Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

3 2044 106 390 198

LIBRARY OF SCIENCE
80
BOTANICAL MUSEUM

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. Nr. 289. HAMBURG, 8. Mai 1907.

Seite 1157 bis 1180.

Gordian

Zeitschrift
für die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie und für alle verwandten Erwerbszweige

VERLAG DES GORDIAN von MAX RIECK, HAMBURG 21, Gustav Freytag Strasse 10. Fernsprecher 1918, III und 13

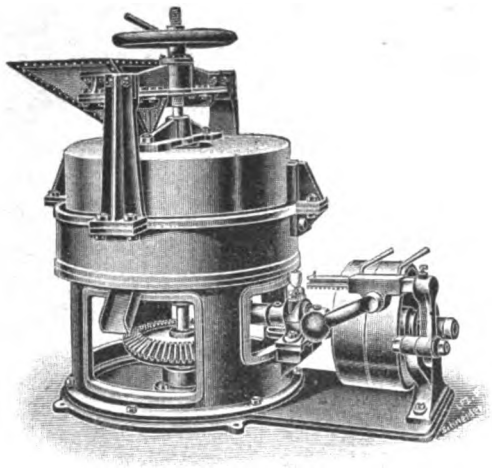
Digitized by Google

Sämtliche Maschinen zur
Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren-Fabrikation

als:

Röster, Brech- u. Reinigungsmaschinen, Kakaomühlen, Staubzuckermühlen, Melangeure, Walzwerke, Klopftische, Kakaopulverisatoren, Hydraul. Pressen, Conchen etc.

Fondanttabliermaschinen, Dragéemaschinen, Maschinen für alle Arten feine Schweizerbonbons, sowie für gewöhnliche Karamelbonbons, Boltjenmaschinen, Rockshackmaschinen, Ausstecher, Zuckerziehmaschinen, Wärm- und Kühltische etc.



Unterläufer-Kakaomühle
von grosser Leistungsfähigkeit bei hoher Feinheit.
Zahlreiche Maschinen im Betrieb.

liefern als Spezialität

Paul Franke & Co.
Maschinenfabrik
Leipzig-Plagwitz.

Gebr. Hörmann, Waffelfabrik

Kochkunstausstellung Beuthen 1904 Goldene Medaille. ◆ **Dresden-Mickten** ◆ Kochkunstausstellung Leipzig 1905 Goldene Medaille.

Ausserordentlich leistungsfähig ◆ Erstklassige Fabrikate.

Spezialitäten:

Waffelblätter
in verschiedenen Grössen zum Weiterverarbeiten.

Waffelunterlagen
rund für Negerküsse, eckig, auch sonst jede beliebige Form nach Angabe.

Waffeleinlagen
für Schokolade-Tafeln;
à 5 und 10 Pfg.-Verkauf.

Waffeln als: Eis, Frucht, Erfrischung / Erlkönig, Menuett
zart und fein, in Bündeln à 10 Stück à 10 Pfg. Detailverkauf. — Karton 50 Bdl. Kiste 100 Bdl. neutral. — Hoher Nutzen.

Alpenstern-Waffeln
gesetzlich geschützt, pikant im Geschmack, hervorragende 5 Pfg.-Marke. In neutralen Kartons à 50 und 100 Stück.

Waffel-Desserts
in nur prima Qualitäten.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 289.** Hamburg, 8. Mai 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; **fürs Ausland 22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

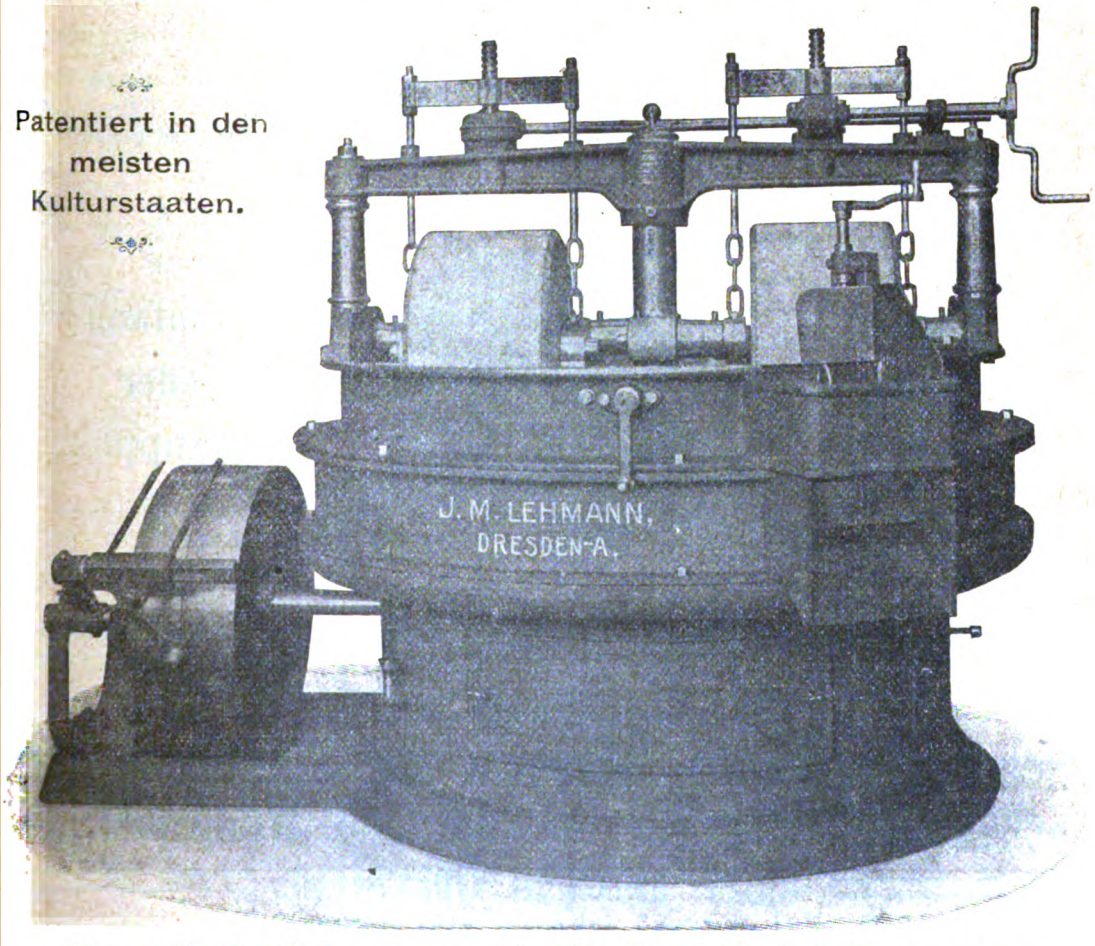
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✻ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

Oetker

offeriert

Backmasse

bester Ersatz für

Marzipan

zu Backzwecken.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

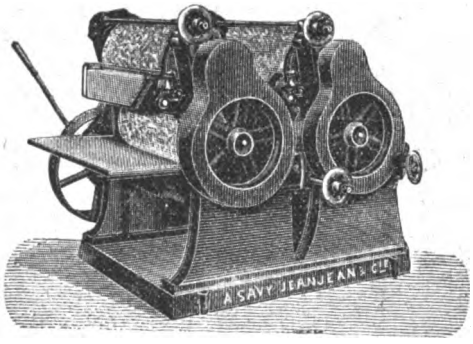
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn. Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 289
vom 8. Mai 1907.

Zur Hamburgischen Kakaostatistik. — Aus Kakaoländern. — Glossen. — Mindestpreise im Mai. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im ersten Viertel 1907. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Zur Hamburgischen Kakaostatistik.

Ich kann zu meiner Freude heute melden, daß die Hamburgischen Behörden
die Deputation für Handel und Schiffahrt
und die Deputation für indirekte Steuern und Abgaben
das handelsstatistische Bureau in Hamburg angewiesen haben, gemäß meiner Eingabe vom 15. Dezember 1906 (siehe Gordian Nr. 280) über die Ein- und Ausfuhren von Rohkakao **allmonatlich** zu berichten. —

Die erste Aufstellung aus amtlichen Quellen haben wir im Juni zu erwarten.

Hamburg, den 5. Mai 1907. Max Rieck.

Aus Kakaoländern.

Ueber die **brasilianische Kakaoausfuhr** liegt ein amtlicher Bericht vor, der die Gesamtmenge des im Jahre 1906 auf den Weltmarkt entsandten Kakaos mit 25135000 Kilo angibt. Die Gesamtausfuhren haben betragen:

	Menge		Wert		Wert fürs Kilo	
1906	25 135 000	Kilo	28 284 000	Mk.	1.12	Mk.
1905	21 090 000	»	21 206 000	»	1.01	»
1904	23 160 000	»	21 911 000	»	0.95	»
1903	20 900 000	»	20 244 000	»	0.97	»
1902	20 642 000	»	20 440 000	»	0.99	»
1901	15 682 000	»	16 397 000	»	1.05	»

Aus diesen Zahlen geht hervor, dass Brasilien im Jahre 1906 im ganzen 4 045 000 Kilo oder etwa 67 400 Sack zu 60 Kilo mehr an den Weltverbrauch ablieferte, als 1905. Die Zunahme stellt sich, für das Bahiagebiet allein, noch höher, denn die Ausfuhr von dort betrug:

	1906	381 859 Sack
gegen	1905	282 091 »
und	1904	295 256 »

war also 1906 gegen 1905 gar um 99 768 Sack höher. Das Gebiet des Amazonenstromes mit den Plätzen Para, Manaos und Itacoatiara lieferte aber im Jahre 1906 infolge einer kleineren Ernte weniger, sodass sich die Zunahme der Ausfuhr aus ganz Brasilien nur auf 67 400 Sack stellt.

Digitized by Google

Aus der durchschnittlichen Wertberechnung aufs Kilo ergibt sich, dass der Wert in den letzten sechs Jahren 1901 bis 1906 niemals so hoch war, als 1906, was natürlich auf die Kakaohausse zurückzuführen ist. Am niedrigsten stand der Durchschnittswert der Kakaoausfuhren in diesen Jahren 1904, wo er nur 0.95 Mk. aufs Kilo betrug, was auch mit den allgemeinen Tatsachen übereinstimmt, denn 1904 war das billige Jahr, das dem Kakao in vielen Kreisen Eingang verschaffte, die heute infolge der Hausse im Begriff stehen, dem Kakaogenuss den Rücken zu kehren. Anzeichen dazu sind schon vorhanden. Aus der Durchschnittsberechnung ist auch deutlich zu erkennen, dass der Wert von 1901 bis 1904 sank, um seitdem auf 1.12 Mk. fürs Kilo zu steigen, während er 1901 von 1.05 Mk. ausgegangen war. Die im Jahre 1901 erzielten Werte haben einen Mehranbau bewirkt, dessen erste Früchte in den letzten Jahren die hohen Ausfuhren ermöglicht haben. Dies ist umso erfreulicher, weil dadurch nur bestätigt wird, dass die hohen Erträge, die z. B. Bahia in dieser Zeit lieferte, durchaus nicht unter ausserordentlichen Verhältnissen des Wetters oder dergl. erzielt sind, sondern lediglich die ganz normale Folge von, etwa 1901 und vorher neu angelegten Pflanzungen sind, die inzwischen tragfähig wurden. Die hohen Preise, die die Pflanzer jetzt erhalten, werden zweifellos bewirken, dass sich diese Art der Entwicklung wiederholt.

Ausserdem lässt das Verhältnis der Wertzahlen deutlich die Einwirkung grosser oder kleiner Ernten erkennen, denn auf das Jahr 1901 folgte 1902 mit einem bedeutenden Mehrertrag, der natürlich den Wert drückte, 1903 zeigt das gleiche Bild, 1904 brachte wieder einen bedeutenden Mehrertrag, der Durchschnittspreis steht in diesem Jahre am tiefsten, die kleinere Ernte von 1905 bewirkte wieder eine Wertsteigerung, und das reichliche Jahr 1906 hätte wieder geringere Werte bringen müssen, wenn die gleichen Faktoren wie in den Jahren 1901 bis 1905 den Ausschlag gegeben hätten. Das mag wohl in der ersten Hälfte 1906 der Fall gewesen sein, seitdem aber nicht mehr, denn die natürlichen Faktoren wurden durch die künstlichen Mittel der Spekulation ausgeschaltet, und sind es auch noch heute. Allerdings hat das Amazonengebiet 1906 weniger ergeben, aber dafür brachte Bahia doch soviel mehr, dass der Durchschnittswert der Gesamtausfuhr bei natürlicher Entwickelung der Verhältnisse nicht die Höhe von 1.12 Mk. fürs Kilo hätte erreichen dürfen.

Ueber die Verteilung der Gesamtausfuhren auf die einzelnen Gebiete liegen aus dem Jahre 1906 noch keine Angaben vor, wohl aber aus den Vorjahren; es sind verschifft worden, in Tonnen von je 1000 Kilo, aus den Häfen:

	Bahia	Pará	Manaos	Ita-coatiara	Pernambuco
1905	16879	3702	222	172	114
1904	18018	4100	629	379	29
1903	15917	4372	399	188	15
1902	16197	3568	447	388	36
1901	13290	2222	55	80	33

Auch die Bestimmungsländer der Gesamtausfuhren sind bekannt, aber ebenfalls noch nicht für 1906; von den Gesamtausfuhren gingen, wieder in Tonnen von je 1000 Kilo, nach:

	Frankreich	Deutschland	Nordamerika	England
1905	7330	5339	4816	1250
1904	8004	6339	4581	2071
1903	8294	3123	5263	2177
1902	6985	3995	5064	2477
1901	4232	2809	4045	2344

Dabei ist zu beachten, dass die vier Länder die für sie genannten Mengen nicht aufnahmen, sondern diese verliessen Brasilien nur mit einem Dampfer, der nach dem betreffenden Lande ging. Dies ist auch ohne weiteres klar, wenn man z. B. beachtet, dass Deutschland an Bahiakakao zur Verarbeitung verzollen liess:

1906	1905	1904
6 124 500	4 506 400	4 130 400 Kilo.

Diese Mengen stimmen mit den oben genannten nicht überein, für 1904 sind sie sogar recht erheblich höher als jene. Auch für Frankreich liegt der Fall ähnlich. Dort sind eingeführt an Brasilkakao:

	allgemein	für den Verbrauch
1906	5 439 700 Kilo	5 979 300 Kilo
1905	7 143 800 »	5 646 300 »
1904	8 994 300 »	5 339 700 »

Auch hier sind von den brasilianischen Ausfuhren abweichende Mengen zu beobachten, was sich besonders in dem Unterschied zwischen den Gesamteinfuhren und denen für den französischen Verbrauch zeigt. Dies kommt daher, weil ein grosser Teil des Kakaos nicht in dem Lande verarbeitet wird, nach dessen Häfen er von Brasilien aus geschickt wurde. Das gilt besonders von Frankreich, von Le Hâvre, das früher noch mehr als heute, wo der Schwerpunkt des europäischen Kakaohandels mehr nach Hamburg verrückt ist, allgemein regulierender Markt und Bestimmungshafen mit option-Vorbehalt war.

Ueber die Verteilung der brasilianischen Ausfuhren 1907 nach ihrer Bestimmung lässt sich heute schon sagen, dass der Anteil Frankreichs weiter eingebüsst haben muss, denn dorthin geht ein sehr grosser Teil der Para-Ernte, die 1906 wieder weniger als 1905 gebracht hat, und dass nach den Vereinigten Staaten bedeutend mehr Brasilkakao als in den Vorjahren verschifft ist, denn von Bahia allein sind mit der Bestimmung für Nordamerika im Jahre 1906 134 136 Sack verladen, 1905 waren es noch nicht halb soviel, nur 66 609 Sack. Als Grund für die kleinere Paraernte des Jahres 1906 werden ungünstige Wasserverhältnisse angeführt. Die Regenzeit hat länger als gewöhnlich gedauert, wodurch ein grosser Teil des Ertrages vernichtet wurde. Interessierte Kreise sprachen sogar von nur 800 000 bis 1 000 000 Kilo, doch stellt sich die Ausfuhr doch höher, und zwar auf 1 770 322 Kilo, wovon 846 758 Kilo nach Nordamerika, 923 564 Kilo nach Europa gegangen sind.

In gleicher Weise ist auch die Ausfuhr von Manaos im Jahre 1906 zurückgegangen, denn von Januar bis November 1906 — Endzahlen fehlen noch — sollten von dort nur rund 45 000 Kilo ausgeführt sein, im ganzen Jahre 1905 waren es doch noch 222 000 Kilo. Dagegen zeigt Itacoatiara 1906 gegen 1905 eine relativ hohe Zunahme der Ausfuhr, denn es wurden von dort 334 411 Kilo verladen gegen nur 172 000 Kilo 1905, doch ist die Ausfuhr von 1904 mit 379 000 Kilo noch nicht wieder erreicht. Schliesslich mag noch erwähnt werden, dass ab und an auch einige kleine Partien Kakao von Rio de Janeiro aus verladen werden; diese werden durch den Küstenhandel dorthin verschlagen, denn für Kakao kommt Zentralbrasilien nicht in Betracht.

* * *

In der **Republik Haiti** — auf der Insel Haiti in Westindien — kann der Kakaobau noch sehr gefördert werden, doch bilden verschiedene Gründe politischer und wirtschaftlicher Art Hemmschuhe für die weitere Entwicklung. U. a. ist es nicht gestattet, dass ein Ausländer Land erwirbt, was

Digitized by Google

für den Plantagenbau recht hinderlich ist. Geschieht dies doch, so ist in der Regel ein einheimischer Strohmann dem Namen nach Besitzer, doch hat dies System erklärlicherweise viele Nachteile. Bis jetzt besteht erst eine grössere Kakaopflanzung im Norden bei Port Margot, welche von F. Herrmann & Co. angelegt, aber noch zu jung ist, als dass jetzt schon ein Urteil über ihre Ertragsfähigkeit abgegeben werden könnte. Im übrigen wird im Kleinbetriebe von den Landleuten (habitants) Kakao erzeugt, der ein sehr verbesserungsbedürftiges Produkt ist, denn von Beschneidung der Aeste, Düngung und dergleichen scheinen die Bauern keine Ahnung zu haben, und ebenso vollzieht sich der Vorgang nach der Ernte, insbesondere das Trocknen, in der denkbar ursprünglichsten Weise. Der Kakao wird hauptsächlich in den beiden nach Westen sich erstreckenden Landzungen, nämlich zwischen Port-de-Paix und Kap Haitien im Norden, Jérémie und Dame Marie im Süden, gewonnen, ausserdem noch in kleineren Mengen in Léogane, Petit-Goave, Port au Prince, Aux Cayes und Petite Rivière de Nippes.

Die Regierung empfiehlt den Anbau des Kakaos, insbesondere seitdem durch Versuche nachgewiesen ist, dass zahlreiche Oertlichkeiten für den Anbau geeignet sind, welche bisher nicht als solche erkannt waren; sie stellt auch Samen zur Verfügung und veröffentlicht Belehrungen; aber das wird wohl wenig nützen, wenn nicht die Regierungsorgane in den Provinzen fördernd eingreifen.

Die Haupternte fällt in die Zeit vom September bis Dezember, eine kleinere Nachernte in die Monate Mai und Juni. Auf die Zeit vom 1. Oktober bis 30. September gerechnet, betrug die jährliche Ausfuhr:

1902/03 4 990 520 span. Pfund,
1903/04 5 028 615 » »
1904/05 4 924 383 » » und für die

Zeit bis Ende Januar 1906 2 012 255 span. Pfund. Die kommende Ernte wird auf 5 Millionen Pfund geschätzt. Der Preis für 100 Pfund schwankte in den Jahren 1903 zwischen 50—60 Frcs., 1904 zwischen 54—57 Frcs., 1905 zwischen 53—54 Frcs., 1906 zwischen 64—90 Frcs. Der meiste Kakao geht nach Frankreich, ein geringer Teil nach den Vereinigten Staaten und der Schweiz.

* * *

Von Haiti wenden wir uns zur Nachbarin, der **dominikanischen Republik,** die den grösseren, östlichen Teil der Insel Haiti einnimmt. Die Dominikaner sind ihren Nachbarn im Kakaobau weit voraus. In der dominikanischen Republik haben die Amerikaner das Zollwesen übernommen, um den Schuldendienst des Landes in geordneten Bahnen zu halten, und deshalb ist es nur natürlich, wenn sie sich auch über die wirtschaftlichen Aussichten genau unterrichten, denn diese sind die Hauptstütze für reichliche Ausfuhrzölle auf Landeserzeugnisse.

Wir schicken dies zur Einleitung voraus, da die folgenden Nachrichten aus amtlicher nordamerikanischer Quelle stammen; die Nordamerikaner haben, da man ihnen Monroe-Gelüste auf die dominikanische Republik nachsagt, keine Veranlassung, die Verhältnisse besonders rosig zu schildern, da sie dadurch eine wichtige Handhabe zur Ausführung ihrer nicht gerade ausgesprochenen Pläne aufgeben. Nach diesem Bericht ist die wirtschaftliche Lage der dominikanischen Republik günstiger als seit Jahren. In der Provinz Azua ist die Bevölkerung friedlich und arbeitsam; im nördlichen Teile bildet Rindviehzucht die Hauptbeschäftigung. Die Herden haben sich schnell vermehrt; Fleisch und Häute bringen gute Preise. Im südlichen Teile von Azua sind drei Zuckerplantagen in vollem Betrieb. Ausserdem betreibt eine amerikanische Gesellschaft den Flachsbau und eine andere bohrt nach Petroleum, sodass die Bevölkerung reichliche Arbeitsgelegenheit hat. In der Stadt Azua selbst blüht der Handel, nachdem sich der Geldumlauf gehoben hat und dem Schmuggel nach Haiti fast gänzlich Einhalt geboten ist. Am meisten interessiert die Gordianleser die Stadt Sanchez in der Bucht von Samaná, von wo der meiste Samanákakao verladen wird, während die Stadt Samaná, die wohl ursprünglich im Verein mit der gleichnamigen Bucht dem Kakao den Namen gab, heute nur unerheblich im Vergleich mit Sanchez an der Kakaoausfuhr beteiligt ist. Der Aufschwung von Sanchez ist der Eisenbahn zu verdanken, die von dort ins Innere geht und dieses für Sanchez erschlossen hat. Gerade dies Hinterland von Sanchez ist eines der besten Kakaogebiete der Republik, und natürlich ist bei den stets wachsenden Kakaoausfuhren die Tätigkeit der Exporthäuser in Sanchez lebhafter als je.

Besonders im letzten Jahre (1906!) war die Ausfuhr von Kakao besonders gross, was hier hervorgehoben werden mag für die Herren Haussiers, und der Anbau von Kakao gestaltete sich trotz der niedrigen Preise gewinnreich, was sich die Thompflanzer recht gut merken mögen, die am liebsten auch heute noch über schlechte Preise jammern möchten. Die Kakaoernte hat sich in fünf Jahren im Sanchez-Gebiet verdoppelt, und in dem Bericht wird klar ausgesprochen, dass nach massgebenden Gutachten in fünf Jahren die Ernte sich wiederum verdoppelt haben wird.

Um diese Aussichten richtig zu würdigen, sei gesagt, dass die Gesamtausfuhr von Kakao aus der dominikanischen Republik betragen hat

1895 1660000 Kilo
1900 5963000 »
1905 12784660 »
1906 14517669 »

Wenn dann spätestens 1912 gegen 30 Millionen Kilo Kakao von dorther an den Weltverbrauch geliefert werden, dann steht die dominikanische Republik in einer Reihe mit den grossen alten Kakaoländern Ecuador, Brasilien, Thomé und Britisch-Westindien. Vielleicht gehört dann auch die englische Goldküste in diese Reihe.

Diese Ausdehnung des dominikanischen Kakaoanbaues wird in den Bodenverhältnissen keine Schwierigkeiten, eher eine Stütze haben, denn es sind weite Gebiete jungfräulichen Bodens vorhanden, die sich vorzüglich für Kakao eignen; zudem ist das Land zum guten Teil im Besitz der Regierung, die es für ein billiges hergibt; die Lust zum Bahnbau und die tatkräftige Förderung aller Kulturarbeiten, die von Nordamerika her im Lande sich bemerkbar macht, werden nicht umsonst sein.

Von Sanchez wenden wir uns nach dem Norden, nach Puerto Plata, das ebenfalls in fruchtbarer Gegend liegt, doch überwiegt hier Tabak und Bananen. Daneben wird aber auch Kakao in ganz ansehnlichen Mengen über diesen Platz verladen. Von Puerto Plata führt ebenfalls eine Bahn ins Innere, nach Santiago, und diese Strecke war im letzten Jahre kaum imstande, die reichlichen Erntemengen an die Küste zu bringen. Augenblicklich sind weitere Bahnlinien im Ent-

Digitized by Google

stehen, U. a. wird eine Verbindung der Bahn von Puerto Plata und der von Sanchez angestrebt. Daneben bleibt noch viel Land liegen, das durch Bahnen für den Pflanzungsbetrieb zu erschliessen wäre.

Sehr rationell ist die Bahngesellschaft, die von Sanchez aus ins Innere gebaut hat, vorgegangen; sie hat Grund und Boden von der Regierung erhalten und zwar nicht nur die Strecke selbst, sondern einen breiten Streifen Landes, dem natürlich die Nähe der Bahn heute erst einen wirtschaftlichen Wert, eine Möglichkeit zur Ausnutzung gegeben hat.

Von einer anderen Bahnkonzession, die im Mai 1896 erteilt wurde, wird berichtet, dass der Bau dieser Strecke spätestens im Mai 1907 beginnen und in fünf Jahren fertig sein muss. Die Bahn soll vom Hafen Barahona ausgehen und bis San Juan, vielleicht sogar bis zur Grenze von Haiti durchgeführt werden. Eine Zweiglinie von Cantón Cabral nach Enriquillo ist ebenfalls geplant. Die Bahn soll von der Regierung 25 Jahre unterstützt werden, die Konzession ist auf 50 Jahre erteilt. Dieser Bahnbau dürfte ebenfalls zur Erschliessung des Landes beitragen.

* * *

Von der Insel Haiti wenden wir uns nach Britisch-Westindien, und zwar nach **Grenada,** das in Kakao 1905 und 1906 nicht so günstig abschnitt, aber mit dem neuen Jahre 1907 wieder bessere Ergebnisse zeigt. Weil Kakao die Haupterwerbsquelle der Insel bildet, so zeigen 1905/06 als Wirtschaftsjahre kein besonders günstiges Bild. Denn neben kleineren Mengen fielen auch die Preise 1904 und 1905 schnell und erheblich, was die Schwierigkeiten nur erhöhte, mit denen die Pflanzer ohnehin zu kämpfen hatten. Daher ist es auch erklärlich, wenn Einfuhr und Ausfuhr, die den Gesamthandel ausmachen, im Rechnungsjahre 1905/06 zurück sind. Ausser dem Hauptartikel Kakao zählen auch die Ernten von Gewürzen und Baumwolle bei den kleineren Ausfuhrzahlen mit. Die Gesamtausfuhren von Kakao haben betragen in den Kalenderjahren

1901	49464	Sack
1902	71098	»
1903	56795	»
1904	70703	»
1905	68195	»
1906	58018	»

Die amtliche Statistik von Grenada wird nicht nach Kalenderjahren aufgestellt; daher sind diese Zahlen von uns entsprechend nach den einzelnen Monaten berechnet worden. Für das neue Jahr stehen die Aussichten wieder besser als in den Vorjahren, was auch aus den Ausfuhren von Kakao hervorgeht; seit Jahresanfang bis Ende Februar sind von Grenada verladen:

1907	1906	1905	1904	
19593	11928	17673	37578	Sack.

* * *

Ueber den **Kakaomarkt in Guayaquil (Ecuador) im 4. Viertel 1906** berichtet der Konsul in Guayaquil folgendes:

Die Zufuhren von Kakao nahmen in der ersten Hälfte des Monats Oktober 1906 zu. Die Spekulanten zogen sich infolgedessen vom Markt zurück, und schwankten die Preise für mittelgute Qualitäten Arribakakao zwischen 22.50 Sucres und 23 Sucres pro spanischen Zentner von 46 Kilo. Gute Partien Arribakakao erzielten bis zu 23.50 Sucres.

Die Zufuhren betrugen:

	in der 1. Hälfte des Oktober 1906	1905
Arriba	796 369 lbs	94 973 lbs
Balao	236 251 »	204 927 »
Machala	218 668 »	136 095 »
	1 251 287 lbs	435 995 lbs.

In der zweiten Hälfte des Monats Oktober hielten sich die Zufuhren auf derselben Höhe, und waren auch die Preise ziemlich unverändert; sie zogen eher etwas an, da aus den Vereinigten Staaten Nachfrage vorhanden war. Man zahlte bis zu 23.50 Sucres für mittelguten Arriba.

Es wurden an den Markt gebracht:

	in der 2. Hälfte des Oktober 1906	1905
Arriba	690 349 lbs	90 433 lbs
Balao	350 181 »	138 356 »
Machala	223 780 »	124 728 »
	1 264 310 lbs	353 727 lbs.

Die Zufuhren in der ersten Hälfte November hielten sich auf gleicher Höhe wie im Monat Oktober, genügten jedoch nicht der Nachfrage aus den Vereinigten Staaten, so dass höhere Preise bezahlt wurden und gute Partien 24 Sucres pro spanischen Zentner erzielten.

Die Zufuhren betrugen:

	in der 1. Hälfte des November 1906	1905
Arriba	777 138 lbs	240 563 lbs
Balao	210 404 »	146 810 »
Machala	203 661 »	52 621 »
	1 192 203 lbs	439 994 lbs.

In der zweiten Hälfte des November fielen die Zufuhren plötzlich ab, bei unverminderter Nachfrage aus den Vereinigten Staaten, so dass die Preise jetzt einen entschiedenen Sprung nach oben machten, und mittelgute Partien Arribakakao mit 27 Sucres bezahlt wurden.

Es wurden nach Guayaquil gebracht:

	in der 2. Hälfte des November 1906	1905
Arriba	560 346 lbs	854 703 lbs
Balao	158 315 »	136 568 »
Machala	86 451 »	72 086 »
	805 112 lbs	1 063 357 lbs.

Im Monat Dezember nahmen die Zufuhren wieder zu, jedoch hielt die Nachfrage aus den Vereinigten Staaten immer noch an, so dass die ankommenden Partien Kakao nicht genügten und die Preise daher von den Exporteuren in Guayaquil noch weiter getrieben wurden, bis zu 28 Sucres für mittelgute und 29 Sucres für gute Qualitäten Arribakakao.

Die Zufuhren betrugen:

	in der 1. Hälfte des Dezember 1906	1905
Arriba	1 175 598 lbs	1 394 088 lbs
Balao	148 969 »	132 063 »
Machala	75 864 »	54 638 »
	1 400 431 lbs	1 580 789 lbs.

In der zweiten Hälfte Dezember blieben die Zufuhren auf der gleichen Höhe wie in der ersten Hälfte des Monats. Die Preise blieben infolge guter statistischer Nachrichten aus Europa und den Vereinigten Staaten unverändert; teilweise wurden für besonders schöne Partien Arribakakaos sogar mehr als 29 Sucres bezahlt.

Digitized by Google

Die Zufuhren ergaben:

	in der 2. Hälfte des Dezember	
	1906	1905
Arriba	1 222 086 lbs	1 750 872 lbs
Balao	156 419 »	180 883 »
Machala	65 225 »	45 825 »
	1 343 730 lbs	1 977 580 lbs.

Das Gesamtergebnis der Kakaozufuhren in Guayaquil während des Jahres 1906 ist 45 692 507 lbs gegen 40 321 619 lbs, oder etwa 13 Prozent mehr als im Jahre 1905, welch letzteres wiederum ein um 25 Prozent schlechteres Ergebnis geliefert hatte als das Jahr 1904.

Glossen.

In Lissabon werden die Tageszeitungen immer weiter mit gefälschten statistischen Zahlen bedient. In Nr. 14875 der Zeitung »Diario de Noticias« vom 23. April wird den Portugiesen vorgetragen, dass der Kakaobedarf in den Vereinigten Staaten in den ersten drei Monaten dieses Jahres um 1230 Tonnen grösser gewesen sei, als in derselben Zeit des vorigen Jahres. Zwölfhundertdreissig Tonnen sind 1 230 000 Kilo oder, den Sack zu 60 Kilo gerechnet, rund 21 000 Sack. Die Pflanzer nehmen ihre Lissaboner Ankunftstabellen zur Hand, aus denen sie ersehen, dass von ihrem Thomékakao in den ersten vier Monaten dieses Jahres nur 18624 Sack m e h r angekommen sind als im Jahre 1906, und sie gehen dann mit dem Gefühl ins Café, dass der Konsum ihnen wohl kommen müsse zu den Preisen, die sie, unter Führung der Lissaboner Händler Burnay und Weinstein, fordern. Dass diese Zahlen wiederum falsch sind, das untersuchen sie erst garnicht.

Das Gegenteil nämlich von dieser gefälschten Statistik ist wiederum wahr; die Angaben, dass die Vereinigten Staaten in den ersten drei Monaten 1 230 000 Kilo mehr als in derselben Zeit des vorigen Jahres verbraucht haben, stammen aus trüber Quelle, sie haben gar keinen Wert. Aus amtlicher Quelle liegen erst die Verbrauchszahlen für Januar und Februar vor. In diesen beiden ersten Monaten sind verbraucht worden:

1906 = 8 765 601 Kilo
1907 = 8 038 716 »

mithin 726 885 Kilo in den ersten zwei Monaten dieses Jahres **weniger** als im vorigen Jahre. —

Vergeht wohl eine Woche, in der wir nicht Ursache haben, gegen Zahlenfälschungen zu Felde zu ziehen.

Amerika ist aber nicht das einzige Land, in dem die hohen Bohnenpreise einen beträchtlichen Rückgang des Konsums hervorgerufen haben. Wie wir in früheren Jahren, d. h. zu Zeiten normaler Preise für die Rohstoffe Kakao und Zucker, von einem sichtbaren und sicheren Aufstieg der Kakaoindustrie durch Vergrösserung des Konsums berichten konnten, so werden wir bis auf weiteres von dem Gegenteile reden müssen.

Neben Amerika stehen Deutschland und England als grosse Kakaoverbraucher.

In Deutschland konnten in den ersten drei Monaten verbraucht werden:

1906 = 10 912 800 Kilo,
aber 1907 = nur 10 372 200 »

mithin 540 600 Kilo in diesem Jahre weniger. Der Aprilmonat muss, nach der Schilderung fast aller Fabrikanten, einen weiteren Rückgang gebracht haben. Den allergrössten Rückgang im Verbrauch hat bis heute England. Dort sind verbraucht worden in den letzten drei Monaten

1906 = 6 013 704 Kilo,
aber nur 1907 = 4 496 816 »

mithin 1 516 888 Kilo in den ersten drei Monaten **weniger** als in derselben Zeit des vorigen Jahres.

Diese Konsumabnahme m u s s sich von Monat zu Monat steigern und alle ihre Folgen, besonders die Verschärfung der Krisis in Bohnenproduktion und Bohnenhandel ist unvermeidlich. Denn Hand in Hand mit dieser Konsumabnahme ist bisher in diesem Jahre eine Produktionssteigerung in Bohnen zu verzeichnen, besonders in Konsumbohnen. Die drei Länder Bahia, Thomé, Goldküste haben in den ersten drei Monaten dieses Jahres **mehr** gebracht:

Thomé	18624 Sack	Ankünfte in Lissabon
Bahia	6189 »	Zufuhren in Bahia
Goldküste	11000 »	= geschätzt
das sind zus.	35813 Sack.	

Wir bitten, sich also einzuprägen: Drei Hauptländer, nämlich Amerika, Deutschland, England melden für 1907 schon heute einen Bedarfsrückgang von rund 46 500 Sack Rohkakao. Dagegen haben geliefert drei Hauptproduktionsländer, nämlich Bahia, San Thomé, Goldküste für 1907 schon rund 36 000 Sack **mehr** als im vorigen Jahre.

Wie schwach die Aussichten sind, in den Bedarfsländern diesen Ausfall wieder wettzumachen, darüber brauchen wir den Fabrikanten und den Kennern der Verhältnisse weiteres nicht vorzutragen.

Von der Goldküste haben wir jetzt die Ausfuhren des Januarmonats in Händen. Es sind ausgeführt worden:

im Januar 1907 = 3 038 487 lbs
gegen 1906 = 2 724 291 »
1905 = 1 976 201 »

Die Herren Justus und Rackwitz werden gut tun, in ihren Januarberichten nunmehr ihre Ansagen, 1. dass die Akraberichte ungünstig gelautet haben, 2. dass die Ernte mit Dezember schon zu Ende gegangen sei, 3. dass es sich nicht mehr lohne, der Zufuhren wegen zu depeschieren, zu verbessern. Wie sagten wir noch? — »Eines Tages kommen die amtlichen Zahlen, kommt die Stunde der Abrechnung!«

Obgleich wir neulich schon, siehe Seite 1129 in Heft 288, gezeigt haben, wieviel von Akrakakao in den einzelnen Monaten ausgeführt wird, wollen wir doch noch einmal darauf hinweisen. Die Ausfuhren hören das ganze Jahr nicht auf. Die Hauptmonate sind Oktober bis Februar. Zwischen März und September wurden 1906 durchschnittlich im Monat 500 000 lbs ausgeführt. Da viele neue Bäume inzwischen tragbar geworden sind, kann man in diesem Jahr mehr als 1906 erwarten.

* * *

Den Lissaboner Kakaohändlern müssen unsere Tabellen, die die Vorratszahlen von San Thomé Kakao für die letzten drei Jahre in jeder Nummer bringen, sehr unbequem sein. Abstreiten können sie die Zahlen nicht mehr, nun verbreiten sie die Kunde, das meiste aus diesem Vorrat sei verkauft und lagere nur noch in Lissabon, auf Verschiffung wartend. Höchstens 20 000 Sack, so ungefähr lässt Weinstein durch seine Vertreter verkünden, wären noch unverkauft, alles andere aber wäre in festen Händen. — Wie er das meint, verschweigt er. Wir erklären uns die Sache so: In erster Hand der Ringpflanzer sind heute 20 000 Sack. 25 bis 35 000 Sack sind in den Händen von Burnay und

Digitized by Google

Weinstein; das sind zusammen 45—55 000 Sack. 5—10 000 Sack sind vielleicht tatsächlich verkauft an Fabrikanten. Der Rest von rund 50000 Sack gehört den ringfreien Pflanzern, die vom Ringe gehörig bearbeitet werden, ja nicht billiger zu verkaufen, als sie im Ringe festgesetzt haben. So erklärt, braucht man nicht gerade die Unwahrheit zu sagen, wenn man erzählt, es befinden sich heute als unverkauft in erster Hand des Ringes nicht mehr als 20 000 Sack. Aber richtig und ohne Sophisterei berichtet, liegen in Lissabon heute am 4. Mai auf Käufer zu festen Preisen wartend 94 323 Sack, und dass davon mehr als 5—10 000 Sack in Händen von wirklichen Konsumenten sein sollen, glauben wir nimmermehr.

Hier wäre einmal für die Herren Weinstein und Burnay eine nette Gelegenheit, den »Gordian« heimzuleuchten. Sie brauchten uns nur die Namen derjenigen Käufer vertraulich zu nennen, denen von dem Vorrat von 94 323 Sack die verkauften, nur noch in Lissabon lagernden 74 323 Sack gehören. Ob das wohl geschieht?

* * *

Herr Kurt Jordan, der noch immer in Deutschland herumreist, soll sehr vorsichtig geworden sein. In den ersten Maitagen schätzte er den Lissaboner Vorrat auf 100 000 Sack; nach seiner Schätzung wären davon aber nur 50 000 Sack unverkauft. Als er gefragt wurde, wer denn die Käufer der »verkauften« 50 000 Sack seien, da fehlte die Antwort. Es bleibt also dabei, was wir oben gesagt haben. Wenn die neun Ringpflanzer in corpore 30 000 Sack an Burnay verkaufen und 18 000 oder 20 000 Sack an Weinstein, dann verkünden die Herren Burnay und Weinstein draussen, »die Lissaboner Vorräte wären beinahe verkauft«. Die Fabrikanten können sich bei dieser Schiebung ja denken, was sie wollen. Daneben laufen dann die unkontrollierbaren Flunkereien, von denen wir eine in Nr. 288 aufgedeckt haben. In England wird geflunkert, Deutschland hätte grosse Mengen gekauft; in Deutschland erzählt man dasselbe von England. Die Agenten in der Schweiz müssen Depeschen verbreiten: »Marché très ferme, nombreux ordres, existances diminuant rapidement« usw., und Briefe werden herumgezeigt, in denen Henry Burnay & Co. behaupten, 5000 Sack mittel Thomé wären nach Deutschland gegangen und 10 000 Sack feine nach Deutschland, London und den Vereinigten Staaten. U. s. w.

Was nun tatsächlich im ganzen Monat April aus Lissabon ausgeführt worden ist, sind 24440 Sack, wie auf der folgenden Seite zu lesen ist.

* * *

Mit März und April sind für San Thomé und Bahia die ernteschwachen Monate vorbei; mit Mai und Juni treten wir in die ankunftsstarken Monate ein. Die Ankünfte von San Thomékakao in Lissabon haben betragen

	1906	1905	1904	
Mai	14309	14613	21316	Sack
Juni	44634	26791	25369	»
Juli	40157	41551	16279	»

Die Bahiazufuhren haben betragen

	1906	1905	1904	
Mai	9846	2815	10488	Sack
Juni	29399	8142	16305	»
Juli	26318	24511	37000	»

Wir bringen diese Zahlen, damit sich jeder ausrechnen kann, was wir in den nächsten, im Bedarf stillen Monaten, durch neue Erntezufuhren aus diesen beiden Ländern zu erwarten haben. Zwischen August und Dezember Januar liegen die eigentlichen grossen Erntemonate, die dann aus der Haupternte ungefähr das doppelte von dem bringen, was die drei Sommermonate aus der sogenannten Zwischenernte liefern.

* * *

In der Lissaboner Zeitung »Diario de Noticias« vom 23. April 1907 lesen wir folgendes:

»Vor einigen Wochen sprach in einer öffentlichen Versammlung ein Herr aus Spanien über unsere Beziehungen zu unserem Nachbarlande in bezug auf den Export von Kakao dorthin. Seinen interessanten Ausführungen folgten mit grosser Aufmerksamkeit die an dem Kakaohandel beteiligten Kreise. Auch heute, wo wir das Vergnügen hatten, unsern Gast aus Deutschland, Herrn Konsul Singelmann, in einer Versammlung über das gleiche Thema: »Unser Kakaohandel« zu hören, waren alle irgendwie am Kakaogeschäft interessierten Herren zugegen.

Herr Singelmann kommt von Deutschland über Frankreich. In beiden Ländern hat er die Gelegenheit benutzt, um mit unsern Vertretern Rücksprache zu nehmen. Es ist ja bekannt, dass unser Kakao in Deutschland seit langem eingeführt ist. Wie Herr S. mitteilte, wird er von verschiedenen Fabrikanten allen anderen Sorten aber bei weitem vorgezogen.[1])

Es liegt selbstverständlich in unserm Interesse, den Kakao zu guten Preisen an das Ausland zu verkaufen, wie auch den fremden Fabrikanten sehr damit gedient sein wird, wenn sie gerade unsern Kakao kaufen, der wegen seiner Güte bekannt ist, und namentlich für feinere Schokoladenwaren[2]) besonders geschätzt und verarbeitet wird. Wenn diese Erkenntnis sich überall Bahn bricht, so leistet uns Herr Singelmann sowohl, wie seinen Landsleuten einen Dienst.«

In der Auktion in London am 17. ds. wurden 3857 Sack Kakao angeboten, darunter 2353 Sack aus Ceylon. In dieser Auktion wurden 2236 Sack zu den verlangten Preisen verkauft. Auch nach der Auktion wurden zu gleichen Preisen noch verschiedene Partien gehandelt. Auch von anderen Märkten, z. B. Hamburg, wird mehr Kauflust berichtet und es sollen grössere Abschlüsse getätigt worden sein.[3]) Die in dieser Woche erhaltenen Nachrichten bestätigen voll und ganz die in der vorigen Woche aufgestellten Zahlen. Wir bringen heute die für Amerika, die uns soeben zugehen.

Der Verbrauch in den Vereinigten Staaten hat danach um 1230 Tonnen in den ersten drei Monaten ds. J. gegen das Vorjahr zugenommen; und zwar betrug der Konsum in diesem Zeitraum im Jahre 1907 11 870 Tonnen gegen 10 630 Tonnen 1906. Der Vorrat von zu verkaufendem Kakao betrug am 30. März in Neuyork kaum 11 650 Sack.[4])

---

1) 2) Na na! Sollte Herr Konsul Singelmann das wirklich behauptet haben? Der Berichterstatter hat wohl nicht richtig verstanden. Heissen muss es so: Der Thomékakao kann nur zu ordinären bis mittelguten Fabrikaten verwendet werden. Er gehört zu den vertretbaren Konsumsorten, nicht aber zu den Edelkakaos, die für feine Fabrikate in Betracht kommen.

3) Ja, das kann schon stimmen. Aber nicht für den Konsum! Sogenannte »Mitläufer«, »Mitspekulanten« haben, nachdem Burnay & Weinstein zusammen ca. 45 000 Sack von dem Ringe gekauft hatten, sofort Lunte gerochen; dass nun wieder auf vier Wochen die Preise getrieben werden konnten, war Allen klar und alle taten mit. Der Konsum ist völlig unbeteiligt.

4) Jede Zahl ist falsch, und ohne Wert deshalb. Der Verbrauch in Amerika hat in zwei Monaten um 726 885 Kilo **abgenommen!** R. d. G.

Digitized by Google

Die Preise sind fest und wir notieren heute:

St. Thomé und Principe	
Fino	5$100 per 15 Kilo
Paiol	4$700—4$800 »
Escolha	4$200—4$300 » «

* * *

Thomékakao. In den ersten vier Monaten dieses Jahres hat Lissabon von Thomékakao bekommen

123 732 Sack
gegen 105 108 » im Jahre 1906 in derselben Zeit,

so dass 18 624 Sack in den ersten vier Monaten dieses Jahres in Lissabon **mehr** eingeführt worden sind, als im vorigen Jahre.

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907	
Datum	Sack	Datum	Sack	Datum	Sack
				5. 1.:	82 470
		13. 1.:	91 318	12. 1.:	96 860
21. 1.:	99 733	20. 1.:	99 278	20. 1.:	113 038
				26. 1.:	122 577
				1. 2.:	117 340
3. 2.:	98 430	7. 2.:	89 479	9. 2.:	105 024
13. 2.:	90 000	17. 2.:	104 291	16. 2.:	125 492*)
22. 2.:	85 000	24. 2.:	92 497	23. 2.:	134 441*)
		3. 3.:	90 256	2. 3.:	119 993
11. 3.:	86 278	10. 3.:	86 514	11. 3.:	130 111
18. 3.:	86 935	17. 3.:	80 701	16. 3.:	126 765
		24. 3.:	73 961		
		31. 3.:	67 856	30. 3.:	123 023
7. 4.:	70 172	7. 4.:	57 861	6. 4.:	115 564
		14. 4.:	50 651		
22. 4.:	64 171	21. 4.:	43 098	20. 4.:	112 270
		28. 4.:	41 390	29. 4.:	105 658
		5. 5.:	40 059	4. 5.:	94 323
13. 5.:	48 092	12. 5.:	36 825		
		19. 5.:	31 720		
25. 5.:	51 750	26. 5.:	31 909		
		2. 6.:	26 001		
12. 6.:	60 155	9. 6.:	43 714		
17. 6.:	54 449	16. 6.:	54 631		
		23. 6.:	48 584		
		30. 6.:	52 822		
		7. 7.:	49 129		
15. 7.:	74 114	14. 7.:	57 858		
22. 7.:	66 097	21. 7.:	77 834		
		28. 7.:	71 035		
5. 8.:	56 209	4. 8.:	73 643		
		11. 8.:	76 375		
19. 8.:	59 405	18. 8.:	68 292		
		25. 8.:	68 769		
		1. 9.:	57 876		
9. 9.:	61 929	8. 9.:	57 800		
16. 9.:	59 000	15. 9.:	56 684		
		22. 9.:	53 282*)		
		29. 9.:	42 054		
		6. 10.:	37 180		
10. 10.:	75 945	13. 10.:	60 951		
		20. 10.:	61 957		
28. 10.:	51 948	27. 10.:	59 797		
		3. 11.:	56 773		
11. 11.:	64 075	10. 11.:	82 244*)		
		17. 11.:	74 205		
25. 11.:	72 689	24. 11.:	85 964		
		1. 12.:	78 315		
9. 12.:	62 689	9. 12.:	53 019		
		15. 12.:	86 405		
23. 12.:	81 877	22. 12.:	83 490		
		29. 12.:	93 268		
		31. 12.:	90 610		

***) Einschliesslich der am gleichen Tage eingetroffenen Dampferladungen.**

Von Bahiakakao sind in den ersten vier Monaten in Bahia angekommen

1907 93 271 Sack
gegen 1906 85 814 »
so dass 7 457 Sack

in diesem Jahre mehr hereingekommen sind.

Die Vorräte in Lissabon, deren Höhe wir in der vorauf gegangenen Aufstellung wieder vorführen, bleiben gross. Trotz der erntekleinen Zeit, trotz des Renommierens von grossen Umsätzen am Lissaboner Platz! — Die Lissaboner Vorräte betrugen am 30. März rund 123 000 Sack
Die Einfuhren im April rund 7 000 »
ergibt rund 130 000 Sack
Da der Vorrat am 29. April rund 105 600 »
betrug, so sind im April rund 24 400 Sack
verladen worden, was ungefähr stimmt mit der Gegenprobe, die folgendes ergibt:

Nach Hamburg gingen	2 150	Sack
» Genua	2 500	»
» England	14 840	»
» Holland	2 350	»
» verschied. Ländern	2 600	»
	24 440	Sack.

* * *

Die grössten Zufuhrmonate für Samanakakao sind immer die drei Monate Mai, Juni, Juli. In ihnen wird das drei- bis vierfache von dem ausgeführt, was in den andern Monaten zur Verladung kommt. Die folgenden monatlichen Ausfuhrzahlen sollen das beweisen, sie sollen auch zugleich zeigen, was wir in den Monaten Mai, Juni, Juli, aus diesem jungen Kakaolande, aus der Dominikanischen Republik zu erwarten haben. Von dort sind ausgeführt worden, in span. Pfd.:

	1906	1905
Januar	1 505 041	1 572 040
Februar	1 501 614	1 619 790
März	1 161 891	2 637 088
April	1 713 752	2 777 667
Mai	**6089637**	**3656564**
Juni	**5957281**	**4009216**
Juli	**6529287**	**4211093**

Die Haupternte liegt also so, dass in diesen drei Monaten, Mai—Juli, die grössten Mengen verladebereit in den Häfen ankommen und verschifft werden. Ueber die Ausfuhren der ersten drei Monate werden wir vielleicht das nächste mal schon die amtlichen Zahlen bringen können. »Man« wird dann sehen, ob die dunklen Schätzungen, die die Samanaernte um 40 Prozent kleiner angeben, berechtigt waren. — Jetzt wieder kolportiert man im Inlande und in Hamburg das Gerücht, Amerika habe sehr viel Samana weggekauft, so dass für Europa nicht viel übrig bleibe. Wir sagen, Amerika wird sich hüten, bei den heutigen Preisen und bei seinem **Bedarfsrückgange** ganze Ernten wegzukaufen. Die Zeit wird wieder lehren, dass ein Liter Wahrheit in ein Oxhoft Lüge verwandelt worden ist.

* * *

Billiges Kakaopulver hat ein Hamburger Kaufmann zu verkaufen, der eine »Ausnahme-Offerte in Kakaopulver« verschickt, die in die Hände von vielen Kakaofabrikanten und schliesslich auch zu uns gekommen ist. Dieses Rundschreiben lautet so:

»Ausnahme-Offerte in Kakaopulver!

Die Kakaobutterpreise, welche bekanntlich den Preisregulator für die Kakaopulvernotierungen bilden, sind in den Aprilauktionen in Amsterdam und London ca. 30 Mk. gefallen. Gleichzeitig haben sich die Preise für Konsumsorten Rohkakao weiter befestigt; die aus beiden Faktoren resultierende Verteuerung für billigstes Kakaopulver

Digitized by Google

beträgt rund 12 Mk. Deshalb wird auch bereits in der Fachzeitschrift »Gordian« eine allgemeine Erhöhung der Kakaopulverpreise prognostiziert. Unbegreiflicherweise ist man im Inlande bezw. in Kreisen des beteiligten Handels noch immer der Ansicht, dass die hohen Rohkakaopreise nur vorübergehende Geltung haben werden. Demgegenüber ist zu konstatieren, dass man in Lissabon mit einer Erhöhung der Notierungen liebäugelt und dass von der Hauptkonsumsorte Akra für die nächsten ca. 5 Monate keine Zufuhren zu erwarten sind (das hat aber nicht im Gordian gestanden, Herr Kollege!), während andererseits infolge geringeren Bedarfes die Kakaobutterpreise in der nachösterlichen Zeit von Monat zu Monat zurückzugehen pflegen. Deshalb empfehle ich aufrichtig, von meiner ungewöhnlich günstigen Anstellung Gebrauch zu machen.

Ich kann noch anbieten, solange Vorrat reicht:

	per April:	per Mai:	per Juni/Juli:
Marke E	103.— Mk.	106.— Mk.	110.— Mk.
» D	115.— »	118.— »	122.— »
» C	135.— »	138.— »	142.— »
» B	155.— »	158.— »	162.— »
» A	175.— »	178.— »	182.— »

pro Zentner, inkl. 10 Pfd. Düten und Kisten, frachtfrei deutscher Bahnstation, Kasse 1 Prozent Skonto, bei mindestens 10 Zentnern, Probequantum evtl. nach Vereinbarung; Muster und Referenzen zu Diensten.

Sorgfältigste Lieferung sichere ich Ihnen zu.«

* * *

Die Preise sind billiger, als die für April festgesetzten der Gruppenkommission. Die liefernde Fabrik gehört demnach nicht zur Preisvereinigung, sondern zu den Aussenstehenden. Was der Verfasser aber von Akrakakao erzählt, ist falsch; er muss, wenn er sich auf den Gordian wieder einmal berufen will, vorher besser lesen. —

Die Leser sehen, dass die Hamburgische Firma als **Händler** den Zentner Kakaopulver im April um 11 Mk. billiger verkaufen kann, als andere deutsche **Fabrikanten**. Anscheinend hat die liefernde Fabrik einen grossen Geldbeutel; dann wird er aber kleiner werden. —

Einen eigenartigen Eindruck aber werden mit uns manche Fabrikanten gehabt haben, als ihnen Ende April von derselben Firma Anfragen zugingen, die so lauteten: »Falls Sie Kakaoabfälle (Siebsel, Grus, Keime), Schalen ausgeschlossen, abzugeben haben, bitte ich um bemusterte Offerte und Quantumsangabe.«

Wozu sollen denn die Kakaoabfälle, die Siebsel, der Grus, die Keime, benutzt werden? —

U. A. w. g.

Mindestpreise im Mai.

Am 26. April hatten sich, auf eine Einladung des Herrn Rüger hin, in Dresden 22 Herren (für 18 Firmen) eingefunden; 4 Firmen waren, entschuldigt, nicht gekommen.

Die Anwesenden waren der Ansicht, dass im grossen und ganzen die von der Preiskommission auf Grund von Normalkalkulationen gefundenen Preise eingehalten würden. Wenn das Gegenteil berichtet worden wäre, so hätte die genaue Nachforschung doch fast immer ergeben, dass es sich um Unwahrheiten gehandelt habe.

Auch über die Lage des Kakaomarktes wurde gesprochen. Wir hatten einer Dresdner Firma dafür in einem Briefe einige vertrauliche Mitteilungen zugehen lassen. —

Da in letzter Zeit »Mehl-Schokoladen« erheblich billiger angeboten wurden, als berechtigt ist, so wurde der Wunsch ausgesprochen, solche »Mehl-Schokoladen« möchten mit in den Kreis der Gruppen-Kalkulation gezogen werden. —

Ein Herr schlägt vor, fettarmen Kakao als »Magerkakao« oder so ähnlich zu deklarieren. Andere Herren wollen aber die Streitfrage über den Fettgehalt des Kakaopulvers beiseite lassen und einfach in ihren Listen sagen »fettarmes Kakaopulver so und so viel billiger als fettreicher Kakao«. — (Anmerkung vom Gordian: Und wenn nun die Butterpreise noch weiter zurückgehen, als es in der Maiauktion zu London und Amsterdam der Fall sein wird, dann wird Herr X. den Satz so drucken lassen: »Fettarmes Kakaopulver so und so viel **teurer** als fettreicher Kakao!« Nicht wahr?)

Die neue Kalkulationsmethode wurde gutgeheissen, aber der nächsten General-Gruppenversammlung soll vorgeschlagen werden, die Zusammensetzung der ordinärsten Schokolade für die Berechnung der Grundmassenpreise anders zu nehmen.

Seither war eine Zusammensetzung der Grundmasse aus
24 Kilo Kakaomasse
6 » Kakaobutter
70 » Zucker
berechnet. Dresden will vorschlagen, entweder
24 Kilo Kakaomasse
8 » Kakaobutter
68 » Zucker
oder
32 Kilo Kakaomasse
2 » Kakaobutter
66 » Zucker.

(Anmerkung des »Gordian«: In der letzten Masse würden nur 18—19 Prozent Fett enthalten sein. Eine walzbare Masse lässt sich daraus ohne Wasserkniffe nicht herstellen.

Ein Herr ist mit den Stollwerckschen Tabellen nicht einverstanden, besonders nicht mit Tabelle B, weil die Butter mit einem zu hohen Preise bei der Pulverproduktion eingesetzt sei. Ebenso sei es auch bei der Schokoladenkalkulation.

Es soll eine General-Gruppenversammlung für den 11. Mai ins Auge genommen werden und dann soll dort alles, was sich neu angesammelt hat, noch einmal durchberaten werden.

* * *

Bescheidene Anfrage des Gordian: Leistet man in der Abhaltung von Versammlungen nicht augenblicklich etwas viel? — — —

* * *

In den Butterauktionen in London und Amsterdam sind die Preise weiter zurückgegangen; folglich werden die Preise für deutsche Inlands- und Exportbutter ebenfalls zurückgehen. Zugleich aber sind die Bohnenpreise — natürlich wiederum ohne jeden vernünftigen Grund — wieder gestiegen. Beide Tatsachen, billigere Kakaobutter, höhere Bohnenpreise bedingen, dass die Normal- und Mindestpreise der billigsten Schokolade und des billigsten Kakaopulvers im Mai geändert werden.

Im April hatte man den Kalkulationen einen Kakaopreis von 75 Mk., einen Butterpreis von 83 cents, einen Zuckerpreis von 19 Mk. zugrunde gelegt. —

Im Mai muss man den Kakaopreis auf 80 Mk.
» Butterpreis » 76 c[1])
stellen. Der Zuckerpreis kann stehen bleiben.

1) Wir halten es nicht für richtig, als Butterpreis mit dem Satz zu rechnen, den die Marke Van Houten in der Auktion erzielt. Für richtiger halten wir den Satz der Nebenmarken, und der ist 76 c im Mai 1907.

Digitized by Google

Es ergibt sich dann, unter Berücksichtigung der Stollwerckschen Kalkulationstabellen B und C, dass im Mai gelten müssen für 50 Kilo:

Als Mindestpreis für Kakaopulver 134 Mk.
» Normalpreis » » 140 »
» Mindestpreis » Schokolade 69 »
» Normalpreis » » 75 »

Schokolade ist also im Mai 1 Mk. höher, Kakaopulver aber 20 Mk.

Die Preisfestsetzungskommission wird jedenfalls zu demselben Ergebnis kommen. R. d. G.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im ersten Viertel 1907.

Die einzelnen Warenbezeichnungen sind fett gedruckt, ebenso die bei diesen stehenden Zahlen, die die drei Monate Januar, Februar, März der Jahre 1907, 1906 und 1905 im ganzen beziehen. Die den meisten Waren in Klammern angefügten Zahlen stellen die nach amtlichen Unterlagen vorläufig ermittelten Durchschnittswerte, auf 100 Kilo berechnet, vor. Die bei den einzelnen Ländern genannten Zahlen beziehen sich auf die Gesamtmengen des ersten Vierteljahrs in den letzten drei Jahren. Schliesslich folgen die in jedem der drei Monate eingeführten oder ausgeführten Mengen, auf Januar, Februar und März verteilt.

* * *

a) Einfuhren.

	1907 Kilo	1906 Kilo	1905 Kilo
Kakaobohnen (116.42 Mk.)	**10372200**	**10912800**	**8797700**
davon aus:			
Britisch-Westafrika	2197600	1078600	954200
Brasilien	1735200	1623300	1322800
Portug. Westafrika	1622400	2054500	1968400
Dominik. Republik	1477100	1533900	1160900
Ecuador	1426900	1509500	1770400
Britisch-Westindien	635500	—	672500
Venezuela	468800	—	396200
Kamerun	443700	—	255300
Ceylon	141700	—	155900
Kuba	92800	—	34600
Niederl. Indien	50400	—	48700
Samoa	22200	—	—
Togo	7100	—	—
Eingeführt sind im:			
Januar	4880100	4681300	4556400
Februar	2724200	2022900	2023800
März	2767900	3554400	2215500

Im ersten Viertel 1907 ist die deutsche Bohnenaufnahme um 540 600 Kilo gegen 1906 zurück geblieben, und wenn nicht alle Zeichen trügen, wird sich dieser Ausfall unter dem Druck der hohen Preise in den nächsten Monaten noch vergrössern. Unter den Bohnenlieferanten steht Britisch-Westafrika mit 2 197 600 Kilo oder doppelt soviel als früher an der Spitze, während in den Vorjahren Thomé diesen Platz inne hatte. Dank den Lissaboner Treibereien ist aber Thomé für 1907 auch von Brasilien überholt worden. Die Anteile der kleineren Länder mussten für 1906 fehlen, da die Umwälzungen, die der neue Zolltarif am 1. März 1906 mit sich brachte, zunächst auch manche Lücken in den zur Veröffentlichung kommenden Zahlen zeitigte. Erfreulich gestiegen im Vergleich mit 1905 sind die Bohneneinfuhren aus Kamerun von 255 300 Kilo auf 443 700 Kilo. Neu aufgeführt sind Samoa und Togo mit naturgemäss noch kleinen Mengen.

	1907	1906	1905
Kakaobutter	**3200**	**2300**	**4700**
Eingeführt sind im:			
Januar	500	1200	1500
Februar	1300	500	1200
März	1400	600	2000
Kakaomasse	**3600**	**3300**	**1800**
davon aus:			
Holland	3000	1500	1300
Eingeführt sind im:			
Januar	1800	500	200
Februar	500	700	900
März	700	2100	700
Kakaopulver (335 Mk.)	**162200**	**114600**	**133700**
davon aus:			
Holland	160500	111400	133200
Eingeführt sind im:			
Januar	59800	24700	37900
Februar	38900	27500	43900
März	63500	62400	51900
Schokolade (280 Mk.)	**218300**	**188400**	**159700**
davon aus:			
Schweiz	199500	169700	145300
Frankreich	13600	14700	10900
Eingeführt sind im:			
Januar	57900	52000	38000
Februar	75700	49700	57400
März	84700	86700	64300
Schokoladenwaren (300 Mk.)	**24700**	**27100**	**21700**
davon aus:			
Oesterreich-Ungarn	8000	5900	6300
Schweiz	6800	10400	7000
Eingeführt sind im:			
Januar	8300	10600	6500
Februar	7700	8700	8200
März	8700	7800	7000
Feines Backwerk (150 Mk.)	**60500**		
Zuckerwaren	**57400**	**113100**	**125600**
Kindermehl (147.40 Mk.)	**5600**		
davon aus:			
Frankreich	31800	30500	30100
England	23800	27700	26200
Mandeln (164.20 Mk.)	**1930500**	**1865100**	**1696600**
davon aus:			
Italien	1482300	1136400	991600
Frankreich	163600	208900	165900
Spanien	111600	268900	172800
Marokko	81800	202000	339000
Persien	78400	—	—
Eingeführt sind im:			
Januar	927100	833000	866500
Februar	548100	200300	408600
März	455300	831800	421500
Vanille (1190 Mk.)	**27500**	**53100**	**33800**
Eingeführt sind im:			
Januar	4800	41500	30600
Februar	20300	9200	1500
März	2400	2400	1700

Digitized by Google

Honig (47.58 Mk.)	**524600**	**1570900**	**516300**
davon aus:			
Chile	173900	—	—
Kuba	131200	90500	169900
Eingeführt sind im:			
Januar	148000	466000	172600
Februar	143200	991200	120200
März	233400	112700	223500

b) Ausfuhren.

	1907 Kilo	1906 Kilo	1905 Kilo
Kakaoabfälle (15 Mk.)	**30900**	**29000**	**10700**
davon nach:			
Holland	30100	28900	10700
Ausgeführt sind im:			
Januar	11900	21000	10700
Februar	9800	7900	—
März	9200	—	—
Kakaoschalen (5 Mk.)	**373400**	**177800**	**230800**
davon nach:			
Holland	291700	90400	83200
Schweiz	46800	71200	142800
Ausgeführt sind im:			
Januar	146200	91600	93200
Februar	79000	57700	51200
März	148200	28500	86400
Kakaobutter	**595200**	**551800**	**391900**
Ausgeführt sind im:			
Januar	193900	152700	127400
Februar	173200	318300	93800
März	228100	90800	170700
Kakaomasse (172.60 Mk.)	**72500**	**121100**	**92500**
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	72500	37500	45100
Ausgeführt sind im:			
Januar	32400	40500	15300
Februar	20000	47600	29100
März	20100	33000	48100
Kakaopulver (210 Mk.)	**76900**	**188200**	**71700**
davon nach:			
Holland	39600	37500	31100
Dänemark	5000	—	—
Ausgeführt sind im:			
Januar	30200	53400	30100
Februar	24400	127900	26500
März	22300	6900	15100
Schokolade (210 Mk.)	**104400**	**133200**	**92300**
davon nach:			
Holland	23900	—	—
England	19400	18000	15200
Dänemark	14900	—	—
Belgien	9000	11500	4700
Ausgeführt sind im:			
Januar	42700	70900	23100
Februar	41700	40400	21700
März	20000	21900	47500
Schokoladenwaren (280.60 Mk.)	**53300**	**75700**	**66500**
davon nach:			
England	14500	14200	30600
Belgien	4300	10800	6700
Ausgeführt sind im:			
Januar	19600	20200	17200
Februar	18700	33400	23400
März	15000	22100	25900
Feines Backwerk (140 Mk.)	**284400**		
Zuckerwaren	**152000**	**446900**	**345000**
Kindermehl (147.40 Mk.)	**73600**		
davon nach:			
Britisch-Indien	55200	30400	—
Vereinigte Staaten	42700	23700	7200
England	34900	61700	74800
Oesterreich-Ungarn	25700	42200	13300
Dänemark	18200	33000	19700
Schweiz	16600	—	—
Belgien	15500	43800	26000
Holland	2800	—	20700
Milch, eingedickt, trocken (90 Mk.)	**1047600**	**1403900**	**1303900**
davon nach:			
England	506200	776100	773700
Britisch-Indien	94400	—	334000
Ausgeführt sind im:			
Januar	239700	480500	321600
Februar	433300	513900	474400
März	374600	409500	507900
Honig (40 Mk.)	**185300**	**71600**	**43800**
davon nach:			
Frankreich	164200	47700	38800
Dänemark	12500	—	—
Ausgeführt sind im:			
Januar	69200	47900	21500
Februar	55700	17700	1400
März	60400	6000	20900

Kakaobohnen.

Bericht vom 6. Mai 1907.

In den letzten beiden Wochen sind die Preise wieder nach oben gegangen, und zwar in der Hauptsache als Folge der Lissaboner Manöver, über die im heutigen Heft unter »Glossen« schon eingehend berichtet ist.

Die Hamburger Einfuhren zeigen folgende Verteilung für den April 1907:

Bahia	4 675 Sack
Westindien	4 372 »
Le Hâvre	3 522 »
Southampton	2 445 »
Lissabon	2 181 »
Colombo	1 821 »
Amsterdam	1 604 »
Bremen	1 562 »
London	1 250 »
Westküste Afrikas	1 066 »
Liverpool	917 »
Westküste Südamerikas	915 »
Buenos Aires	196 »
Neuyork	147 »
Sydney	68 »
Rotterdam	54 »
Manaos	42 »
Bordeaux	18 »
Antwerpen	10 »
Victoria	3 »
Zusammen	26 868 Sack
gegen 1906	49 489 »

1907	1906	1905
Seit Jahresanfang 180 943	212 010	208 203 Sack

In wenigen Wochen, siehe die erste Seite dieser Nummer, haben wir in Hamburg eine monatliche Kakaostatistik. Dann kann es nicht mehr vorkommen, dass man Kakao nicht mehr

Digitized by Google

als Kakao, sondern als »Kaufmannsgut« ausgibt, um ihn unserer Aufrechnung zu entziehen.

Im übrigen verweisen wir auf die folgenden

Einzelberichte:

Venezuelakakao. Aus Ciudad Bolivar liegt eine amtliche Mitteilung vor, die besagt, dass von dort nicht 63 110 Kilo, sondern 59 191 Sack oder 952 Sack im Werte von 49 700 Mk. 1906 ausgeführt sind, 1905 waren es 100 679 Kilo im Werte von 94 600 Mk. Hierzu hören wir, dass die beste dort wachsende Sorte von Pedraza (Provinz Zamora-Barinas) seltener geworden ist. Die nächstbeste Sorte kommt vom oberen Arauca-Flusse, und weitere Mengen stammen aus dem Orinoco-Delta, doch wird der grösste Teil dieser Ernte über Trinidad ausgeführt. Der Grund der verminderten Ausfuhr in 1906 gegen 1905 wird darauf zurückgeführt, dass der Kakao mehr über Trinidad statt über Ciudad Bolivar geleitet wird.

Guayaquilkakao. Im April 1907 sind in Guayaquil 66 800 Quintales eingeführt, während es im April 1906 55 000 Quintales und 1905 60 200 Quintales waren. Von Januar bis April haben die Guayaquileinfuhren betragen:

1907	1906	1905	1904
133 400	166 750	178 450	218 000 Quintales.

Der April hat die gegen 1906 bestehende Unterspannung um 11 800 Quintales verringert.

Ueber die Ernte im Guayaquilgebiet lauten die Nachrichten verschieden und haben bewirkt, dass die Preise trotz der grösseren Aprileinfuhren in Guayaquil anzogen.

Die Preise haben für Superior Sommer Arriba 95¼ Mk., für Superior Epoca Arriba 90¾ Mk. betragen, Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Auf den Londoner Auktionen am 23. April war nichts angeboten, doch fanden unter der Hand Umsätze statt.

Die Londoner Vorräte haben am 27. April 1907 6 290 Sack, die in Le Havre 8 919 Sack umfasst.

Aus Port of Spain wird gemeldet, dass die Witterung in der ersten Aprilhälfte der jungen Ernte günstig war, doch haben die Einfuhren von den Pflanzungen in Port of Spain seit Anfang April nachgelassen, doch sind darüber im Augenblick noch keine Zahlenunterlagen zur Hand; diese sind noch abzuwarten.

Trinidad fair average war mit 84½ Mk. Kostfracht Hamburg angeboten, Plantation mit 85½ Mk.

Parakakao. Im März 1907 sind aus den Häfen Para und Itacoatiara 133 467 Kilo ausgeführt, wovon 85 390 Kilo nach Neuyork gingen. Im Vorjahre haben die Märzausfuhren 103 706 Kilo umfasst.

Im ersten Viertel, vom Januar bis März, haben die Ausfuhren beider Plätze betragen nach

	Europa:	Nordamerika:	zusammen:	
1907:	212 737	125 773	338 518	Kilo
1906:	101 540	46 024	147 564	„

Hiernach hat 1907 sein Vorjahr fast ums doppelte in den ersten drei Monaten geschlagen. Dabei ist zu beachten, dass die Haupternte erst Mitte Mai beginnt.

Auch über das verflossene Jahr 1906 liegen Abschlusszahlen vor; hiernach sind von Para und Itacoatiara 2 104 733 Kilo ausgeführt worden. Davon haben Europa 1 258 075 Kilo, Nordamerika 846 758 Kilo erhalten. Zu diesen Mengen wären dann noch die Ausfuhren von Manaos zu rechnen, die 1905 im ganzen 215 740 Kilo betragen haben.

Bahiakakao. Die genauen Aprilzahlen des laufenden Jahres werden erst im nächsten Heft genannt werden können; nach Kabelnachrichten haben die Aprileinfuhren in Bahia 1907 etwa 3 400 Sack betragen gegen 2 032 Sack zur gleichen Zeit 1906. Seit Jahresanfang haben die Einfuhren 85 814 Sack im Jahre 1906, dagegen 101 658 Sack im Jahre 1907 betragen. Die Ausfuhren haben im April 1907 weit mehr, etwa 21 000 Sack, betragen, 1906 waren es nur 5 781 Sack, und in 4 Monaten 1907 stellen sich die Ausfuhren auf 101 658 Sack gegen 118 079 Sack 1906.

Die Forderungen haben für superior in der letzten Woche bei 80¼ Mk., für fair fermented bei 77¼ Mk. gestanden.

Thomékakao. Am 21. April 1907 ist D. »Cabo Verde« mit 3550 Sack in Lissabon eingetroffen. Hiermit stellen sich die Lissaboner Aprileinfuhren auf 6694 Sack 1907 gegen 5080 Sack 1906 und 9004 Sack 1905. Seit Jahresanfang, in 4 Monaten, sind in Lissabon eingeführt:

1907	1906	1905	1904
123 732	105 108	136 037	88 587 Sack.

Die im Lissaboner Zollhause liegenden Vorräte sind gegen das Vorjahr unverändert hoch. Denn es haben dort gelegen am 4. Mai 1907 94 323 Sack, während es am 5. Mai 1906 nur 40 059 Sack waren.

Ueber die neue Ernte hören wir, dass man Anfang Juni mit den ersten grösseren Einfuhren in Lissabon rechnet. Im Mai werden etwa 7—8000 Sack in zwei oder drei Ladungen erwartet, während im Mai 1906 14 309 Sack in Lissabon eingeführt wurden.

Die Forderungen für fein haben etwa bei 79½ Mk., für mittel bei 75½ Mk. gestanden, alles prompt cif Hamburg, bei späterer Abladung 1 Mk. niedriger.

Akrakakao. Im Januar sind von der Goldküste ausgeführt:

1907: 1 377 846 Kilo im Werte von 1 208 270 Mk.
1906: 1 235 506 » » 876 867 »

Durchschnittlich stellt sich der Wert der Ausfuhr 1907 fürs Kilo auf 0.88 Mk. gegen 0.71 Mk. im Januar 1906. Die Januarzahl sieht recht wenig nach Kakaoknappheit aus. Amtliche Aufgaben über einen der folgenden Monate sind noch nicht eingetroffen. Gesagt mag nur werden, dass wir jetzt in die Zeit der kleinen Ausfuhren an der Goldküste eingetreten sind, doch haben die Monate April bis September im Jahre 1906 immer noch ungefähr 1 300 000 Kilo Ausfuhren aufzuweisen.

Angebote von Akra stehen etwa bei 76 Mk., cif Neugewicht.

Samaná/Sanchez-Kakao. Amtliche Angaben über Ausfuhren der Dominikanischen Republik für das laufende Jahr fehlen noch, um aber zu zeigen, wie sich die Ausfuhren auf die einzelnen Monate zu verteilen pflegen, geben wir folgende Zahlen; es sind aus den Häfen der Dominikanischen Republik, also aus Sanchez, Puerto Plata, Santo Domingo, Samaná und San Pedro de Macoris ausgeführt in span. Pfd.:

	1906	1905
Januar	1 505 041	1 572 040
Februar	1 501 614	1 619 790
März	1 161 891	2 637 088
April	1 713 752	2 777 667
Mai	6 089 637	3 656 564
Juni	5 957 281	4 009 216
Juli	6 529 287	4 211 093
August	2 911 984	2 628 541
September	1 450 617	1 017 877
Oktober	697 844	582 423
November	1 191 425	1 265 563
Dezember	850 162	1 874 456

Hauptmonate für die Ausfuhren sind in diesen beiden Jahren 1906 und 1905 Mai, Juni und Juli gewesen, und in diesem Jahre hebt die Hauptzeit gerade jetzt an.

Die Preise für Samaná stellen sich auf 78 Mk. für prompte und 77 Mk. für spätere Abladung, cif Hamburg, Neugewicht.

Kamerunkakao. Nach amtlichen Anschreibungen sind von dort ausgeführt worden:

Digitized by Google

	1906		1905	
Januar/März:	188 662	Kilo	192 203	Kilo
April/Juni:	65 266	»	144 373	»
Juli/September:	443 163	»	306 702	»
Oktober/Dezbr:	550 030	»	770 275	»
zusammen:	1 247 121	Kilo	1 413 553	Kilo

Für Plantagenkakao wurden letzte Woche 80 Mk. gefordert, für kurant 78 Mk.

Grenadakakao. Auf den Londoner Auktionen am 23. April 1907 wurden 252 Sack Grenada verkauft, und zwar zu höheren Preisen als in der Vorwoche. Weitere Umsätze wurden nicht bekannt. Die Einfuhren in London betrugen nur 36 Sack in der zweiten Aprilhälfte, so dass die Vorräte auf 3405 Sack am 27. April zurückgingen.

Die Ausfuhren von Grenada selbst waren in der ersten Aprilhälfte ebenfalls nur klein, im ganzen 343 Sack, doch bleiben die Ausfuhren seit Jahresanfang trotzdem denen des Vorjahres noch um 3888 Sack voraus, denn vom 1. Januar bis zum 13. April sind ausgeführt: 1907 1906

23 402 19 514 Sack.

Ceylonkakao. Das Londoner Auktionsangebot stellte sich am 23. April auf 1586 Sack, wovon 1440 Sack verkauft wurden. Ausserdem wurden noch etliche Posten gehandelt. Die zuletzt bezahlten Preise stellten sich auf 69—80 s, kurante Eingeborenensorten bis gutmittlere Plantagenkakaos.

Die Vorräte haben in London am 27. April 1907 19 097 Sack umfasst, was eine Abnahme gegen die Ziffer vom 13. April d. J. bedeutet. Dies ist auf grössere Abforderungen für den englischen Bedarf gerade in Ceylonsorten zurückzuführen.

Javakakao. Die Ausfuhren von Java haben betragen

	im Februar	in 2 Monaten
1907:	87 727 Kilo	218 625 Kilo
1906:	62 834 »	165 472 »
1905:	56 340 »	128 614 »

Das Jahr 1907 zeigt bisher eine im Verhältnis ansehnliche Zunahme gegen die beiden Vorjahre. In Amsterdam werden am 15. Mai 1397 Sack von Java und den Molukken in Auktion verkauft.

Surinamkakao. Von Surinam sind ausgeführt in Kilo:

im	1907	1906	1905	1904
Januar	31 696	16 536	25 266	16 178
Febrar	102 242	52 660	1 914	52 948

Hiernach hat 1907 gegen frühere Jahre einen bemerkenswerten Vorsprung.

Im ganzen Jahre sind von Surinam zur Ausfuhr gelangt:

1906	1905	1904	1903
1 480 568	1 681 851	854 034	2 224 668

Auf der Höhe ihrer Leistungsfähigkeit sind die Kakaoanlagen leider noch nicht wieder angelangt, doch ist nach den vorliegenden Zahlen doch wieder ein Aufstieg zu bemerken.

Kakaoplätze:

London. Am 23. April wurden von den in Auktion angebotenen 2463 Sack im ganzen 2054 Sack verkauft. Bei guter Nachfrage wurden die Forderungen bewilligt, teils sogar besser bezahlt. Den Hauptanteil stellte wieder, wie schon seit Wochen, Ceylon.

Am 30. April fanden keine Auktionen statt, die nächsten Auktionen werden erst wieder am 7. Mai sein. Dazu sind, soweit ersichtlich, 4880 Sack angemeldet.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen folgende Zahlen in Sack für

	April 1907 (1906):	4 Monate 1907 (1906):
Einfuhr:	15 228 (12 784)	83 691 (89 986)
Verbrauch:	14 874 (8 114)	52 338 (55 326)
Ausfuhr	5 699 (5 471)	23 879 (21 746)
Vorrat 27. 4.:	49 885 (73 522)	— —

Hieraus geht im Vergleich mit 1906 für den April 1907 hervor, dass die Einfuhren stärker waren, aber auch die Abforderungen für den englischen Verbrauch, der sich im letzten Monat scheinbar mehr nach London wandte. Trotzdem hat London in den 4 Monaten 1907 immer noch 2988 Sack weniger als zur gleichen Zeit 1906 an den heimischen Verbrauch abgeliefert.

Liverpool. Der Markt ist sehr fest, doch ganz still. Geschäfte von Belang wurden nicht bekannt. Die Einfuhren waren in der zweiten Aprilhälfte nur klein.

In **Southampton** kamen 2 130 Sack Guayaquil, 1 224 Sack Bahia, 808 Trinidad und 551 Sack verschiedener Herkunft an, in **Bristol** 675 Sack Jamaika, in **Goole** 299 Sack aus Hamburg.

Le Havre. Die Kakaobewegungen zeigen folgende Mengen 1907 (1906) in Sack

	für April		für 4 Monate	
Gesamteinfuhren:	28 006	(32 927)	161 310	(129 458)
davon sind				
eingelagert:	17 820	(8 433)	90 062	(85 189)
wieder ausgeführt:	10 186	(24 494)	71 248	(44 269)
vom Lager wurden abgeliefert:	23 230	(24 737)	92 411	(84 775)

Die Gesamteinfuhren sind für 4 Monate 1907 auf 161 310 Sack gegen nur 129 458 Sack im Vorjahr gestiegen. Die Einlagerungen sind im ganzen und im April 1907 stärker gewesen als 1906, ebenso die Ausfuhren, die nicht über das Lager in Le Havre gehen, im ganzen, während sie für den April allein recht erheblich gewichen sind.

Die Vorräte haben betragen in Sack

	1907	1906	1905
1. Januar	67 175	133 915	137 030
30. April	64 826	134 327	146 570
	— 2 349	+ 412	+ 9 540

Neuyork. Die Neuyorker Aprileinfuhren 1907 haben rund 38 000 Sack betragen gegen 26 541 Sack zur gleichen Zeit 1906. Seit Jahresanfang, für vier Monate, haben die Einfuhren betragen

1907	1906	1905
215 537	174 553	151 815 Sack.

Leider fehlen Zahlen über die Mengen, die aus Neuyork wieder ausgeführt werden, sei es für den amerikanischen Verbrauch oder zur Verladung nach Europa. Angaben. Das Platzangebot stellte sich an der Monatswende auf etwa 8 000 Sack. Der Markt ist fest, Angebot und Nachfrage halten sich besonders für geringere Sorten die Wage.

Antwerpen. Am 3. Mai sind in Antwerpen 398 Sack Kongokakao in Auktion verkauft worden, und zwar erzielten die 8 Lots Preise, die mehrere frs über den Taxwert hinausgingen.

Kakaoverbrauch:

Frankreich. Für den französischen Verbrauch sind verzollt worden im März:

1907	1906	1905	1904
1 638 000	1 796 800	1 833 000	2 047 300 Kilo.

Seit Jahresanfang, im Januar, Februar und März, haben betragen in Frankreich:

	Zufuhren	Verbrauch	Ausfuhren	
1907:	10 957 400	5 811 900	4 221 600	Kilo.
1906:	10 905 100	5 497 500	4 737 900	»
1905:	10 033 300	5 156 000	3 635 700	»

Die Vorräte verteilen sich auf die einzelnen Plätze in folgender Weise:

Le Havre	5 749 400	Kilo
Paris	1 821 400	»
Bordeaux	1 105 900	»
Marseille	329 500	»
Nantes	164 100	»

Digitized by Google

Im ganzen haben die französischen Transitbestände umfasst:

	Anfang	28. Februar	31. März
1907:	9 462 600	10 049 900	9 512 800 Kilo
1906:	17 410 900	17 631 500	17 275 600 »
1905:	19 328 100	19 859 900	18 533 400 »

Die Vorräte haben nach den amtlichen Aufgaben im März 1907 um ½ Million Kilo Bohnen nachgelassen; wenn man aber Bestand zu Anfang des Jahres und die Gesamteinfuhren der drei Monate mit den Einfuhren für den französischen Verbrauch und mit den Ausfuhren vergleicht, ergibt sich ein Gesamtvorrat von 10 386 500 Kilo statt 9 512 800 Kilo am 31. März 1907.

Deutschland. In das deutsche Zollgebiet sind an Rohkakao eingeführt und verzollt worden:

	im März	in 3 Monaten
1907:	2 767 900 Kilo	10 372 200 Kilo
1906:	4 310 600 »	10 912 800 »
1905:	2 215 500 »	8 797 700 »
1904:	3 388 000 »	8 192 400 »
1903:	1 566 500 »	5 944 400 »

Näheres hierüber ist unter »Deutschlands Verkehr« auf Seite 1167 zu finden; hier soll nur wiederholt werden, dass der Monat März 1907 so sehr zurückblieb, dass auch die Gesamtaufnahme in drei Monaten 1907 gegen 1906 einen Ausfall von 540 600 Kilo oder ungefähr 9000 Sack zu 60 Kilo aufweist.

Vereinigte Staaten. Die amtlichen Zahlen für Februar liegen vor. Hiernach sind in lbs.

	im Februar 1907 (1906)	in 2 Monaten 1907 (1906)
eingeführt:	8 080 504 (9 715 148)	18 130 606 (20 222 726)
ausgeführt:	229 675 (503 544)	405 238 (894 574)
im Lande geblieben:	7 850 829 (9 211 604)	17 725 368 (19 328 152)

Daraus geht hervor, dass die Abnahme des Verbrauchs im Monat Februar etwa 15 % gegen 1906, und in den Monaten Januar und Februar 1907 9 % gegen 1906 beträgt. Die hohen Bohnenpreise haben auch das Vorwärtsstürmen der amerikanischen Fabrikanten gehemmt.

Holland. Die Einfuhren in holländischen Häfen haben umfasst:

	im März	in 3 Monaten
1907:	1 689 000 Kilo	4 533 000 Kilo
1906:	1 814 000 »	4 690 000 »
1905:	806 000 »	3 515 000 »

Von diesen Mengen sind eingeführt worden in drei Monaten über

	Amsterdam	Rotterdam
1907:	3 661 000 Kilo	802 000 Kilo
1906:	2 442 000 »	2 221 000 »

Beachtenswert ist der starke Rückgang der Rotterdamer Einfuhren, während Amsterdam recht erhebliche Zunahmen darin aufweist.

Oesterreich-Ungarn. Die Kakaobewegungen zeigen die folgenden Zahlen:

	Januar	Februar	Zusammen
landwärts:	93 000	69 000	162 000
seewärts:	248 400	172 200	420 600
1907:	341 400	241 200	582 600
1906:	334 800	274 400	609 200
1905:	225 600	183 900	409 500

Auch hier zeigt sich eine, wenn auch den Mengen nach unbedeutende, so doch immerhin bemerkbare Abnahme der Einfuhr in den Verbrauch.

Kakaobutter.

Bericht vom 7. Mai 1907.

Seit Januar warnen wir die Fabrikanten von Kakaopulver und Kakaobutter, damit zu rechnen, dass die Butterpreise, die in der Januarauktion um rund 60 Mk., im Februar um rund 80 Mk., im März um rund 70 Mk., im April um rund 30 Mk. höher waren, als der Jahresdurchschnitt für 1906, so hoch bleiben würden. Wir warnten besonders deshalb, damit nicht, wie im vorigen Jahre mit den Bohnenpreisen, auf Grund der nominell hohen Butterpreise langfristige Abschlüsse in Kakaopulver zu billigen Preisen gemacht wurden.

Die Preise sind weiter nach unten gegangen. In Amsterdam sind heute gezahlt worden für

75 000 Kilo Van Houten

im Durchschnitt 77⅝ cents fürs halbe Kilo. Das macht rund 263½ Mk. für 100 Kilo, erste Kosten. Die Nebenmarken »Mignon« und »Dejong« sind zu 75¼—76¼ cents verkauft worden.

In London wurden von der Marke »Cadbury« 90 000 Kilo verkauft. Auch hier sind die Preise um rund 16 Mk. für 100 Kilo gefallen.

Es wird nützlich sein, zu zeigen, wie die Durchschnittspreise der letzten Jahre gestanden haben.

Van Houten hat im Jahresdurchschnitt erzielt

1902	67¼ c	für ½ Kilo	gleich 227 Mk.	für 100 Kilo
1903	62 »	»	» 210 »	»
1904	66½ »	»	» 224½ »	»
1905	66½ »	»	» 224½ »	»
1906	72½ »	»	» 245 »	»

Entsprechend den für 1907 höheren Bohnenpreisen ist nicht daran zu denken, dass Kakaobutter zu den Durchschnittspreisen der letzten Jahre in 1907 zu liefern ist.

Wie wir gewarnt haben, mit dem Bestand der viel zu hohen Januar/Märzpreise zu rechnen, so warnen wir heute, anzunehmen, dass die Butterpreise erheblich weiter fallen können. Vielleicht sind die heutigen Preise auf einem Stande, der allen gerecht wird und die deshalb Bestand haben.

Allerlei.

Heft 289 vom 8. 5. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Die Firma **Gebr. Geisderver** in Amsterdam hat sich gebessert. Die neuerdings von ihr versandten Angebote in Kokosnussbutter sind so abgefasst, dass sich die Schokoladenfabrikanten nicht belästigt zu fühlen brauchen, was wir gern hier zugeben. Nur gibt sie, um ihre Kokosbutter als sehr viel billiger erscheinen zu lassen, den Kakaobutterpreis (295 Mk. transito) viel zu hoch aus, was wir ihr mitgeteilt haben.

In der Zeitschrift »Der Zuckerbäcker«, die in Bernburg erscheint, steht der folgende Satz:

»Lissabon: Vor einigen Wochen schrieb der »Gordian«, ein hiesiger Kakaohändler namens Merck wäre in Hamburg aufgetaucht, um seine grossen Hamburger Vorräte noch schnell zu den jetzigen hohen Preisen loszuschlagen. Wie wir erfahren, hat **Herr Baron Merck**, vom Hause Henry Burnay & Cie. zur Zeit seinen kranken Vater in Deutschland besucht. Die Firma hat überhaupt keinen Stock in Hamburg. Die Kakaopreise sind eher im Steigen als im Sinken begriffen, so dass die Vorräte in Lissabon nicht so eilig verkauft zu werden brauchen.«

Hm! Hm! Also der Vater war krank, als Herr Karl Merck aus Lissabon um Weihnachten herum mehrere Tage in Hamburg an der Börse zu treffen war?! Hm! Hm! Und wen hat denn nun Herr Jordan, als Abgesandter der Firma Burnay, besucht? Hatte der eine kranke Tante? — — — Was soll

Digitized by Google

der Klüngelkram heute noch wieder? Veranlasst ist er doch wohl von Lissabon oder von Lissaboner Trabanten. Da es in letzter Zeit etwas gefährlich geworden ist, irreführende, gefälschte oder erdichtete Berichte zu verschicken, hat ein Ueberschlauer sich einen Abladeplatz in Bernburg gesucht und gefunden. Nun kann man ihn, da er seinen Namen nicht nennt, nicht sogleich erkennen; nun blamiert sich für ihn ein Zuckerbäcker. Wir nehmen ihn das nächste Mal unter die Lupe.

Uns wird mitgeteilt, dass eine schweizer Firma sich bemüht, ein Verfahren für 1000 Francs oder mehr an die Schokoladenfabrikanten zu verkaufen, nach welchem die nicht gut fermentierten Kakaobohnen einem **Nachgärungs- oder Reifungsprozess** unterworfen werden sollen, um »eine bedeutende Verbesserung der Kakaobohne« zu erzielen. Das Verfahren soll von einem Doktor der Philosophie, Chemiker in Zürich, der eine erste Autorität auf dem Gebiete der Kakaopflanzungen sein soll, erfunden sein. Usw. — Wir verweisen auf die Nummern 145 vom 5. Mai 1901, 178 vom 20. Septbr. 1902, 179 vom 5. Oktbr. 1902 und 259 vom 5. Februar 1906 des »Gordian«, wo ausführlich über das Nachfermentieren von Kakaobohnen berichtet ist. Mancher wird dann wohl vor einer Hergabe von 1000 Francs bewahrt bleiben.

Die Fabrik **»Santosa«** bittet uns, im Anschluss an das, was wir in Nr. 288 auf Seite 1148 gesagt haben, erklären zu dürfen, dass sie die beregten 5000 Kilo Kakaobutter an die Firma Hegelmaier & Co. in Amsterdam erst am 26. Februar zu 307½ Mk. Kassa ÷ 1 Proz. verkauft habe. Vor dieser Zeit wäre ihr Preis 315 Mk. gewesen.

Die Firma **Hegelmaier & Co.** in Amsterdam schickt uns eine ausführliche Darstellung des Streitfalles ein und bittet uns um Abdruck. Da wir aber der »Santosa« die Aufnahme ihrer Darstellung versagt haben, müssen wir dasselbe auch der Firma Hegelmaier gegenüber tun. Zunächst wollen wir den Gang der Sache in keiner Weise stören oder beeinflussen. Später, wenn die Differenz so oder so erledigt ist, kommen wir vielleicht darauf zurück, weil mancherlei daraus zu lernen ist.

Der Zentrale deutscher Zinnfolienfabriken, dem sogenannten Stanniolsyndikat ist, worauf wir früher schon hingewiesen haben, eine Konkurrenz in einer neu errichteten Stanniolfabrik entstanden. Diese neue, syndikatsfreie Fabrik, deren Firma lautet:

Metallindustriewerke G. m. b. H., Frankfurt a. M.

ist seit vier Wochen im Betriebe. Sie wollte, nach einem uns Anfang April gesandten Schreiben, Ende April bereit sein, einen grösseren Kundenkreis anzunehmen. Wir geben daher anheim, Offerten von daher einzuholen.

Die Firmen **P. W. Gaedke** in Hamburg und **J. G. van Delden & Co.** in Leer sind dem Verbande deutscher Schokolade-Fabrikanten beigetreten. Der Verband hat jetzt 98 Mitglieder.

Am 11. Mai findet in Frankfurt a. M. die **Jahresversammlung** der Freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittelchemiker statt. Ueber Kakao soll dabei, wie uns berichtet wird, nicht gesprochen werden.

Das ist ein Glück. Die Herren Chemiker werden gut tun, den Kakao und die Kakaoindustrie eine Zeit lang in Ruhe zu lassen.

Unter dem Aktenzeichen **W. 24003 Klasse 81 G** hat Herr Hans Westphal in Tegel einen Patent-Anspruch eingereicht, worin er Schutz auf ein Verfahren zum Umhüllen von Schokoladentafeln verlangt.

Wir raten den Fabrikanten, sich schnell die Patentschrift kommen zu lassen und den Anspruch durch Einsprüche zu Fall zu bringen. Das Verfahren ist nicht neu; es verpacken seit Jahren Schokoladenfabrikanten ihre Tafeln in derselben Art. Wird aber kein Einspruch erhoben, dann sind später Belästigungen nicht zu vermeiden.

Halle a. S. Der Aufsichtsrat der Zuckerraffinerie Barby A. G. eröffnet den Aktionären den Verlust der Hälfte des Aktienkapitals mit der Begründung, dass der Gesellschaft durch die Warenhandelsgesellschaft in Hamburg grosse Verluste entstanden seien, und dass auch die frühere technische Leitung, die inzwischen geändert wurde, zu den Verlusten beigetragen habe. Die Warenhandelsgesellschaft, die den Vertrieb der Fabrikate besorgt, soll den Absatz im Inland zu wenig gepflegt haben.

Hamburg. Auf der Generalversammlung der Nordd. Raffinerie in Frellstedt wurde das Aktienkapital, wie vorgeschlagen, um Mk. 800 000 herabgesetzt. Ferner ist die Herabsetzung des Nennwertes der Aktien auf Mk. 600.—, die Zusammenlegung von fünf Aktien auf drei und die Erhöhung des Aktienkapitales um Mk. 800 000.— durch Zuzahlung von Mk. 400 auf die Aktie beschlossen worden. Diese Aktien sind dann sechsprozentige Vorzugsaktien.

Berlin. Die »Sarotti« Chokoladen- & Cacao-Industrie. A. G. beruft ihre Aktionäre zu einer ausserordentlichen Generalversammlung zum 16. Mai d. J. ein. Auf der Tagesordnung steht die Erhöhung des Grundkapitals um Mk. 1 000 000 durch Ausgabe von 1000 Stück vom 1. Juli ab dividendenberechtigter Aktien zu je 1000 Mk. Diese Aktien sollen zur Beschaffung von Betriebsmitteln dienen.

Montreux. Wir hören, dass die S. A. des chocolats fins A. Zürcher auch für 1906 keine Dividende geben wird. In diesem ersten Geschäftsjahr nach Eröffnung der neuen Fabrik wurde ein Reingewinn von 22 800 frs erzielt, der zu Amortisationen verwandt werden soll.

Hochdorf. Man berichtet, dass die 300 neuen Aktien der Schweizerischen Milchgesellschaft sämtlich untergebracht sind.

Vevey. Die Société générale suisse des Chocolats (Peter & Kohler réunis) soll für das Jahr 1906 15 Proz. Dividende gegen 20 Proz. im Vorjahre verteilen, wie wir aus der Schweiz hören.

Karlsruhe. In Heft 288 vom 20. April 1907, berichteten wir auf Seite 1150, dass die Firma Camill Weiss nach dem Tode des Inhabers, des Herrn Camill Weiss, von dessen Brüdern, den Herren Oskar und Alfred Weiss übernommen ist. Versehentlich wurde diese Meldung unter dem Stichwort »Stuttgart« aufgenommen, was wir hiermit richtig stellen.

Genf. Auf der in nächster Zeit stattfindenden ausserordentlichen Generalversammlung der Fabrique des Chocolats et Cacaos du Léman, S. A. wird der Aufsichtsrat die Auflösung der Gesellschaft zur Verschmelzung mit einem ähnlichen Unternehmen beantragen. Es handelt sich um die Société suisse des Chocolats au lait Croisier in Lausanne, die zum 18. Mai eine ausserordentliche Generalversammlung einberuft, um über diesen Punkt ebenfalls zu beschliessen. Beide Gesellschaften haben ein Aktienkapital von je 500 000 Frcs.

Digitized by Google

Dirschau. Aus dem Konkurse der Ostdeutschen Biskuit und Waffelfabrik wird bekannt, dass die Verbindlichkeiten Mk. 204 315 betragen, und dass diesen ein Massebestand von Mk. 31 060 gegenüber steht.

Leipzig. Der auf der Generalversammlung der Sacharinfabrik A. G. vorm. Fahlberg, List & Co. erstattete Bericht bezeichnet das Geschäft in Deutschland als äusserst beschränkt. Das Süsstoffgesetz erschwert den Absatz sehr. Die Abschreibungen belaufen sich auf Mk. 194 052 (i. V. 212 497), der Reingewinn auf Mk. 191 115 (i. V. Mk. 226 570). Die Dividende beträgt 4 Proz. (wie i. V.).

Thorn. Die Honigkuchenfabrik von Hermann Thomas feierte am 27. April ihr fünfzigjähriges Jubiläum. Der Gründer der Firma, Herr Hermann Thomas, starb 1899; er fing mit drei Arbeitern an, während heute 200 Arbeiter allein in der »Honigkuchen«-Abteilung beschäftigt werden. Von den bekannten »Thorner Katharinchen« werden jährlich ungefähr 10 Millionen Stück fabriziert.

Soc. des Chocolats Suisses Ribet, Lausanne. Nach der »N. Z.-Ztg.« beabsichtigt ein Konsortium, die Schokoladenfabrik Ribet käuflich zu übernehmen. Ob Unterhandlungen eingeleitet sind, und ob die Firma Ribet Verkaufsneigung hat, wird sich dann wohl bald zeigen.

Wurzen i./Sa. Die Firma A Uhlitzsch baut an der Dresdnerstrasse eine Schokoladenfabrik.

(K)

Neugründungen:

Altenburg. Karl Krämer, Pauritzerstrasse 27, ein Schokoladen-Geschäft.
Elbing. R. Klahr, Pott-Cowlestrasse 11, eine Kuchenbäckerei.
Frankfurt a. Oder. Fritz Müller, Bergstrasse 52, eine Kuchenbäckerei.
Freiburg. Ludwig Epstein, Bertholdstrasse 29, eine Konditorei.
Grossenhain i. S. Lina Schreiber, Meissnerstrasse 5, ein Zuckerwarengeschäft.
Halberstadt. Robert Laas, Moltkestrasse 55, eine Konditorei.
Langenberg. Ferd. Treuner, Bahnhofstrasse 8, eine Konditorei.
Lüneburg. Herm. Klingenberg, Kleine Bäckerstr. 5, eine Filiale seines Schokoladen-Geschäftes.
Magdeburg. Hubert Robert, Jakobstrasse 49, eine Konditorei.
Merseburg. Albert Gentzsch, kleine Ritterstr. 16, eine Filiale der Cremelli-Konfitüren-Kompagnie.
Neuss. Willy Pesch, Kanalstrasse 26, eine Bäckerei.
Saarbrücken. Emil Woll, Saargemünderstrasse 186, eine Bäckerei.
Sonderburg. Mathilde Oberg, Grosse Rathausstr. 6, ein Schokoladengeschäft.
Tilsit. Otto Haese, Hohestrasse 49-50, eine Kuchen-Bäckerei.
Wilhelmshaven. M. Freese, Mitscherlichstrasse 31, eine Konditorei.
Zittau i. S. H. Miehle, Reichenbergerstrasse 46, eine Niederlage der Löbauer Dampf-Schokoladen Fabrik.

Konkurse:

Chemnitz. Bäckerei Ernestine Minna, verw. Wagner.
Dieuze. Bäcker Emil Demange.
Düsseldorf. Konfitürengeschäft Kurt Steuer, Bahnstrasse 19.
Ellrich (Harz). Bäcker Thiele.
Festenberg. Krämerin Agnes Pietsch.
Heidelberg. Bäcker Jakob Stern in Eppelheim.
Hof. Bäcker Andreas Eckardt, Sophienberg 13.
Homburg v. d. H. Bäcker Karl Bücher.
Marburg b. Kassel. Krämer Wilhelm Budig.
München. Krämer Georg Märkl, Oberföhring.
— August Blattmann, Zuckerwaren, i. F. Münchner Zuckerwarenfabrik Schultheiss & Fischer.
M.-Gladbach. Bäcker Johann Gends.
— Krämer Adam Klein.
Niederbronn. Bäcker Georg Beron.
Nürnberg. Krämerin Witwe Karoline Ilgenfritz.
— Krämer Georg Voitlein, Seeleinsbühlstrasse 2 a.
Pfalzburg. Bäcker Franz Hartz.
Pinneberg. Bäcker August Philipp Heinrich Boeck.
Reutlingen. Krämer Emil Maier.
Saarbrücken. Krämer August Fimeyer in Auersmacher.
Schweidnitz. Bäcker Gustav Rummel.
Vreden Bez. Münster. Bäcker Heinrich Summen in Stadtlohn.
Wadern Bez. Trier. Krämer Josef Schneider in Weiskirchen.

Firmen-Nachrichten:

Aue, Erzgeb. Albin Laukner, Inhaber Kaufmann Max Albin Laukner, Handel mit Kolonialwaren.

Berlin. Moliwe-Pflanzungs-Gesellschaft: Vorstand: Carl Emil Ladewig, Kaufmann, Berlin. Kolonialgesellschaft. Jedes Vorstandsmitglied ist zur selbstständigen Vertretung der Gesellschaft ermächtigt:

— St. Petersburger Confitüren-Fabrik »Romanow« Lewin & Hopf: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter Friedrich Hopf ist Inhaber der Firma. Die Firma lautet jetzt: St. Petersburger Confitüren-Fabrik »Romanow« Inhaber Friedrich Hopf.

— L. d'Heureuse, Schöneberg: jetzt Berlin. Inhaber ist Hugo Gentz, Kaufmann, Berlin. Der Uebergang der in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten ist bei dem Erwerbe des Geschäfts durch den Hugo Gentz ausgeschlossen.

Brandenburg, Havel. »Roland Automat« G. m. b. H. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Die Liquidation erfolgt durch Direktor Ernst Mathias in Dresden, Hauptstrasse Nr. 15, und Direktor Victor Witte zu Berlin, Französische Strasse Nr. 19.

Bremerhaven. Christoph Mainzer: Inhaber: Kaufmann Christoph Mainzer in Lehe, Kolonialwaren- und Kommissionsgeschäft.

Danzig. »Zucker-Raffinerie Danzig« G. m. b. H. Fabrikdirektor Heinrich Penner ist als Geschäftsführer ausgeschieden.

Dresden. Gehe & Co. Aktiengesellschaft: Prokura ist erteilt dem Chemiker Dr. phil. Arthur Lobeck in Dresden, Kaufmann Carl Röhrig in Ludwigshafen am Rhein.

Duisburg-Ruhrort. Rheinische Nahrungsmittel-Industrie Burggräf & Co. in Duisburg-Meiderich: dem Gesellschafter Heinrich Burggräf in Mülheim-Ruhr ist Geschäftsführung und Vertretungsmacht entzogen.

Eichstätt. Anton Hasslinger: Inhaber ist Kaufmann Max Hasslinger, Kolonialwarengeschäft.

— Johann Schneid in Wemding: Nunmehriger Inhaber: Kaufmann Wilhelm Singer, Kolonialwarengeschäft.

Emmerich. Niederrheinisches Kaufhaus für Lebensmittel Franz Fendel in Emmerich: Inhaber ist Kaufmann Franz Fendel.

Engen, Baden. H. Reebstein: Das Geschäft ist auf Konditor Albert Straub übergegangen, der es unter der Firma H. Reebstein Nachf. weiterführt; Forderungen und Verpflichtungen sind auf den neuen Inhaber nicht mit übergegangen.

Freiburg Pr. Raimund Auer. Inhaber ist Raimund Auer, Kolonialwaren.

Freiburg, Breisgau. Ernst Schember: Inhaber ist Ernst Schember, Kolonialwarengeschäft.

— Friedrich Ebert: Inhaber ist Friedrich Ebert, Kolonialwarengeschäft.

Digitized by Google

Fürth. Wickel's Metallpapier-Werke G. m. b. H. An Richard Töpelmann und Alfred Reiss ist Gesamtprokura erteilt.

Hamburg. Einkaufs-Gesellschaft der Fettwaren- und Delikatessenhändler Hamburg-Altonas, Eingetr. Gen. m. b. H. Johann Heinrich Wilhelm Kapp ist zum Mitgliede des Vorstandes bestellt worden.

— Bollhagensche Pfeffernuss- und Biskuitfabrik G. F. Ritter, Zweigniederlassung der Firma zu Grabow i. M.: Inhaber ist Georg Gustav Friedrich Ritter in Grabow i. M.

— Hamburger-Engros-Kaufhaus der Nahrungsmittelbranche, G. m. b. H. Das Stammkapital der Gesellschaft beträgt Mk. 30 000.—. Zum Geschäftsführer ist Kaufmann Thomas Ploch bestellt worden.

— Georg C. Th. Metze & Co. In diese offene Handelsgesellschaft ist ein Kommanditist eingetreten; die Gesellschaft wird als Kommanditgesellschaft fortgesetzt.

— R. Müller. Der Inhaber R. Müller ist gestorben; das Geschäft wird von Charlotte Wilhelmine Amalie Müller Witwe, geb. Walbaum, unter unveränderter Firma fortgesetzt. Prokura ist an Adolf Wilhelm Carl Walbaum Müller erteilt.

Hirschberg, Schl. Warmbrunner Biskuitfabrik Ceres, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist Herstellung und Vertrieb von Biskuit- Waffel- Lebkuchen, Konditorei- und Bäckereiwaren. Das Stammkapital beträgt 50 000 Mk. Geschäftsführer ist Kaufmann Gustav Trautmann

Homburg v. d. Höhe. Friedrichsdorfer Zwieback-Fabrik Pauly & Co.: Das Handelsgeschäft ist auf Barbara Pauly, geb. Borig, in Friedrichsdorf übergegangen, die es unter unveränderter Firma fortführt.

Kalkberge, Mark. »Holländische Kaffeelagerei F. J. Opitz« in Erkner; jetzt: Holländische Kaffeelagerei F. J. Opitz Nachfolger. Inhaber ist Kaufmann Otto Puhlmann in Erkner.

Konstanz. Ernst Schmid: Inhaber ist Kaufmann Ernst Schmid, Kolonialwaren und Delikatessengeschäft.

— Karoline Rondholz: Inhaberin ist Privatin Karoline Rondholz in Elberfeld. Kaufmann Karl Rondholz in Konstanz ist Prokura erteilt. Geschäftszweig: Handel mit Nahrungsmitteln.

— Albert Vetter: Inhaber Albert Vetter, Kaufmann in Konstanz, Kolonialwarenhandlung.

Leipzig: Alfred Garthoff. Kaufmann Ferdinand Alfred Garthoff ist Inhaber. Geschäftszweig: Kolonialwaren-Handlung.

Lemgo. Fritz Köster: Inhaber: Kaufmann Fritz Köster. Geschäftszweig: Kolonialwarengeschäft.

Lübeck. Christian J. H. Grube: Inhaber: Kaufmann Christian Johann Heinrich Grube. Handel mit Kolonialwaren und Drogen.

Ludwigshafen, Rhein. Rheinisches Kaufhaus für Lebensmittel Cornelius Stüssgen, Zweigniederlassung in Neustadt a. H., Hauptniederlassung in Cöln a. Rh.: Inhaber ist Cornelius Stüssgen, Kolonialwarenhandlung.

Magdeburg. Felix & Förster: Der Gesellschafter Eduard Felix ist ausgeschieden.

— Magdeburger Dragéefabrik Oeltze & Homann zu Westerhüsen, jetzt: Magdeburger Dragéefabrik Robert Hohmann. Die Prokura des Friedrich Gothe bleibt bestehen.

— »Ostdeutsches Schokoladenhaus« G. m. b. H. Das Stammkapital beträgt 50 000 Mk. Geschäftsführer ist Kaufmann Ewald Berlin.

»Triumph-Automat, G. m. b. H.« Die Vertretungsbefugnis der Geschäftsführer Eduard Rosenberger und Paul Schümann ist beendet. Kaufmann Bruno Brandt zu Magdeburg ist alleiniger Geschäftsführer.

Oehringen. Paul Schmid: Inhaber ist Konditor Paul Schmid.

Schwelm. »Rheinisches Kaufhaus für Lebensmittel, Inh. Franz Kolf« Der Hauptsitz der Firma ist Gevelsberg. Das bisherige Geschäft in Schwelm wird unter der Firma: Rheinisches Kaufhaus für Lebensmittel, Inh. Franz Kolf (Filiale von Gevelsberg) fortgesetzt.

Stavenhagen. Ernst Schlesiger: Kaufmann Ernst Schlesiger ist Inhaber. Handel mit Kolonialwaren.

Strassburg, Els. Emilie Rudolf: Inhaber ist Emilie Rudolf, Kolonialwarenagentur.

Trier. Heinrich Haupt: Inhaber ist Kaufmann Heinrich Haupt. Der Ehefrau des Firmeninhabers, Magdalena geb. Thomas, ist Prokura erteilt.

Goldküstenkakao. In diesem Aufsatz in Heft 288 vom 20. April 1907 ist auf Seite 1130, zweite Spalte unten, die Erntezunahme in Kilo richtig, die lbs.-Zahl und die Sackzahl aber falsch ausgerechnet worden, was richtig zu stellen ist. Aus den dort genannten Zahlen ergibt sich, dass die vier Kakaoländer San Thomé, Bahia, San Domingo 1906 gegen 1900 mehr gebracht haben

richtig	statt
84 390 409 lbs.	156 320 065 lbs.
38 227 446 Kilo	38 227 446 Kilo.
637 203 Sack	1 180 384 Sack.

Die richtigen Zahlen ergeben sich aus der kurz vorher aufgeführten Tabelle. An den übrigen Zahlen des Aufsatzes ändert sich nichts.

Stalden, Emmental. Die bereits angekündigte Anleihe von 1 000 000 Frcs. der Berneralpen-Milchgesellschaft ist inzwischen zu 4½ Prozent von zwei Bankhäusern in Zürich und Bern zum Nennwerte fest übernommen worden. Die Gesellschaft wurde 1892 gegründet und erzielte in den letzten sieben Jahren folgende Dividenden: 1900: 4 Prozent, 1901: 3 Prozent, 1902: 4 Prozent, 1903: 5 Prozent, 1904: 6 Prozent, 1905: 5 Prozent, 1906: 5 Prozent. Das Aktienkapital betrug 1906 2 Millionen Frcs. Davon sind 700 000 Frcs. noch nicht ausgegeben. Die Bank-Kreditoren betragen 366 622 Frcs., andere Kreditoren 216 361 Frcs. Die Aktiven bestehen aus: 414 184 Frcs. Fabrik-Baukonto, 296 984 Frcs. Waren, 193 752 Frcs. Debitoren, 839 622 Frcs. Fabrik Biessenhofen, 124 860 Frcs Reservoir, Wasserleitungen, 158 299 Frcs. Mobilar, Werkzeuge, Maschinen. Das Jahresergebnis für 1906 stellt sich auf 102 584 Frcs. Die Reserven betragen 146 900 Frcs. Der Verwaltungsrat der Gesellschaft besteht jetzt aus den Herren: Jean von Wattenwyl, Präsident; G. Marcuard, Vizepräsident, beide in Bern; Hans Pfyffer von Altishofen, Luzern; William Borel, Genf; E. Usteri-Pestalozzi, Präsident des Verwaltungsrates der A.-G. Leu & Co., Zürich; Professor Dr. E. Tavel, Karl Gerster, Bern. — Die Gesellschaft bezweckte zunächst die Zubereitung konservierter Milch, nahm später die Milchkondensation und seit 1906 in Biessenhofen im bayrischen Algäu die Schokoladenfabrikation auf. Diese Schokoladenfabrik ist nach den neuesten Erfahrungen aufgebaut und mit den besten maschinellen Einrichtungen versehen.

Cöln a. Rh. Die Gebr. Stollwerck A. G. in Köln hatte im Frühjahr 1902 mit dem Syndikat Deutscher Zuckerraffinerien G. m. b. H. einen Vertrag abgeschlossen und sich verpflichtet, den Zuckerbedarf bei Mitgliedern des Syndikats zu decken. Das Syndikat verpflichtete sich dafür, der Firma Stollwerck 2.50 Mk. auf 100 Kilo zu vergüten, wenn diese sich an kartellfeindlichen Unternehmungen in keiner Weise beteiligte. Nach längerer Geschäftsverbindung machte die Firma Stollwerck eine Forderung von 44 435.— Mk. für Vergütung auf bezogenen Zucker geltend. Das Syndikat weigerte sich, diese Summe anzuerkennen, weil der verstorbene Kommerzienrat P. J. Stollwerck als Aufsichtsratsvorsitzender und Hauptaktionär der früheren offenen

Digitized by Google

Handelsgesellschaft, jetzigen A. G. Gebr. Stollwerck, sich an einem kartellfeindlichen Unternehmen beteiligt habe, und zwar bei der A. G. für Verwertung landwirtschaftlicher Produkte in Genthin. Kommerzienrat Stollwerck habe seine Beteiligung von 44 Aktien nicht für seine Person, sondern für die frühere Handelsgesellschaft eintragen lassen. Es kam zur Klage, und das Landgericht Berlin verurteilte das Syndikat, weil die Beteiligung an dem Genthiner Unternehmen schon vor Abschluss des Vertrages mit dem Syndikat erfolgt sei. Das Kammergericht wies aber die Klage mit der Begründung ab, dass die A.-G. Gebr. Stollwerck an die Stelle der offenen Handelsgesellschaft Gebr. Stollwerck getreten sein, und sich indirekt an dem kartellfeindlichen Unternehmen Genthin beteiligt habe. Gegen diese Entscheidung des Kammergerichtes legte die Firma Stollwerck Revision beim Reichsgericht ein, doch hat dieses die Revision zurückgewiesen. Damit ist die Forderung der Firma Stollwerck an das Syndikat endgültig abgewiesen. —

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Guterhaltene

Drageekessel sowie ein **Dreiwalzenwerk zu kaufen gesucht.**

Offerten mit Preisangabe an **Max von Massow, Dresden, Zöllnerstrasse 33,** erbeten.

Konditorei-Bedarfs-Artikel.

Behufs Gründung einer Agentur (nur in obiger Branche) f. Rheinld. u. Westf. sucht kapitalkräftiger, tüchtiger Verkäufer leistungsf. Firmen zwecks Vertretg. Gefl. Off. erb. unt. **M. B. 1117** an **Haasenstein & Vogler A.-G., München.**

Reisender gesucht von einer im Rheinlande domizilierten Fabrik der Nahrungsmittelbranche, welche das General-Depot und den **Alleinverkauf** einer der ältesten und leistungsfähigsten **holländischen Kakaofabriken** übernommen hat.

Es wird nur auf einen gewandten, tüchtigen Verkäufer reflektiert, der bei der Kolonial- und Delikatessenkundschaft eines grösseren Rayons bestens eingeführt und in der Lage ist, seine Qualifikation durch gute Zeugnisse zu belegen.

Eintritt möglichst per 1. Juni.

Offerten unter **X. Y.** an den Verlag des Gordian.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Einbanddecken

zum 12. Jahrgang, für die Hefte 265 bis 288, sind zum Preise von 1.20 Mk. das Stück zu beziehen vom

Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Die Nummer 273

des Gordian vom 5. September 1906 wird zu kaufen gesucht. Angebote erbittet der

Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Junger Deutscher

z. Zt. in einem grossen Kakao-Exporthaus in London tätig, Einj.-Freiw. Zeugnis, Handelsschule absolviert, mit allen Kontorarbeiten vertraut, in engl. und franz. Korrespondenz perfekt,

sucht per bald Stellung

in **Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik** unter bescheidenen Ansprüchen. Angebote unter **W. H. 19** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Wasserkühlapparat zu verkaufen!

Länge 6,5 m. Kühldauer 12—15 Minuten, mit Platz für 200 Formen. Kraftbedarf ca. 1/2 Pferdekraft. Preis 700 Mark. Nur 1/2 Jahr gebraucht!

A. Soeborgs Fabriker, Copenhagen

Jagtvej 95.

Digitized by Google

Männer-Anzüge
für Schokolade-Fabriken.

	Dtz. sortiert
braun Köper TP	Mk. 54.—
grau Halbleinen Köper HK IV	» 45.—
grau Halbleinen Köper HK III	» 49.10
grau Leinen Drell RD III	» 57.30

Alle haltbar, gut zu reinigen!

Männer-Schürzen

vorgebleichtes Leinen VL Mk. 13.20

Für grosse Konsumenten noch billiger!

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet **Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter**

Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

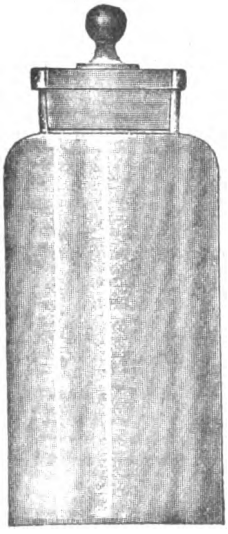
Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik

Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Betriebskapital vorschussfrei für Gross- und Industrie-Firmen durch

Max Rudow, Berlin 13.



Glashüttenwerke Weisswasser Actiengesellschaft

Weisswasser O.-L.

□

Bonbongläser

und

Ausstellungs-gläser

aus Ia weissem Glas.

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst- u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Grosser

Laden

mit hellem Soussol, allerfeinste Lage in Frankfurt a. M., vorzüglich für

feine Konfiserie

geeignet, billig zu vermieten. Offerten unter **U. N. 653** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

I. W. ENGELHARDT & Cie.

FÜRTH i. B.

EIS- u. KÜHLMASCHINEN

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

Papierwolle empfehlen **Keller & Gottschaldt** G. m. b. H. **Wildenau b. Schwarzenberg i. S.**

Gut und billig erhalten Sie Ihre **Etiketten, Umschläge usw.** bei **Dietz Gebr.,** Lahr, Baden. Man sende bitte Muster u. verlange Preise. Geschmackvolle Entwürfe zu neuen Sachen bereitw. Vertreter ges.

Kühlmaschinen!

Spezial-Ausführungen für Schokoladekühlung!

Beste, erstklassige Referenzen.

Vor Ankauf einer Maschine anzufragen, liegt im eigenen Interesse.

Prospekte zu Diensten.

Ernste Reflektanten

wollen über unsere Spezial-Ingenieure zwecks ausführlicher Rücksprache an Ort und Stelle verfügen.

Maschinen- und Motorenfabrik Scharrer & Gross

Goldene Medaillen Nürnberg 1896 und 1906. **Nürnberg.** Gegründet 1864.

n froher Stimmung

haben Sie Ihre Kundschaft bei Ihrem späteren Besuch. Zurückzuführen ist dies auf Ihre jüngste Lieferung von

Bewährter

Eingetragene

Schutzmarke

Export-Artikel.

und Pulver

wovon Ihre Freunde flott und mit gutem Nutzen ausverkauft haben. Sie kommen somit gerade zur rechten Zeit, um Nachbestellungen darauf entgegen zu nehmen. Empfehlen Sie auch künftighin nur diese Marke.

Wilhelm Jentzsch Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren **Dresden-Neust.** ◆ Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Email-Reklame-Plakate

Emailschilder für alle Zwecke

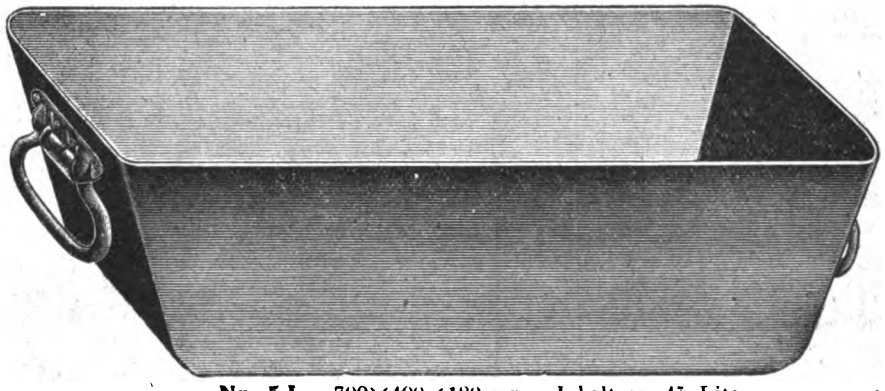
C. Robert Dold, Emaillirwerke, Offenburg (Baden).

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

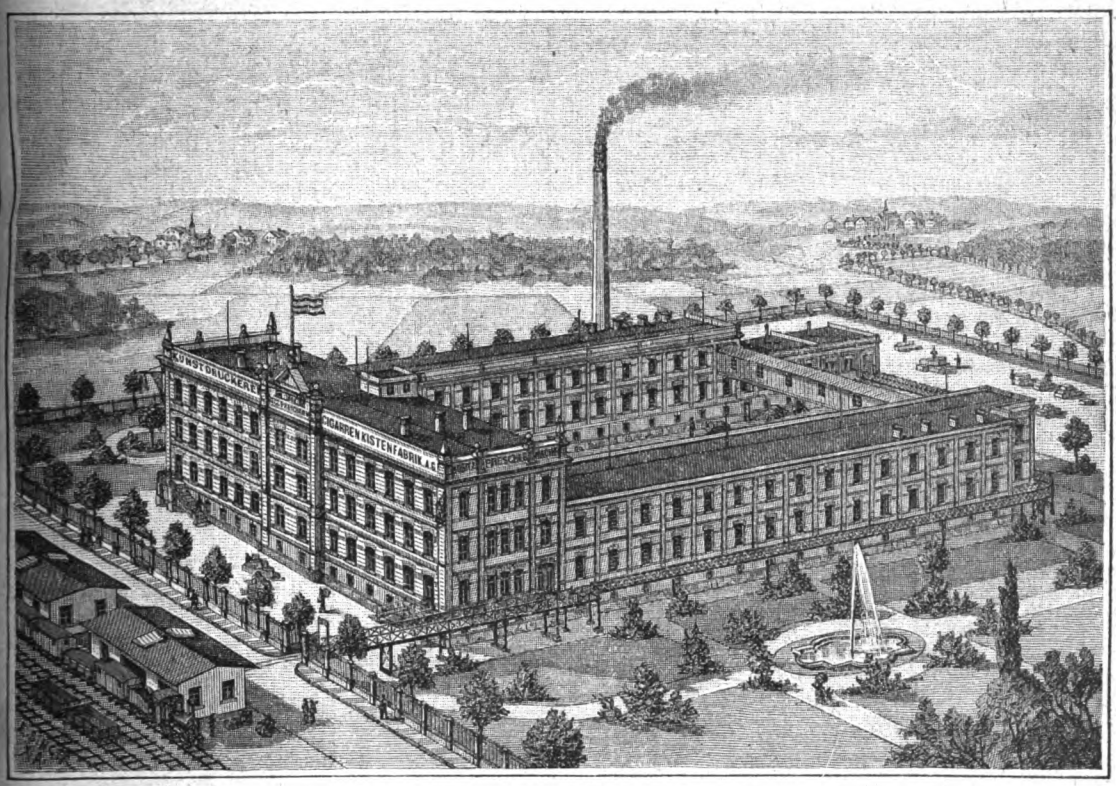
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

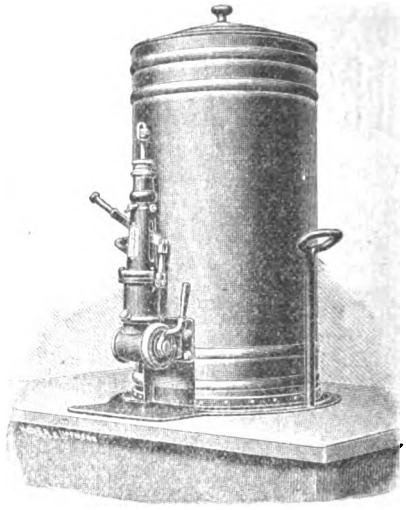
und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschemethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRUDER LUDEKING, HAMBURG

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 290.** Hamburg, 23. Mai 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

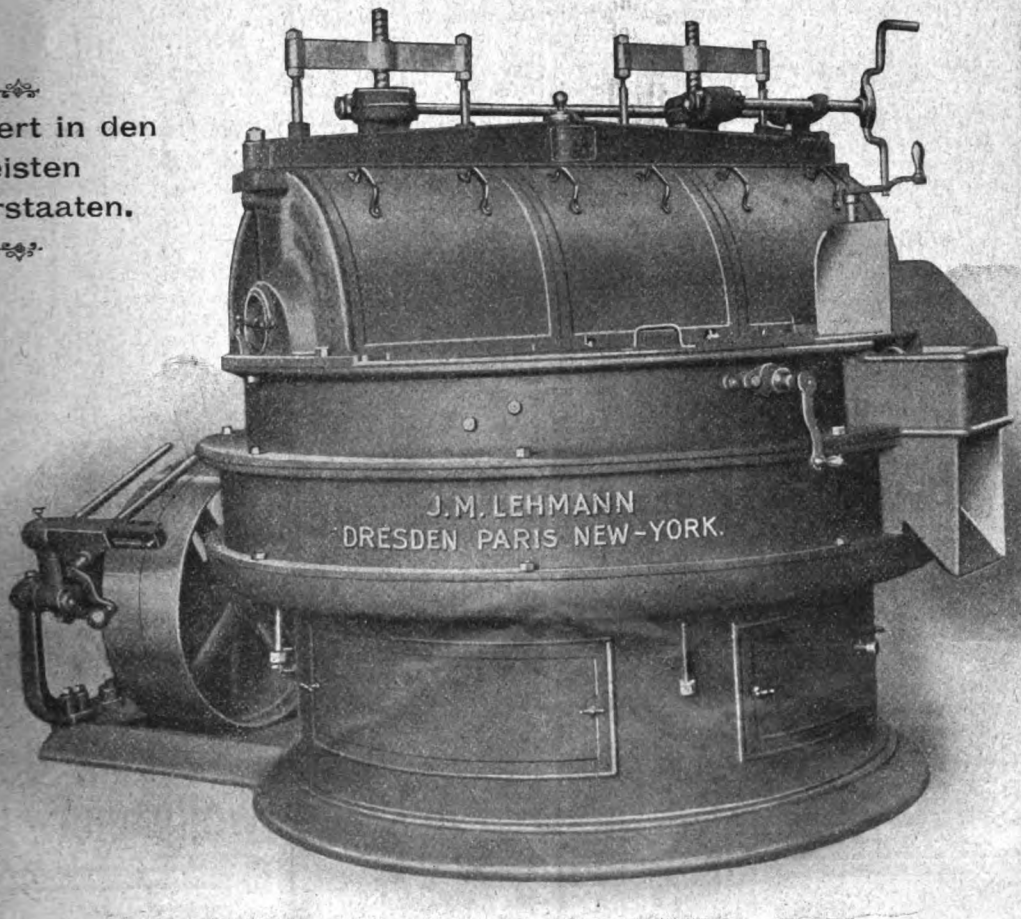
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

atentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

Oetker

offeriert

Backmasse

bester Ersatz für

Marzipan

zu Backzwecken.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

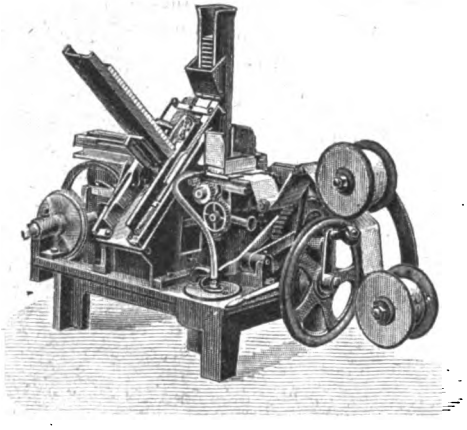
G. HERMANN & BEYER FRERES

162. Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 290
vom 23. Mai 1907.

Die Schweizerische Schokoladenindustrie 1906. — Mindestpreise im Mai. — Glossen. — Aus Kakaoländern. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die Schweizerische Schokoladenindustrie im Jahre 1906.

Das Vorwärtsstürmen der schweizerischen Schokoladengesellschaften, das noch vor kurzem zu beobachten gewesen ist, hat, ganz allgemein gesprochen, aufgehört. Vielmehr handelt es sich jetzt in erster Linie darum, das eroberte Absatzgebiet zu behaupten, und zwar teilweise unter recht erschwerenden Umständen. Die grossen Fabriken können zufrieden sein, weniger aber die mittleren und kleinen Fabriken. Namentlich macht die heimische Konkurrenz den schweizerischen Schokoladen in den einzelnen Ländern, die eine entwickelte Industrie haben, den Absatz streitig. Hinzu kommen der scharfe Wettbewerb der schweizerischen Gesellschaften unter einander, die ungünstigen Rohstoffpreise und teilweise auch die Arbeiterverhältnisse. Nicht unerwähnt sollen auch die Schwierigkeiten bleiben, die den Absatz der schweizerischen Gesellschaften in Gestalt der Zollschranken überall im Auslande belasten.

Unter solchen Verhältnissen kam und ging das Jahr 1906. Gleich zu Anfang, am 1. Januar 1906 trat der neue Zolltarif in Kraft, der für Zucker einige Veränderungen brachte, während die beiden anderen Hauptrohstoffe, die die schweizerische Schokoladenindustrie vom Auslande beziehen muss, Kakaobohnen und Kakaobutter, im Zollsatze keine Veränderungen erfuhren. Dafür aber mussten die Fabrikanten den vierten Hauptrohstoff, die Milch, teurer bezahlen als in den Vorjahren, und diese Milchteuerung hat inzwischen auch schon bewirkt, dass eine Gesellschaft ihre Schokoladenfabrikation überhaupt ins Ausland, in günstigere Gebiete mit günstigeren Milchverhältnissen, verlegt hat. Andere wieder haben eine eigene Gesellschaft zur billigeren Beschaffung der Milch errichtet oder sich an solchen Gesellschaften beteiligt. Ueberhaupt wird die Milchfrage, wenn die Milch bei weiterer Ausdehnung der milchverarbeitenden Industrien noch knapper wird, die schweizerische Schokoladenindustrie eher noch als alle Zollschranken zwingen, im Auslande neu aufzubauen oder Zweigfabriken zu errichten. Wohl sprechen die fremden Einfuhrzölle auch mit, wie dies verschiedentlich beobachtet ist. Gerade jetzt werden in Nordamerika deswegen einige Zweigfabriken von schweizerischen Gesellschaften errichtet.

Das Jahr 1906 hat also eine Verteuerung ziemlich aller Rohstoffe gebracht. Neben der Milch sind besonders Kakaobohnen und Kakaobutter zu nennen, und zwar zogen die Bohnenpreise die für Butter nach sich. Die Bohnenhausse, worüber im »Gordian« laufend berichtet wird, hat in der zweiten Jahreshälfte 1906 eingesetzt; sie und ihre Wirkungen sind auch auf das Jahr 1907 übertragen. Ausserdem haben auch andere Rohstoffe

Digitized by Google

teils mit höheren Preisen das Jahr 1906 begonnen, teils sind sie im Laufe des Jahres wesentlich erhöht worden. Das gilt besonders vom Zinn, dann aber auch von vielen Sachen und Sächelchen, die ein Schokoladenfabrikant in seinem Betriebe nötig hat.

Der einzige Rohstoff, der im Jahre 1906 vor grossen Schwankungen bewahrt blieb, ist der Zucker, wenn man von dem üblichen Auf und Ab absieht, das die einzelnen Tagespreise von einander scheidet. Den Zucker muss die Schweiz bis auf ein ganz geringes Quantum, das die einzige schweizerische Zuckerfabrik liefert, vom Auslande beziehen, und deshalb war es für die Zucker verarbeitenden Industrien von grosser Bedeutung, dass die Schweiz am 1. September 1906 Mitglied der Brüsseler Konvention wurde. Der schweizerische Bundesrat hatte sich vorher aus mehreren Gründen ablehnend verhalten. Man sprach von der Möglichkeit, den nicht konventionellen russischen Zucker billiger erhalten zu können, man wolle sich nicht binden usw. Die Verhältnisse drängten aber schliesslich zum Beitritt. Auch der Vorbehalt im neuen deutschen Zolltarif wird ein Teil getan haben. Denn schweizerische, zuckerhaltige Erzeugnisse erhielten darin wohl einen Vorzugszoll zugebilligt, doch war ausdrücklich vereinbart worden, dass ausser diesem Vorzugszoll ein Konventionszuschlag von 10 M. erhoben würde, solange die Schweiz ausserhalb der Konvention bleibe. Dieser Zuschlag für schweizerische Schokolade und Zuckerwaren bei der Einfuhr nach Deutschland ist seit dem 1. September 1906 aufgehoben. Die Ermässigung ist natürlich der schweizerischen Schokoladenindustrie schon zugute gekommen, wie aus den Einfuhren nach Deutschland hervorgeht.

Der scharfe Wettbewerb der schweizerischen Gesellschaften äussert sich vornehmlich in einer riesenhaften Reklame, die im allgemeinen sehr geschickt durchgeführt wird, die aber grosse Summen verschlingt, worunter namentlich die jüngeren Gesellschaften sehr leiden. Natürlich zeigen sich hier auch manche Auswüchse, gegen die Front gemacht wird. Auch im eigenen Lande wird Widerspruch erhoben. So lasen wir vor einiger Zeit folgende Klage aus der Schweiz über die Schokoladenreklame:

› Von Jahr zu Jahr nehmen die Reklameplakate an Umfang und Zahl zu, besonders die schweizerische Schokoladenindustrie beteiligt sich dabei. Hiergegen hat sich die Vereinigung für Heimatschutz gewandt und den überhand nehmenden Plakaten an vielen Stellen gesteuert. Im Engadin wurde von den Hoteliers ein Reklameverbot erwirkt. Aehnlich ist Ragaz vorgegangen, wo die Taminaschlucht durch Reklametafeln verunstaltet werden sollte. Am Wallensee und im Rheintal machen sich zurzeit die Plakate und Reklame schilder besonders störend bemerkbar. Daher wurde vom St. gallischen Grossen Rat einstimmig beschlossen, die Regierung solle durch Besteuerung oder durch ein Verbot die Ausdehnung hindern. Die Besteuerung wurde mit Rücksicht auf die Unsicherheit, die wegen eines allgemeinen Verbotes in verfassungsrechtlicher Hinsicht heute noch besteht, beantragt. Deshalb hat auch die ständerätliche Kommission für das neue, einheitliche Zivilrecht eine Bestimmung angenommen, worauf hin Kantone und Gemeinden die Aufstellung von Reklametafeln untersagen können. Inzwischen haben bereits mehrere Kantone beschränkte Verbote erlassen, namentlich der Kanton Waadt, wo die Aufstellung einer langen Plakatwand beim Tunnel von Chexbres, an dessen Ausgang urplötzlich das Panorama des Genfer Sees in überwältigender Schönheit sich entfaltet, eine hochgradige Entrüstung hervorrief. Im Kanton Wallis ist das Zermattertal und das Tal von Saas-Fée mit Reklametafeln übersät. Auch dort wird nun ein Gesetz gegen die Plakatschilder ausgearbeitet, ebenso im Aargau und im Kanton Uri. Denn auch an der Gotthardbahn häuften sich die Reklametafeln. Für die gesetzgeberischen Erlasse der Kantone ist ein Entwurf wissenswert, den eine Spezialkommission der schweizerischen Vereinigung für Heimatschutz ausgearbeitet hat. In diesem Entwurf ist als Grundsatz aufgestellt, dass das Anbringen von Reklamen der Genehmigung der Behörden bedarf. Diese ist zu versagen, wenn das Landschaftsbild beeinträchtigt wird. Untersagt wird vor allem das Eingraben von Bildern oder Buchstaben in Felsen oder Bäumen und ihr Bemalen zu Reklamezwecken. Auch Denkmäler dürfen in keiner Weise mit Reklamen in Verbindung gebracht werden. Die von den Behörden als zulässig erklärten Reklameschilder sind nach ihrem Flächenraum einer Steuer zu unterwerfen. Die so gestaltete Gesetzgebung der Kantone wird früher oder später zum Plakatmonopol des Staates führen, das Basel-Stadt bereits besitzt.‹

Dieser Bericht lässt deutlich erkennen, dass der schweizerische Bund für Heimatschutz ernstlich gegen die Reklameschilder zu Felde zieht. Besonders auffällig muss sich dabei die Schokoladenreklame gezeigt haben, denn sie wird namentlich aufgeführt. Wenn diese auf gesetzlichem Wege eine Einschränkung erfahren würde, so dürfte dies zweifellos dem Geldbeutel der schweizerischen Gesellschaften zugute kommen, dem Absatz, wenigstens im eigenen Lande, wird dadurch wohl kaum Abbruch getan, denn dort sind die alten Marken eingeführt, und ob es sich unter den heutigen Verhältnissen lohnt, wieder neue Marken mit ungeheuren Kosten einzuführen, mag dahingestellt bleiben. Die Gefahr, Geld dabei zu verlieren, ist jedenfalls heute grösser als je.

Ein anderes Anzeichen, dass in der Schokoladenindustrie nicht alles Gold ist, was glänzt, ist der Umstand, dass sich die Produktionsintensität der Fabriken keineswegs im Verhältnis zur Zunahme der Gesamtproduktion gesteigert hat. Eine einfache Rechnung wird dies beweisen.

Laut Fabrikstatistik aus dem Jahre 1901 gab es damals in der Schweiz 22 Schokoladenfabriken (eine davon nicht im Betrieb) mit 2445 Arbeitern. Es entfiel demnach auf den Arbeiter eine Tagesproduktion von 7,25 kg (bei 300 Arbeitstagen im Jahr und 1 200 000 kg inländischem Konsum, also: (4 120 800 plus 1 200 000): (2445×300) = 7,25). Seitdem ist noch keine Fabrikstatistik wieder erschienen; jedenfalls hat sich aber die Zahl der Arbeiter in der Schokoladenindustrie mehr als verdoppelt, und wir werden jedenfalls keinen grossen Fehler begehen, wenn wir für das Jahr 1906 5000[1]) Arbeiter annehmen; denn die Betriebe, — insbesondere einige hiervon, — wurden kolossal erweitert, auch die Zahl der Fabriken erhöhte sich um eine. Berechnet man nach derselben Formel den Anteil an der Produktion auf den Kopf der Arbeiterschaft, so ergeben sich 8,34 kg (9 310 300 plus 3 200 000): 5000×300) = 8.34). Wir sehen aus diesen Zahlen, dass sich die Produktionsintensität nicht wesentlich gesteigert hat. Für die in Massen hergestellten Artikel bestehen Produktionsmethoden, die es ermöglichen, dass in einem gut maschinell eingerichteten Betriebe 12 bis 15 kg pro Arbeiter und Arbeitstag erzeugt werden können. Hinter diesen Zahlen bleibt aber die Produktion der schweizerischen Schokoladenindustrie im Durchschnitt ziemlich weit zurück, ein Zeichen, dass sie

1) Unser Mitarbeiter wird wohl erheblich zu niedrig geschätzt haben. Wir vom Gordian kommen auf 7—8000 Köpfe. R. d. G.

Digitized by Google

nicht mit Anspannung aller Kräfte arbeitet. Wie ein einzelnes wirtschaftendes Individuum seine wirtschaftliche Lage verbessert, je mehr es seine Kräfte entfaltet, je mehr es mit gleichen Kräften zu produzieren vermag, so ist auch für eine wirtschaftliche Gruppe ein Zeichen des Fortschritts, im Gegenteil ein Zeichen des Stillstandes oder Rückschrittes zu erblicken.

Ein weiteres Zeichen der günstigen Lage eines Industriezweiges im allgemeinen ist das stetige und leichte Steigen der Arbeitslöhne; es gibt aber in der Schweiz fast keine andere Industrie, die ihre Arbeiter so schlecht zahlt (natürlich im Durchschnitt), in der das Steigen der Löhne so stossweise und fast immer durch Gewaltmittel von seiten der Arbeiterschaft erzwungen, erfolgt, wie in der Schokoladenindustrie.

Zunächst die Kakaohausse in der zweiten Jahreshälfte als äusserer Anlass, dann aber auch eine Reihe von anderen Umständen, von denen ein Teil schon besprochen ist, haben die schweizerischen Schokoladenfirmen — nach unseren Mitteilungen sind es 17 — gezwungen, eine Preisvereinigung zu schliessen, deren Zweck in der Festsetzung von Mindestpreisen und Maximalrabattsätzen besteht. Hierüber ist im Heft 286 des Gordian vom 20. März 1907 so eingehend berichtet worden, dass hier ein Hinweis genügt. Diese Vereinigung ist zwar erst Anfang 1907 zustande gekommen, doch fällt ihre ganze Vorgeschichte in das Jahr 1906, sodass sie sehr wohl in die Uebersicht von 1906 hineingehört. Kurz wiederholt mag nur werden, dass diese Vereinigung mit grossen Erwartungen ins Leben getreten ist; sie soll das gegenseitige Unterbieten verhindern und den Wettbewerb der schweizerischen Gesellschaften untereinander friedlicher, billiger gestalten, sie soll aber auch einen Ausgleich für die höheren Einstandskosten der Rohstoffe schaffen. Erhofft wird auch, dass man sich jetzt allgemein wieder der Herstellung von besseren Schokoladen zuwendet, weil durch die Festsetzung der Mindestpreise die Preisspannung zwischen geringeren und besseren Schokoladen so gering ist, dass deshalb der Käufer nach den besseren Schokoladen greift.

Die Jahresergebnisse der schweizerischen Schokoladengesellschaften, ausgedrückt in den Dividenden, soweit heute Angaben vorliegen, oder soweit Dividenden schon erklärt sind, zeigen folgendes Bild:

	Dividende 1906 Prozent	1905 Prozent
Cailler	15	20
Peter-Kohler	15	20
Suchard	7	—
Tobler	7	7
Compagnie Suisse	?	7
Frey	6	—
Klaus	5	5
Séchaud	5	5
Berneralpen	5	5
Maestrani	5	5
Lindt-Sprüngli	5	5
Zürcher	0	0
Ribet	0	4
Léman	0	0
Croisier	?	0

Bei dieser Aufzählung, die nicht vollständig ist, sind folgende Punkte zu berücksichtigen: Die Dividende von Cailler wird nur auf Genussscheine verteilt, das Aktienkapital ist zurückgezahlt. Von Frey und Suchard liegt erst ein Abschluss vor; das Rechnungsjahr 1906 von Suchard, anhebend Mitte 1905, deckt sich nicht mit dem Kalenderjahr. Ebenso verstehen sich die Ergebnisse von Lindt-Sprüngli für 1904/05 und 1905/06. Die Compagnie Suisse in Lugano, die sich mit Tobler vereinigen wird, hat ihre Dividende noch nicht veröffentlicht. Auch von Croisier, der für 1905 nichts verteilte, ist das Ergebnis von 1906 noch nicht öffentlich bekannt. Zürcher und Léman geben für das letzte Geschäftsjahr wie für 1905 keine Dividende, Ribet verteilt für 1906 ebenfalls nichts, für 1905 waren 4 Prozent Dividende erklärt, obgleich kein Gewinn erzielt wurde. Die Dividende von Maestrani bezieht sich nur auf die Prioritätsaktien. Lucerna fehlt in der Aufstellung, da die Gesellschaft in der kurzen Zeit ihres Bestehens fürs erste Jahr keine Dividende erklärt hat, für das zweite Jahr 1906/07 kann das Ergebnis noch nicht vorliegen. Ferner fehlen die Unternehmen, die nicht Aktiengesellschaften sind und deshalb zur Veröffentlichung ihrer Jahresergebnisse nicht verpflichtet sind.

Zur Statistik für das Jahr 1906 ist zu sagen, dass die Einfuhr von Kakaobohnen 1906 gegen 1905 einen Vorsprung aufzuweisen hat, ohne indessen das hohe Jahr 1904 wieder erreicht zu haben. Unter den einzelnen Bohnenlieferanten bleibt Brasilien mit mehr als dem dritten Teil an der Spitze, die 1904 noch von Ecuador behauptet wurde. Ueberhaupt ist der Anteil Ecuadors auch 1906 wieder gesunken, während Westindien 1906 doppelt soviel wie 1905 und ebensoviel wie 1904 lieferte. Unter diesen Mengen befinden sich wohl in erster Linie Samanakakaos, daneben aber auch Trinidad- und andere Sorten. Neu in der Reihe erscheint Venezuela, doch ist nicht recht ersichtlich, worunter diese Mengen in den Vorjahren mitgezählt wurden, vielleicht unter Ecuador, das in der schweizerischen Statistik den alten Namen Kolumbien führt, oder unter Deutschland, Belgien und Holland, doch bleibt hier zu beachten, dass diese Mengen ein gut Teil Schalen vorstellen, die erst seit dem 1. Januar 1906 getrennt von Bohnen angeschrieben, aber im einzelnen nicht veröffentlicht werden. Die Kakaoschaleneinfuhr hat 1906 355 600 Kilo betragen, ihre Ausfuhr 599 000 Kilo. Unter Westafrika sind die Akrakakaos zu suchen, die wohl einen Fortschritt zeigen, aber im Verhältnis zur Gesamtaufnahme nur wenig ausmachen. Nicht unbeachtet darf der Durchschnittswert bleiben. Hier zeigt sich, dass im Jahre 1905, das eine gegen die drei Vorjahre recht erheblich kleinere Bohnenaufnahme zu verzeichnen hat, auch im Durchschnittswert für 100 Kilo die seit Jahren niedrigste Wertziffer von 132 frs ermittelt ist, und während es 1904 146 frs waren, hat die im zweiten halben Jahr 1906 einsetzende Hausse den Durchschnittswert für das ganze Jahr 1906 wieder auf 179 frs gehoben. Ueber die Schwankungen in der schweizerischen Bohnenaufnahme der letzten Jahre haben wir verschiedentlich im Gordian gesprochen, zuletzt in Heft 286 vom 20. März 1907, Seite 1085. Dies liegt hauptsächlich an der Art des Einkaufs, wie ihn die schweizerischen Fabrikanten, unterstützt durch den niedrigen Bohnenzoll, handhaben. Deshalb stellen auch nicht die in der ersten Aufstellung genannten Gesamtmengen, die in den einzelnen Jahren zur Verzollung kamen, den tatsächlich zur Verwendung gelangten Kakao vor, vielmehr lässt sich der wirkliche Verbrauch wohl nur aus dem Durchschnitt einer Reihe von Jahren unter Zuschlag einer den steigenden Schokoladenausfuhren entsprechenden Zunahme annähernd angeben.

Seit dem 1. Januar 1906 werden auch wieder die Einfuhren und Ausfuhren von Kakaopulver und Schokoladenteig veröffentlicht. Es fehlen die Jahre 1903 und 1904 in der Reihe der zweiten

Digitized by Google

Tafel. Die Jahre 1905 und 1906 lassen gegen 1902 und vorher eine im Verhältnis erhebliche Zunahme erkennen. Es handelt sich hauptsächlich, wie auch aus der Länderreihe hervorgeht, bei den Einfuhren um Kakaopulver aus Holland und Deutschland, bei den Ausfuhren um Kakaopulver und Kakaomasse für Frankreich und Italien.

Die Schokoladenausfuhr zeigt 1906 gegen 1905 dem Werte nach wieder die ungefähre Zunahme von 4 Millionen frs oder 14 Prozent gegen 13,3, 17,2 und 15,4 Prozent in den drei Jahren 1905, 1904, 1903, während die Jahre 1902 bis 1897 relativ gar eine zwei- bis dreimal höhere Zunahme aufweisen als die letzten vier Jahre. Auf die einzelnen Vierteljahre verteilen sich die Schokoladenausfuhren den Mengen nach in folgender Weise in Kilo:

	1906	1905	1904
Januar/März	1798200	1608300	1351900
April/Juni	1986900	1695700	1569800
Juli/September	2104100	1964900	1576500
Oktober/Dezemb.	2911200	2407600	2282600

Naturgemäss weist das letzte Viertel des Jahres die stärksten Ausfuhren auf, weil in dieser Zeit der Hauptbedarf, zum Weihnachtsfest, herrscht. Unter den einzelnen Bestimmungsländern nimmt England den ersten Platz ein, wenn auch die Vereinigten Staaten ihm in der Zunahme 1906 über gewesen sind. Dieses Land folgt in den Gesamtmengen aber erst in weitem Abstande an zweiter Stelle, Deutschland an dritter. In der Reihe der Länder, nach denen schweizerische Schokoladen — man sollte richtiger Milchschokoladen sagen, denn diese sind es, denen die schweizerische Industrie ihre ausländischen Beziehungen verdankt — fehlt kaum eins, und von den wenigen, die nicht namentlich aufgeführt sind, treten alljährlich neue hinzu, so im Jahre 1906 Siam, Indo-China, Niederländisch-Ostindien, Mexiko und Teile von Südamerika. Gegenüber den grossen Ausfuhren verschwindet die Schokoladeneinfuhr, die 1906 einen Gesamtwert von 61530 frs und einen Durchschnittswert von 210 frs auf 100 Kilo aufwies. Uebrigens ist der Durchschnittswert der Einfuhren 1906 179 frs niedriger auf 100 Kilo gewesen als der der Ausfuhren, 1905 war er um 186 frs niedriger. Dieser Unterschied von 7 frs kommt daher, weil die Schokoladenausfuhren, die in den Jahren 1904 und 1905 mit 396 frs auf 100 Kilo den höchsten Durchschnittswert erreicht haben, 1906 um 7 frs auf 100 Kilo nachgaben, obgleich in dieser Zeit die Werte der meisten Rohstoffe stiegen. Dieser Nachlass ist wohl zum guten Teil auf den scharfen Wettbewerb zurückzuführen, den schweizerische Schokoladen untereinander und gegen ausländische Schokoladen führten. Dieser Kampf hat, wie aus den Ausfuhren hervorgeht, den Erfolg gehabt, dass sich die Mengen für die meisten Länder steigerten, ob aber auch die Gewinne daran, mögen die schweizerischen Fabrikanten auf Grund ihrer Hauptbücher selbst entscheiden.

Bei den Zuckerwaren ist ein Nachlass in den Einfuhren und ein verhältnismässig recht bemerkenswertes Anwachsen der Ausfuhren im Jahre 1906 sichtbar. Beide Mengen zeigen aber im Durchschnitt eine Wertzunahme. Was über Zucker im allgemeinen zu sagen war, ist schon geschehen, sodass wir gleich zu der fünften und letzten Aufstellung über Kindermehl und kondensierte Milch kommen, die jetzt das zweite Jahr ihrer »Verwandschaft« mit der schweizerischen Schokoladenindustrie hinter sich hat. Den Mengen nach ist die Ausfuhr kondensierter Milch der Milchschokolade über, im Werte weit unter ihr stehend. Auch ist die Gesamtausfuhr 1906 wieder kleiner als 1905, dagegen hat sich der Durchschnittswert um 5 frs für 100 Kilo gehoben, und ebenso rechnet die Cham-Nestlé-Gesellschaft, die hier in erster Linie in Frage kommt, 1906 für ihre Aktionäre günstiger ab als 1905. Diese Gesellschaft steht auch in enger Beziehung zum Kindermehl, dessen Ausfuhren 1906 eine Kleinigkeit höher waren als 1905, ohne indessen z. B. die Zahl von 1903 zu erreichen. Hier besserte sich der Durchschnittswert um über 10 Prozent, um 22 frs für 100 Kilo. Mehr als die Hälfte der kondensierten Milch geht nach England, dessen Anteil allerdings von 17067500 Kilo in 1905 auf 15042700 Kilo in 1906 gefallen ist. Bei Kindermehl nimmt Frankreich mit dem vierten Teil der Ausfuhrmengen den ersten Platz ein, denn 1906 gingen dorthin 331800 Kilo, 1905 waren es 328500 Kilo.

In diesen Ausführungen haben verschiedene Dinge Raum gefunden, die das alte Jahr 1906 dem neuen Jahre 1907 noch hinterlassen hat, so vornehmlich die Kakaohausse im Verein mit der Butterhausse und die Preisvereinigung der schweizerischen Schokoladenfabrikanten, die ihren praktischen Wert erst 1907 beweisen soll. Inwiefern diese beiden Punkte den Gang von 1907 beeinflussen werden, lässt sich heute schwer sagen, doch verdienen besonders die Hoffnungen, die an die Preisvereinigung geknüpft sind, aus wirtschaftlichen Gründen volle Beachtung. Wir haben diese beiden Punkte am Schluss noch einmal hervorgehoben, da sie gewissermassen die Angeln sind, in denen sich die Entwicklung der schweizerischen Schokoladenindustrie 1907 nach dieser oder jener Seite hin drehen wird.

* * *

1. Kakaobohnen.

		Gewicht in Kilo		
		Einfuhr		
		1906	1905	1904
Brasilien		2282400	2232300	2184800
Westindien		1481700	783400	1543300
Ecuador		1385900	1664900	2569000
Venezuela		865800	?	?
Westafrika		279500	162100	128900
Britisch-Ostindien		92200	40700	97100
Niederl.-Ostindien		60700	17500	14100
Mexiko		18700	—	—
Deutschland		—	307700	217900
Belgien u. Holland		—	9800	84000

		Kilo	Frs.	Wert frs für 100 kg
Zusammen	1906	6466900	11581568	179
gegen	1905	5218400	6897903	132
	1904	6839100	9993329	146
	1903	5856500	11349450	194
	1902	5707000	11270030	197
	1901	4363300	8448576	194
	1900	3580700	7667168	213
	1899	3329800	7085000	213
	1898	3186200	5971000	187
	1897	2638100	4388000	167
	1896	2694200	4204000	157
	1895	2205600	3728000	169
	1894	2115900	3587020	169
	1893	1828000	3321110	172
	1892	1307600	2089660	159
	1891	1551000	3087904	199
	1890	1314200	2628400	200

Seit 1906 werden die Kakaoschalen für sich angeschrieben, statt mit Bohnen zusammen.

Digitized by Google

2. Kakaopulver und Schokoladenteig.

	Einfuhr in Kilo	Ausfuhr in Kilo
Deutschland	33700	25300
Oesterreich-Ungarn	—	7400
Frankreich	400	139300
Italien	300	180600
Belgien	400	26800
Niederlande	94700	700
England	500	35400
Russland	—	18500
Schweden	—	5900
Rumänien	—	15700
Kanada	—	4000
Vereinigte Staaten	—	21900
Australien	—	6200
Uebrige Länder	—	22200

	Einfuhr		Ausfuhr	
	in Kilo	in frs	in Kilo	in frs
zus. 1906	131400	565020	509900	2137298
geg. 1905	96200	384800	392500	1454473
1904	?	?	?	?
1903	?	?	?	?
1902	67500	303750	357100	1418752
1901	59400	267300	280100	1150730
1900	50800	228600	197100	827862
1899	45600	205000	129600	482000
1898	45000	203000	99300	354000
1897	49900	225000	88000	325000
1896	37900	171000	82300	308000
1895	21300	96000	131400	514000
1894	17200	75400	74700	306780
1893	17100	69565	87800	298918
1892	17200	55040	47700	181014
1891	18200	69160	38900	175470
1890	15400	58520	39300	171552

Die durchschnittliche Wertberechnung von 1906 ergibt für die Einfuhr 430 frs, für die Ausfuhr 419 frs auf 100 Kilo.

3. Schokolade.

	Ausfuhr in Kilo		
	1906	1905	1904
Deutschland	925500	769300	620400
Oesterreich-Ungarn	179500	155300	132100
Frankreich	690800	711700	706900
Italien	745600	623000	478800
Belgien	575400	387300	343900
Niederlande	143000	125400	106600
Grossbritannien	3001600	2801100	2704600
Russland	384200	349300	180300
Skandinavien	65600	71900	79100
Dänemark	93600	85400	58800
Portugal	7300	5900	4800
Spanien	4700	4400	4200
Griechenland	3900	8100	6700
Donauländer	140600	174200	140600
Europäische Türkei	59700	36100	28000
Egypten	22100	22100	15900
Algerien, Tunis	25000	21400	19100
Asiatische Türkei	21900	19600	14100
Südafrika	38000	—	—
Britisch-Indien	4700	6500	3500
Siam, Indo-China	3600	—	—
Niederl. Indien	5000	—	—
China	5800	9100	13600
Japan	3200	1800	1200
Kanada	132200	95600	100200
Vereinigte Staaten	1147000	946300	822400
Mexiko	20200	—	—
Zentralamerika	11600	15700	3800
Brasilien	6200	9300	9700
Argentinien	69100	35000	26500
Chile	4200	4600	2900
Uebrig. Südamerika	12000	—	—
Australien	206600	113100	66500
Uebrige Länder	41000	22200	34400

	Ein-fuhr in frs	Schokoladenausfuhr in Kilo	Wert im ganzen in frs	Wert + gegen Vorj.	Wert 100 kg frs
zus. 1906	61530	8800400	34192585	+ 14.0	389
geg. 1905	55020	7676400	30395488	+ 13.3	396
1904	49285	6780900	26836108	+ 17.2	396
1903	56900	5921700	22912135	+ 15.4	387
1902	38160	4745700	18118155	+ 26.2	382
1901	28950	3840700	14362417	+ 43.4	374
1900	28130	2943100	10019132	+ 26.6	341
1899	18000	2348100	7908000	+ 33.6	362
1898	23000	1763900	5917000	+ 27.2	335
1897	16000	1360900	4653000	+ 25.1	342
1896	15000	1119400	3720000	+ 14.5	332
1895	13000	974700	3249000	+ 15.2	333
1894	8910	847400	2819842	+ 11.5	333
1893	14850	757600	2528385	+ 3.1	334
1892	26520	744500	2450968	+ 4.4	329
1891	35000	737600	2348086	+ 20.0	319
1890	27160	642100	1961745	—	306

Durchschnittlich beträgt der Wert der eingeführten Schokoladen 1906 210 frs auf 100 Kilo wie im Vorjahr.

4. Zuckerwaren.

	Gewicht in Kilo Einfuhr	Ausfuhr
Deutschland	52700	24800
Oesterreich-Ungarn	19200	3200
Frankreich	51000	327500
Italien	24800	117100
Belgien	2000	24800
Niederlande	1200	11000
England	102400	44000
Russland	2600	1400
Schweden	—	13700
Portugal	—	7700
Griechenland	300	55400
Bulgarien, Serbien	100	4700
Europäische Türkei	500	5400
Egypten	400	18900
Algier, Tunis	300	10500
Asiatische Türkei	300	18000
Argentien	—	10800
Uebriges Südamerika	—	4700
Uebrige Länder	1300	14000

	Einfuhr		Ausfuhr	
	in Kilo	in frs	in Kilo	in frs
zus. 1906	259100	729946	717600	1924412
geg. 1905	263000	708345	581400	1613347
1904	218900	423830	546500	1566663
1903	206700	398765	547800	1509243
1902	206500	397380	512600	1362955

Die Einfuhrmengen sind 1906 mit 282 frs, die der Ausfuhr mit 268 frs für 100 Kilo bewertet, 1905 stellten sich die Einfuhren auf 269 frs, die Ausfuhren auf 277 frs durchschnittlich.

Digitized by Google

5. Kondensierte Milch und Kindermehl.

	Ausfuhr in Kilo	
	Kondens. Milch	Kinder-mehl
Deutschland	109100	—
Oesterreich-Ungarn	12400	—
Frankreich	420300	331800
Italien	67200	137900
Belgien	79600	42200
Niederlande	14400	27500
England	15042700	115100
Russland	31300	91600
Spanien	918000	7600
Griechenland	39200	17000
Europäische Türkei	32500	4600
Egypten	130800	6500
Algier, Tunis	267300	10900
Südafrika	133300	—
Uebriges Afrika	381700	—
Asiatische Türkei	22800	9400
Britisch-Indien	3629400	31200
Siam, Indo-China	561800	—
Niederländisch-Indien	1323200	—
Philippinen	186400	—
China	152000	—
Japan	552800	24500
Mexiko	41500	7100
Zentralamerika	80400	—
Kolumbien	30900	15900
Brasilien	1543600	44200
Argentinien	141400	48200
Chile	287800	18600
Uebriges Südamerika	192900	12800
Australien	1419500	22900
Skandinavien	—	20100
Portugal	—	40500
Donauländer	—	10200
Kanada	—	40200
Uebrige Länder	301900	31800

	Ausfuhr			
	Kondens. Milch		Kindermehl	
	in Kilo	in frs	in Kilo	in frs
zus. 1906	28148100	27832984	1170300	2604955
geg. 1905	30658900	28590034	1124400	2255640
1904	30772100	29216708	1041800	2096835
1903	32991700	31455996	1307400	2615465

Die durchschnittliche Wertberechnung der Ausfuhrmengen für 1906 ist bei kondensierter Milch angesetzt mit 98 frs, bei Kindermehl mit 223 frs auf 100 Kilo, 1905 waren es 93 bez. 201 frs. Wo.

Mindestpreise im Mai.

Die folgenden Preise für die allerbilligsten Sorten reinen Kakaos und reiner Schokolade haben vom 15. Mai ab Gültigkeit. Sie sind für die Mitglieder der fünf deutschen Ortsgruppen am 7. Mai von den Herren Stollwerck, Rüger, Siemens ausgerechnet und festgesetzt worden.

* * *

1. Haushalt-Schokolade, nackt in Tafeln oder Riegel.

bis 90 kg M. 74.— bis M. 72.— für 50 kg
bis 499 kg M. 72.— bis M. 70.— für 50 kg
über 500 kg M. 70.— bis M. 68.— für 50 kg

2. Haushalt-Schokolade, Tafeln oder Riegel in Karton oder Kistchen ohne Stanniol:

bis 99 kg M. 77.— bis M. 75.— für 50 kg
bis 499 kg M. 75.— bis M. 73.— für 50 kg
über 500 kg M. 73.— bis M. 71.— für 50 kg

3. Haushalt-Schokolade, Tafeln oder Riegel, in Karton oder Kistchen halb in Stanniol:

bis 99 kg M. 79.— bis M. 77.— für 50 kg
bis 499 kg M. 77.— bis M. 75.— für 50 kg
über 500 kg M. 75.— bis M. 73.— für 50 kg

4. Haushalt-Schokolade, Tafeln oder Riegel, in Karton oder Kistchen, ganz in Stanniol:

bis 99 kg M. 81.— bis M. 79.— für 50 kg
bis 499 kg M. 79.— bis M. 77.— für 50 kg
über 500 kg M. 77.— bis M. 75.— für 50 kg

5. Schokoladeplätzchen, lose in 12½ Kilo-Kistchen:

bis 99 kg M. 78.— bis M. 76.— für 50 kg
bis 499 kg M. 76.— bis M. 74.— für 50 kg
über 500 kg M. 74.— bis M. 72.— für 50 kg

6. Schokoladeplätzchen, in kleiner Verpackung:

bis 99 kg M. 80.— bis M. 78.— für 50 kg
bis 499 kg M. 78.— bis M. 76.— für 50 kg
über 500 kg M. 76.— bis M. 74.— für 50 kg

7. Kakaopulver, lose.

bis 99 kg M. 136.— bis M. 134 — für 50 kg
bis 499 kg M. 134.— bis M. 132.— für 50 kg
über 500 kg M. 132.— bis M. 130.— für 50 kg

* * *

Die Leser werden in diesen Preisen, beim Vergleichen mit den von uns am 7. Mai ausgerechneten, kleine Differenzen finden. Diese Differenz beträgt bei Kakaopulver 4 Mark; wir hatten 134—140 Mark herausgerechnet, während die Preiskommission auf 130—136 Mark für den Mai gekommen ist. Bei Schokolade besteht eine Differenz von 1 Mark; wir hatten 69—75 Mark herausgerechnet, während die Kommission auf 68—74 Mark gekommen ist.

Vielleicht ist es angebracht, wenn die Preiskommission am Kopfe ihrer Rundschreiben in Zukunft bekannt gibt, welche Grundpreise sie für Rohkakao, Kakaobutter und Zucker der Berechnung zugrunde gelegt hat.

Wie wir hören, sollen am Sonnabend, der 25., und Sonntag, den 26., in Berlin neue Besprechungen stattfinden, wofür das Material zum Teil aus der letzten Dresdner Teilversammlung genommen ist, zum Teil auch aus laufenden Eingängen, Wünschen und Anregungen der Gruppenmitglieder stammt. Auch über die Lage des Kakaobohnenmarktes wird dabei gesprochen werden. Hoffentlich aber nimmt man Stellung zu Kaufabschlüssen nicht auf Grund von einseitigen Berichten, die aus den Kreisen von Interessenten stammen. Und hoffentlich beachtet man, wie der Konsum in den letzten Monaten zurückgegangen ist, während die Zufuhren aus den Hauptländern Thomé, Bahia, Samana, soweit sie bisher aus amtlichen Quellen bekannt sind, erheblich grösser sind als im vorigen Jahr.

Wäre es nicht richtig, wenn von den Berichten der Preisbestimmer — Preisfestsetzungskommission ist ein langes und hässliches Wort — nicht bloss 1 Abdruck, sondern an jede Firma eine grössere Zahl verschickt würde, damit jede Firma an ihre Reisenden und Agenten 1 Originalabdruck verteilen kann? Schaden kann unseres Erachtens nicht damit angerichtet werden. Die Outsiderfabriken erfahren die Gruppenpreise doch sofort. — Die »Santosa« hat am 13. Mai schon ihre »vertraulichen« Offerten hinausflattern lassen, worin sie Schokolade um 2 Mk. Kakaopulver um 16 Mk. für den Zentner billiger anbietet, als die Preisbestimmer als Gruppenpreise ausgerechnet hatten. — Wir würden dann weiter vorschlagen, dass in diesen Berichten aus

Digitized by Google

drücklich unterstrichen würde, dass die in den Gruppen vereinigten Fabriken sich untereinander verpflichtet haben, nur gesunde Kakaobohnen zu kaufen und zu verarbeiten, alle durch Einsperrung oder schlechte Aufbereitung muffig gewordenen Bohnen aber von der Verwendung auszuschliessen.

Kein Kakaofabrikant kann heute hexen! Sind die Outsiderfabriken erheblich billiger als andere, dann muss es einen Haken haben. Auf diesen Haken aufmerksam zu machen, ist die Pflicht Aller. Eine Firma in Andernach bietet am 16. Mai Kakaopulver an mit 105 Mk. franko, inkl. ÷ 1 Prozent. — R.

Glossen.

Von Woche zu Woche hofften wir, ein Ende machen zu können mit dem Glossieren von falschen Berichten; und alle 14 Tage müssen wir dieser Hoffnung ein neues Grab graben; die Spekulantensippe hört nicht auf, ihre Trabanten auf die armen Kakaokonsumenten loszulassen.

Aber vorsichtiger werden sie! —

Was in der Burnayschen Zeitung Jornal de Commercio in Lissabon den Pflanzern vorgeredet wird, sind weiternichts als Phrasen. Dass von Lissaboner Händlern seit Monaten mit gefälschten statistischen Zahlen operiert worden ist, das haben wir mehr als ein dutzendmal **bewiesen.** Um diese **Beweise** gehen die Betroffenen herum, wie die Katze um den heissen Brei; es wird weiter gelogen. Zum Beispiel: In Deutschland lässt man durchblicken und in Lissaboner Zeitungen schreibt man davon, dass einige der grössten deutschen Fabrikanten ihren Zorn auf Lissabon hätten fallen lassen und reumütig sich mit Aufträgen auf mehrere tausend Sack in Lissabon eingefunden hätten. In Skandinavien wird »man« — nämlich Lissaboner Agenten — schon dreister; in Stockholm werden den Fabrikanten Briefe vorgelesen, in denen behauptet wird, die Firma Stollwerck in Cöln habe kürzlich in Lissabon grössere Einkäufe gemacht. Wir haben die Firma Gebrüder Stollwerck A. G. in Cöln befragt, ob diese Behauptungen der Wahrheit entsprächen. Die Antwort lautete so:

»Antwortlich Ihrer gefl. Zuschrift vom 11. Mai ist es unrichtig, dass wir mit den Firmen Burnay und Weinstein in Lissabon in den letzten Monaten Geschäfte gemacht haben. Wir haben in diesem Jahre überhaupt noch keinen Abschluss mit beiden Firmen gemacht, wie wir die Verwendung von Thomé-Kakao fast ganz eingestellt haben, weil in der letzten Zeit **fast alle uns unterbreiteten Muster einen grossen Prozentsatz von muffigen Bohnen** enthalten. Es wäre doch interessant, die Unwahrheit festzustellen, und wenn Sie persönlich dies in den Briefen Ihres skandinavischen Freundes gelesen haben, so werden sie vielleicht unserer Industrie nur einen Dienst erweisen, wenn dies richtig gekennzeichnet wird.«

Hier ist also ganz genau nach demselben Rezept gearbeitet, oder sagen wir es geradeheraus, **gelogen** worden, wie in dem Falle Cadbury, Fry. Ebenso wie die Erzählung des Herrn Jordan vom Hause Burnay & Cie. in Lissabon sich als — unrichtig — erwiesen hat, ebenso ist es unwahr, dass Gebrüder Stollwerck A.-G. in Cöln, in Lissabon tausende von Säcken Thomékakaos gekauft haben. Die Firma Stollwerck bestätigt zugleich auch in ihrem Briefe, dass der viel zu lange schon lagernde Thomékakao einen grossen Prozentsatz von muffigen Bohnen enthalte. Da uns das von vielen Seiten früher schon berichtet worden ist, da uns als Beweis dafür viele Musterbeutel eingeschickt worden sind, so ist kein Zweifel mehr daran möglich, dass die übertriebene Spekulationssucht nicht bloss eine sinnlose Verteuerung sondern auch zugleich eine starke Verschlechterung des Rohmaterials verschuldet hat. Beides ist die Ursache, dass der Konsum in den Hauptbedarfsländern Deutschland, England, Amerika, in den drei ersten Monaten dieses Jahres (für Amerika nur für zwei Monate gerechnet) schon rund um 46 000 Sack kleiner geworden ist, als im Jahre 1906. Und beide Ursachen, Verteuerung und Verschlechterung, werden eine Absatzkrisis heraufholen, wie wir sie noch nie erlebt haben.

Die letzte Krisis, die im Jahre 1901 ihren Anfang genommen hat, nachdem wir 1898, 1899, 1900 hohe Bohnenpreise gehabt hatten — ist entstanden bei einer Welternte von 105 Millionen Kilo, einem Verbrauch von 20 Millionen Kilo in Amerika und 18 Millionen Kilo in Deutschland. Im Jahre 1906 und 1907 werden wir aber mit einer Welternte zu rechnen haben, die um 40 bis 50 Millionen Kilo grösser gewesen ist und sein wird. Der Druck der Ernteerträge ist also um 50 Prozent grösser geworden gegen 1901; er kann nur vermindert werden, wenn die Preise der Bohnen auf einer mittleren Lage stehen. Wir haben von Anfang an gesagt, dass ein Durchschnittspreis von 55—58—60 Mark die grossen Bedarfsstörungen nicht hervorgerufen hätte, also erträglich gewesen wäre. Gehen die Pflanzer weiter Hand in Hand mit den Spekulanten, bleiben sie, weil sie nun in den letzten Monaten viele Millionen »verdient« haben, bei dem Prinzip der Einsperrung, weil sie es sich leisten können, dann steht unsere Industrie vor unruhigen Zeiten, und die Pflanzer holen sich eine schwere Krisis herbei. Niemand kann über den laufenden Bedarf hinaus sich mit Kakao versorgen; folglich kann auch Niemand mit Ruhe Verkäufe in seinen Fabrikaten abschliessen. Aber nicht in allen Ländern sitzen die Bohneninhaber auf grossen Geldsäcken, wie augenblicklich die Lissaboner. Kommen in den Hauptländern Santo Domingo, Bahia, Thomé Guayaquil, Trinidad jetzt die Haupternten herein, kommt davon eine Ladung über die andere in den Bedarfsländern an, dann finden sich doch immer verständige und vorsichtige Leute, die lieber Geld als Kakao sehen wollen und die dann, als Outsider den geschraubten Preisstand ins Wackeln bringen. Hamburg hört nun ja auch auf, noch weiter als Fuchsbau für Spekulanten zu dienen. Vom Juni an haben wir amtliche Zahlen über die Ein- und Ausfuhr von Rohkakao zu erwarten. Dann hat es mit der Spiegelfechterei, Kakao bei der Einfuhr als »Kaufmannsgut« zu deklarieren, ein Ende.

* * *

Nach englischen Berichten soll von Havre aus eine Uebersicht über Weltproduktion und Weltkonsum des Jahres 1906 versandt worden sein, worin

die Welternte mit 148 Millionen Kilo
der Weltkonsum mit 152 315 000 Kilo

angegeben wird.

Wir machen darauf aufmerksam, dass diese Zahlen aus dem am 20. Dezember 1906 erschienenen Gordian Nr. 280 genommen sind und dass sie damals ausdrücklich als unsere »Schätzung« bezeichnet worden waren. Sie können sich als richtig erweisen, können aber auch noch starke Veränderungen erfahren, wenn alle amtlichen Zahlen eingetroffen sind. Darüber können aber noch drei bis vier Monate vergehen. —

Die Herren in Havre, die derartige Berichte aus dem Gordian entnehmen und verbreiten,

Digitized by Google

sollten doch aber dabei sagen, dass die Zahlen nur durch Schätzung der Gordianstatistiker entstanden sind, und dass diese Schätzung schon fünf Monate alt ist.

* * *

Ueber Samana-Kakao berichtet aufs neue die Firma Justus & Co. in Hamburg am 14. Mai folgendes:

»Samana-Kakao: Die jetzigen Ankünfte erweisen sich als nicht genügend; über die weitere Ernte sind soweit neue Nachrichten nicht bei uns eingelaufen. Sollten neue Nachrichten über diese wichtige Provenienz eintreffen, werden wir nicht verfehlen, sie unserer Kundschaft unter dem stets gemachten üblichen Vorbehalt und dem Hinweis darauf, dass Ernteberichte eben Ernteberichte und Schätzungen eben Schätzungen sind, weiter zu geben, da es unseren Kunden, die die Berichte richtig zu lesen verstehen, erwünscht ist, auch solche Nachrichten gemeldet zu erhalten.«

Am 13. Mai, also einen Tag **vor** Ausgabe dieses Berichtes, haben wir der Firma Justus den folgenden Brief geschrieben:

»Samana-Kakao: Der Export hat betragen

	1907	1906	1905
Jan./Febr.	3565039 lbs	3006655 lbs	3191830 lbs

Nach amtlichen Zahlen!

Nach Deutschland ist davon mehr als die Hälfte gegangen, nämlich 1885845 lbs. Den Rest haben Frankreich und Amerika bekommen.

Die Märzzahlen werden auch bald hier sein.«

Anscheinend hält die Firma Justus & Co. unsere Nachrichten nicht für zuverlässig, sonst hätte sie sie doch hübsch als allererste in ihrem Bericht mit benutzen können. Oder ist es ihr peinlich gewesen, eingestehen zu müssen, dass die Gordianwarnung vom 20. März vollauf berechtigt gewesen ist?

Der unterstrichene Satz »die die Berichte richtig zu lesen verstehen« ist für den Gordian abgefasst. Ja! Wir sind etwas schwer von Begriff, besonders wenn es sich ums Lesen von deutschen Kakaoaufsätzen handelt. Das hilft nun einmal nicht. Man muss so durchs Leben trollen, wie man hineingesetzt worden ist.

* * *

Von kleinen Vorräten spricht die Hamburgische Firma Horn & Samsche in einem Bericht vom 7. Mai 1907; es heisst dort wörtlich:

»Ebenso wie in unserem Markte gehen auch die Kakaovorräte in London und Frankreich zurück. In letzterem Lande betrug der unverzollte Gesamtvorrat

am 31. März 1907: 9512800 Kilo
gegen: 17275600 »
am 31. März 1906. Davon befanden sich in Hâvre
am 30. April 1907: 64826 Sack
gegen: 134327 »
am 30. April 1906.«

Zunächst ist es nicht richtig die französischen Gesamtzahlen vom März mit Teilzahlen vom April zu vergleichen. Doch das ist nur äusserlich. Für den Kakaomann ist die Verringerung der französischen Vorräte nichts neues, aber der Grund dafür liegt in erster Linie doch nur in einer Verschiebung des ganzen Kakaomarktes, worauf wir schon so oft hingewiesen haben. Die Londoner Vorräte sind aus dem gleichen Grunde kleiner, doch handelt es sich um vielleicht 25 bis 20000 Sack Nachlass. Diese Zahlen werden nicht genannt, weil sie schon nicht mehr so gefährlich aussehen, denn in London lagen am 11. Mai

1907: 44289 Sack
1906: 66946 »

Und die englischen Gesamtvorräte haben 1907 sogar um 827 tons gegen 1906 zugenommen!

Ferner werden die Hamburger Vorräte auch nur im ersten Satze gestreift, da diese ebenfalls einen Vergleich mit den Vorjahren schlecht vertragen können. Wohl werden hier ab und an auch Zahlen genannt, aber diese Zahlen bleiben sämtlich hinter der Wirklichkeit zurück. Allerdings wird man einwenden können, dass die Hamburger Einfuhren letzthin fielen, sodass man auf die Vorräte zurückgreifen musste, aber andererseits sind auch die Ablieferungen für Hamburgs Hauptkunden, den deutschen Verbrauch, kleiner geworden. Jedenfalls sind die Hamburger Vorräte heute, wo auch die Lissaboner ihren Ueberfluss dorthin abschieben, so gross, dass sie sich für den Nachweis von kleinen Vorräten im Vergleich zu früheren Jahren nicht eignen. Und dann ist auch Lissabon noch da, dessen Bestände, trotz der Abschiebungen in den ersten Maiwochen, am 18. Mai 1907 noch um 30000 Sack höher waren als zur gleichen Zeit des Vorjahres. Wir verweisen auf die Tabelle Seite 1191. Schliesslich ist Neuyork nicht zu vergessen, das in den Zufuhren bisher gegen 1906 noch zunahm, während der amerikanische Verbrauch in zwei Monaten Januar und Februar sogar abnahm!

Die Firma Horn & Samsche hat sich für den Nachweis der gesunkenen Vorräte nur Le Hâvre und Frankreich ausgesucht. Soll ein Vorratsbild aber vollständig sein, so gehören dazu noch neben London hauptsächlich Hamburg, Neuyork und Lissabon, die viel Kakao an sich gezogen oder einbehalten haben.

* * *

Die Lissaboner Vorräte sind künstlich kleiner gemacht worden: nachdem in den letzten Monaten und zwar

im Februar nur 7500 Sack
» März » 5800 »
» April » 2200 »

von Lissabon nach Deutschland verladen worden sind, sind in der ersten Hälfte des Monats Mai nach Hamburg schon 16000 Sack abgeschoben worden. Bis zum 18. Mai 1907 sind es sogar 26060 Sack geworden. Nach England sind in derselben Zeit 18400 Sack expediert worden. Die deutschen Fabrikanten werden am besten wissen, dass diese plötzliche Expedition von 26000 Sack binnen 18 Maitagen nach Hamburg, nicht für den deutschen Konsum bestimmt ist. Entweder sie sind zum grössten Teil noch heute in Lissaboner Händen oder sie sind von hamburgischen Mitläufern auf Spekulation gekauft, in den Tagen, in denen die zwei Lissaboner Händler grössere Käufe von dem Ringe vorgenommen haben. — Wenn die Lissaboner Vorratszahlen dadurch seit Anfang Mai um 32000 Sack gesunken sind, so sind die Hamburgischen dadurch um ebensoviel gestiegen.

Die nachfolgende Tabelle zeigt die Wirkung der forzierten Abladungen: (siehe nächste Seite.)

Demgegenüber beachte man die Hamburger Ankunftszahlen, die auf Seite 1194 stehen. Daraus geht hervor, dass vom 1. bis 23. Mai in Hamburg allein 22000 Sack Thomékakao angekommen sind.

* * *

In Lissabon werden die Pflanzer durch Zeitungsnotizen weiter gewarnt, ihren Kakao billiger zu verkaufen, als die Ringpflanzer festgesetzt haben. Niemand hätte vor Ende Mai, Anfang Juni zu befürchten, dass der Ring die Preise unter 5$100 bis 5$200 pro Arroba bringen würde. Es wären Experten in die Kakaoländer geschickt, und bevor deren Berichte nicht einge-

Digitized by Google

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907	
Datum	Sack	Datum	Sack	Datum	Sack
				5. 1.:	82 470
		13. 1.:	91 318	12. 1.:	96 860
21. 1.:	99 733	20. 1:	99 278	20. 1.:	113 038
				26. 1.:	122 577
				1. 2.:	117 340
3. 2.:	98 430	7. 2.:	89 479	9. 2.:	105 024
13. 2.:	90 000	17. 2.:	104 291	16. 2.:	125 492*)
22. 2.:	85 000	24. 2.:	92 497	23. 2.:	134 441*)
		3. 3.:	90 256	2. 3.:	119 993
11. 3.:	86 278	10. 3.:	86 514	11. 3.:	130 111
18. 3.:	86 935	17. 3.:	80 701	16. 3.:	126 765
		24. 3.:	73 961		
		31. 3.:	67 856	30. 3.:	123 023
7. 4.:	70 172	7. 4.:	57 861	6. 4.:	115 564
		14. 4.:	50 651		
22. 4.:	64 171	21. 4.:	43 098	20. 4.:	112 270
		28. 4.:	41 390	29. 4.:	105 658
		5. 5.:	40 059	4. 5.:	94 323
13. 5.:	48 092	12. 5.:	36 825	13. 5.:	71 273
		19. 5.:	31 720	18. 5.:	62 123
26. 5.:	51 750	26. 5.:	31 909		
		2. 6.:	26 001		
12. 6.:	60 155	9. 6.:	43 714		
17. 6.:	54 449	16. 6.:	54 631		
		23. 6.:	48 584		
		30. 6.:	52 822		
		7. 7.:	49 129		
15. 7.:	74 114	14. 7.:	57 858		
22. 7.:	66 097	21. 7.:	77 834		
		28. 7.:	71 035		
5. 8.:	56 209	4. 8.:	73 643		
		11. 8.:	76 375		
19. 8.:	59 405	18. 8.:	68 292		
		25. 8.:	68 769		
		1. 9.:	57 876		
9. 9.:	61 929	8. 9.:	57 800		
16. 9.:	59 000	15. 9.:	56 684		
		22. 9.:	53 282*)		
		29. 9.:	42 054		
		6. 10.:	37 180		
10. 10.:	75 945	13. 10.:	60 951		
		20. 10.:	61 957		
28. 10.:	51 948	27. 10.:	59 797		
		3. 11.:	56 773		
11. 11.:	64 075	10. 11.:	82 244*)		
		17. 11.:	74 205		
25. 11.:	72 689	24. 11.:	85 964		
		1. 12.:	78 315		
9. 12.:	62 689	9. 12.:	53 019		
		15. 12.:	86 405		
23. 12.:	81 877	22. 12.:	83 490		
		29. 12.:	93 268		
		31. 12.:	90 610		

*) **Einschliesslich der am gleichen Tage eingetroffenen Dampferladungen.**

troffen seien, sollen die Preise so bleiben, wie heute. Der Thomékakao »bleibe überall »gefragt«, die meisten Lots gingen nach Deutschland.«

Ich, als Herausgeber des Gordian, zahle den Armen in Hamburg 100 Mark, wenn mir nachgewiesen wird, dass die im Mai von Lissabon nach Hamburg abgeschobenen 26060 Sack Thomékakao an deutsche Fabrikanten verkauft, also wirklich für den deutschen Konsum bestimmt sind. Auf Grund meiner Uebersicht und einer kleinen Umfrage behaupte ich, dass der weitaus grösste Teil dieser von Lissabon nach Hamburg abgeschobenen 26060 Sack Thomékakao **nicht** vom Konsum gekauft oder gefordert sind, dass sie vielmehr in Händlerhänden, in sogenannter zweiter oder dritter oder vierter Hand sind, und dass nun erst noch die Käufer dafür gesucht werden sollen. Damit recht hohe Preise erzielt werden können, darum hat man seit vier Wochen die erfundenen Geschichten von den grossen Verkäufen an Cadbury und Fry, hat man in den letzten Wochen die grossen »Verkäufe« nach Deutschland, an Stollwerck usw. erfunden; hat man die Abschiebungen aus den Lissaboner Zollhäusern vorgenommen; hat man seit Wochen berichtet, die Lissaboner Vorräte wären fast gänzlich verkauft. Es ist das reine Theater! Darum darf man sich auch nicht mehr darüber wundern, wenn man in den Kakaoberichten der letzten Tage wieder hochdramatisch klingende Sätze antrifft, wie diesen hier, von der Firma H. Ad. Bluhm Witwe & Co. vom 16. Mai: »Lissabon kehrt seine letzten paar tausend Sack aus!« Sieht man nicht ordentlich den Kehrbesen in der Hand von »Lissabon«? —

Aber trotz allen »Kehrens« lagen am 18. Mai 1907, also zwei Tage nach dem Kehraus, noch 62000 Sack in Lissabon, gegen 31000 Sack zur gleichen Zeit des Vorjahres. Sollen wir da nicht einen Posten Besen nach Lissabon exportieren? Man hat die vorrätigen vielleicht zu sehr schon abgenutzt! —

Und ähnliche, den Widerspruch herausfordernde Sätze finden sich in Berichten und Briefen der Pfingstwoche. Akra und Samana sollen in Hamburg ganz geräumt sein, und vor Oktober sollen keine neuen Zufuhren herankommen.

Beides ist unwahr. In jedem Monat von jetzt bis September werden von Akra ungefähr 4500 Sack à 50 Kilo ausgeführt. Und für Samanakakao sind die drei Monate Mai, Juni, Juli die drei allerstärksten Zufuhrmonate. Jeder Monat hat im vorigen Jahre rund 6 Millionen lbs. gebracht; dasselbe werden wir jetzt zu erwarten haben. —

Ebenso stehen wir in San Thomé, in Bahia, in Trinidad, in Guayaquil jetzt gerade vor den Haupterntezeiten. Die ernteschwachen Monate März, April, Mai für Thomé, Bahia, Guayaquil, Samana sind glücklich vorbei; die erntestarken stehen vor der Tür. Und darum haben wir schnell noch die letzte Preistreiberei bekommen und zu ertragen. —

* * *

Die in Bernburg erscheinende Zeitung »Der Zuckerbäcker« gibt sich dazu her, als Ablagerungsstätte für einen Lissaboner Trabanten zu dienen. Am 11. Mai war darin zu lesen:

»Kakaopreise.

Trotzdem seit ziemlich einem Jahre ein Hamburger Blatt einen Preissturz ankündigt, steigt vielmehr der Preis der Kakaobohnen von Tag zu Tag. Die Hetzereien gegen den Lissaboner Markt haben sich als grundlos erwiesen. Wenn die portugiesischen Pflanzer sich verabredet haben, nicht mehr zu den ruinösen Preisen zu verkaufen, so sind die Lissaboner Kaufleute nicht imstande, dies zu ändern. Sie müssen selbst den Pflanzern hohe Preise zahlen. Wir haben uns erkundigt, welche Tatsachen den neuesten Hetzereien im Hamburger Blatte zugrunde liegen und erfahren, dass tatsächlich 30000 Sack (das Haus Burnay & Co. 8000 Sack) von erster Hand in Lissabon zu einer Parität von 7⅝ verkauft worden sind. Es wird ferner erzählt, dass die Herren Weinstein nach England verkauft hätten und zwar zu einem

Digitized by Google

verlustbringenden Preise. Wahrscheinlich handelt es sich um Verkäufe für April, Mai, Juni. Wir sind neugierig, was das Hamburger Blatt von dieser Tatsache zu berichten weiss.«

Diese Sätze enthalten ungefähr dieselben Phrasen, die man in Lissabon feilhält. Hetzereien gegen den Lissaboner »Markt« nennt man anscheinend das, wenn wir hier im Gordian berichten, dass ganz bestimmte Personen wiederholt die Unwahrheit verbreitet und monatelang mit übertriebenen und gefälschten statistischen Zahlen gearbeitet haben. »Man« traut sich nicht, mit seinem Namen für die Phrasen einzutreten. Die Verantwortlichkeit überlässt »man« dem »Zuckerbäcker«. Solche Feigheiten können uns aber nicht reizen, weiter auf die Phrasen einzugehen. —

* * *

Weiter trägt der Dunkelmann vor, der Gordian hätte darüber »geknurrt«, dass Herr Jordan die Firma Burnay verträte.

Ist dem Gordian garnicht eingefallen. Festgenagelt sind im Gordian die Unwahrheiten, die Herr Jordan als Burnays Vertreter den deutschen Fabrikanten aufgebunden hat. (Mit Jordan & Timaeus hat dieser Herr nichts zu tun.)

Das war des Gordians Pflicht; sie wird weiter geübt werden, einerlei, ob es dem Bernburger Ohrenbläser gefällt oder nicht.

Dann trägt dieser Dunkelmann vor, des Gordians Kampf gegen die Hausse wäre wohl darauf zurückzuführen, dass ich, der Herausgeber des Gordian, einige hundert Zentner Kakaobutter zu wenig gekauft hätte. Was will dieser Dunkelmann damit bezwecken? Er will — natürlich in verschleierter Form — durchblicken lassen, ich bekämpfte die Spekulation, die Lügnereien, die Operationen mit gefälschten Ernteberichten, die Verdrehung von Tatsachen seitens einiger »Häuser«, — wozu er natürlich auch gehört — nicht aus reinem Pflichtgefühl heraus, sondern weil ich in Kakaobutter einige Hundert Zentner zu wenig gekauft hätte. Also, liebe Gordianleser, nun wisst Ihr's, weil ich auch »gefixt« habe! Und womit? Mit einigen Teelöffeln voll Kakaobutter! Hätte der Dunkelmann bei solchen Verdächtigungen nicht die Pflicht, sich zu nennen?!

Man wird es mir nun wohl nicht verdenken können, wenn ich mich in Zukunft mit diesem Dunkelmann nicht eher wieder befasse, als bis ich mir dicke Handschuhe gekauft und den Namen des edlen Herrn erfahren habe. Ich glaube ihm schon auf der Fährte zu sein. R.

Aus Kakaoländern.

Ueber die Ernte- und Ausfuhrzahlen der Hauptländer werden wir in Zukunft in jeder Nummer eine über zwei bis drei Jahre reichende **monatliche** Uebersicht bringen. Wir glauben, dass wir dadurch am besten über den Gang der Verhältnisse unterrichten und gefälschte oder übertriebene Berichte wiederlegen können.

Viele Fabrikanten, ja manche Händler sind nicht ordentlich über die Zeiten der schwachen und der starken Erntezufuhren unterrichtet. In Zukunft wird jede Nummer des Gordian für die Hauptländer Guayaquil, San Thomé, Bahia, Santo Domingo, Goldküste die Monatszahlen bringen. Die starken Monate sind fettgedruckt; sie künden also mit den grossen Zufuhrzahlen zugleich an, dass in ihnen die Haupterntezeit liegt. Die ernteschwachen Monate sind schwach gedruckt. * * *

Guayaquilkakao. Von den Pflanzungen sind in Guayaquil angeliefert in Quintales (1 Quintal = 100 span. Pfund = 46 Kilo):

	1905	1906	1907
Januar	28 500	33 500	24 000
Februar	31 000	35 000	15 500
März	58 750	43 250	27 100
April	**60 200**	**55 000**	**66 800**
Mai	**48 500**	**66 000**	
Juni	**29 500**	**34 000**	
Juli	**42 500**	**35 500**	
August	**33 500**	**39 000**	
September	**9 250**	**36 000**	
Oktober	7 750	26 000	
November	15 000	20 000	
Dezember	34 250	27 000	
zusammen	398 700	450 250	

Dieses Land bringt eine verspätete Ernte. Der Ausfuhrzoll beträgt für Guayaquil 2½ centavos aufs Kilo, was — 100 centavos = 1 sucre = 2 Mk. — 5 Mk. auf 100 Kilo ausmacht; für andere Häfen stellt sich dieser Ausfuhrzoll gar auf 3½ centavos oder umgerechnet, auf 7 Mk. für 100 Kilo. Die Verladungen geschehen entweder über Panamá oder durch die Magelhanstrasse. Die Fracht über Panamá ist teurer, die Reise geht auch schneller als durch die Magelhanstrasse. Die Fracht stellt sich auf diesem Wege mit 4.60 Mk. für 100 Kilo um 2 bis 3 Mk. billiger als mit Umladung über Panamá.

Thomékakao. In Lissabon sind in den ersten vier Monaten angekommen

1907	1906	1905	1904	
123 732	105 108	136 037	88 587	Sack.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die monatlichen Ankünfte in Lissabon in folgender Weise in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	**75 352**	**61 088**	**61 993**
Februar	**38 010**	**28 982**	**37 783**
März	13 671	9 958	17 262
April	9 004	5 080	6 694
Mai	**14 613**	**14 309**	
Juni	**26 791**	**44 634**	
Juli	**41 551**	**40 157**	
August	27 697	20 889	
September	**36 965**	**24 980**	
Oktober	**46 398**	**38 844**	
November	**45 066**	**53 997**	
Dezember	**52 704**	**67 190**	
zusammen	427 822	410 326	Sack.

Der Ausfuhrzoll für Thomékakao beträgt, wenn er mit portugiesischen Schiffen die Insel San Thomé verlässt, 25 Reis, mit fremden Schiffen aber 40 Reis, was zum Kurse von 4.50 Mk. für den Milreis auf 100 Kilo 11.25 Mk. bezw. 18.— Mk. ausmacht. Die Fracht Lissabon—Hamburg stellt sich ungefähr auf 12 Mk. für 1000 Kilo.

Bahiakakao. Die Ankünfte von den Pflanzungen in Bahia zeigen für die einzelnen Monate folgende Zahlen in Sack

	1905	1906	1907
Januar	**22 557**	**46 145**	**43 408**
Februar	**21 040**	**22 783**	**30 330**
März	5 353	14 854	16 133
April	1 338	2 032	3 385
Mai	2 815	9 846	
Juni	8 142	29 399	
Juli	**24 511**	**26 318**	
August	**21 595**	**46 400**	
September	**28 181**	**48 000**	
Oktober	**54 156**	**57 500**	
November	**43 033**	**41 500**	
Dezember	**52 669**	**33 250**	
zusammen	285 390	378 027	

Digitized by Google

Von diesen Ankünften sind ausgeführt worden, ebenfalls in Sack von je 60 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	**31 690**	**44 793**	**34 075**
Februar	**21 318**	**39 084**	**18 874**
März	**22 670**	**28 421**	**27 709**
April	6 678	5 781	21 292
Mai	2 075	5 008	
Juni	4 958	17 568	
Juli	**16 475**	**30 824**	
August	**21 746**	**36 783**	
September	**24 822**	**49 000**	
Oktober	**47 460**	**59 436**	
November	**39 242**	**28 178**	
Dezember	**42 947**	**36 982**	
im ganzen	282 081	381 858	
davon nach:			
Europa	207 016	240 937	
Nordamerika	66 609	134 136	

Der Ausfuhrzoll beträgt in Bahia 9 Prozent vom Wert, und zwar gilt dieser Wertzoll für ganz Brasilien, also auch für Para.

* * *

Samana-Sanchezkakao. Die Ausfuhren aus der Dominikanischen Republik an sogenanntem Samanakakao aus ihren Häfen Sanchez, Puerto Plata, Santo Domingo, Samana und San Pedro de Macoris haben betragen in engl. Pfund:

	1905	1906	1907
Januar	1 572 040	1 505 041	2 200 211
Februar	1 619 790	1 501 614	1 364 828
März	2 637 088	1 161 891	
April	2 777 667	1 713 752	
Mai	**3 656 564**	**6 089 637**	
Juni	**4 009 216**	**5 957 281**	
Juli	**4 211 093**	**6 529 287**	
August	2 628 541	2 911 984	
September	1 017 877	1 450 617	
Oktober	582 423	697 844	
November	1 265 563	1 191 425	
Dezember	1 874 456	850 162	

Die fettgedruckten Monate Mai, Juni, Juli sind die Hauptausfuhrmonate.

Von den im Januar 1907 ausgeführten 2 200 211 lbs sind gegangen:

1 203 413 lbs nach Deutschland. Ihr Wert war 141 243.— $, das macht 109 Pfg. fürs Kilo;

808 595 » nach den Vereinigten Staaten. Der Wert war 90 088.— $, das macht 103 Pfg. fürs Kilo;

188 203 » nach Frankreich. Ihr Wert war 24 037.— $, das macht 118 Pfg. fürs Kilo.

Von den im Februar 1907 ausgeführten 1364828 lbs sind gegangen:

682 432 lbs nach Deutschland. Ihr Wert war 79 419.— $, das macht 108 Pfg. fürs Kilo;

406 568 lbs nach den Vereinigten Staaten. Ihr Wert war 47 045 $, das macht 107 Pfg. fürs Kilo;

275 828 » nach Frankreich. Ihr Wert war 34 543.— $, das macht 116 Pfg. fürs Kilo.

Kakao zahlt in Santo Domingo 9.20 Mk. Ausfuhrzoll auf 100 Kilo.

* * *

Akrakakao. Unter Akrakakao wird allgemein der Kakao aus dem Gebiet der englischen Goldküste verstanden. Der Akrakakao wird über die Hafenplätze Akra, Ada, Cape Coast, Prampram, Saltpond, Sekondi und Winnebah verladen; die monatlichen Ausfuhren aus diesen acht Häfen haben betragen in engl. Pfund

	1905	1906	1907
Januar	**1 976 201**	**2 629 291**	**3 038 151**
Februar	**1 101 763**	**1 543 967**	
März	615 188	549 720	
April	179 213	679 751	
Mai	192 110	509 494	
Juni	553 744	474 890	
Juli	310 940	316 382	
August	138 885	305 337	
September	187 619	540 802	
Oktober	**378 197**	**2 353 856**	
November	**2 283 142**	**3 922 754**	
Dezember	**3 404 990**	**6 183 259**	
zusammen	11 321 992	20 009 503	

Die Monate Oktober, November, Dezember, Januar und Februar sind die Hauptausfuhrmonate, doch hören die Ausfuhren im ganzen Jahre nicht auf, etwas wird immer verladen, selbst in den stillen Monaten.

Von den Januarausfuhren sind verladen worden in engl. Pfund aus

	1906	1907
Akra	1 671 163	1 422 489
Ada	810 279	1 109 313
Cape Coast	3 420	912
Prampram	9 791	63 682
Saltpond	20 934	58 524
Sekondi	91 427	274 567
Winnebah	117 268	118 664
im ganzen	2 724 291	3 048 151
umgerechnet in Kilo	1 235 506	1 377 846
im Werte v. Mk.	876 867	1 208 270

Aufs Kilo berechnet, ergibt sich für die Januarausfuhren ein Durchschnittspreis von 88 Pfg. 1907 und 71 Pfg. 1906 als Abladepreis.

Kakaobohnen.

Bericht vom 21. Mai 1907.

Die Preise haben in der Berichtszeit die Schwenkung nach oben weiter inne gehalten, und zwar geschah dies aus Gründen, die unter den »Glossen« schon eingehend behandelt sind. Die Leitfäden für diesen neuen »run«, durch die noch die alten, recht schwer drückenden Vorräte vom Markt geschafft werden sollen, laufen wieder einmal in Lissabon zusammen, und Lissabon hat es wieder verstanden, eine Reihe von Mitläufern vor seinen Wagen zu spannen.

Wann dieser neueste Beutezug enden wird, ist heute noch nicht zu sagen; aber soviel steht fest, dass in den nächsten Monaten die Ernten der Hauptsorten Guayaquil, Bahia, Thomé, Samana/Sanchez beginnen; deshalb bleibt es auch heute für die Fabrikanten das beste, zu warten, bis sich die neuen Ernten in den Empfangshäfen zu zeigen beginnen.

Ob es den Spekulanten unter solchen Aussichten auf neue Zufuhren gelingen wird, die Vorräte zu den jetzigen Forderungen loszuschlagen, erscheint zweifelhaft, zumal diese gar nicht so klein sind, wie sie geschildert werden. Allerdings werden auch stets nur die Vorräte von Le Havre und zur Not auch von London mit denen des Vorjahres verglichen, aber man »vergisst« Hamburg, Lissabon und Neuyork, die auf Kosten der beiden andern Plätze den grösseren Teil des Kakaohandels und auch der Kakaovorräte an sich gezogen haben. Die Weltvorräte sind heute schwerlich kleiner als zur gleichen Zeit 1906, nur haben

Digitized by Google

sie sich von den sichtbaren Plätzen Lissabon, Le Havre und London nach den unsichtbaren Plätzen Hamburg und Neuyork verzogen. Gerade in diesen Wochen ist das Manöver ganz deutlich zwischen Lissabon und Hamburg zu beobachten, um der nichts ahnenden Kakaowelt die »kolossale Bedarfsnachfrage« und die »gewaltig verringerten Bestände« wieder einmal vorreiten zu können, um wieder einmal den einen oder den anderen zu den heutigen ungesunden Preisen hineinzulegen.

Der Austausch zwischen Lissabon und Hamburg ist zahlenmässig zu verfolgen, denn die Einfuhren von Kakaobohnen in dem Hamburger Freihafen haben betragen vom 1. bis 15. Mai 1907:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1.—15. Mai 1907.

Lissabon	9 287 Sack
Le Hâvre	4 247 »
Westindien	1 995 »
Bremen	1 140 »
Liverpool	689 »
Southampton	650 »
Amsterdam	562 »
London	549 »
Colombo	548 »
Westafrika	401 »
Rotterdam	312 »
Antwerpen	49 »
Bordeaux	39 »
Neuyork	2 »
Zusammen	21 470 Sack
gegen 1906	16 012 »

1907	1906	1905
Seit Jahresanfang 202 413	228 022	219 521 Sack

Und seit dem 16. Mai sind in Hamburg weitere 12700 Sack aus Lissabon und 9600 Sack von anderen Plätzen angekommen. Nach den vorliegenden Versandlisten sind vom 1. bis 18. Mai 1907 aus Lissabon rund 26 000 Sack nach Hamburg **abgeschoben.** Und das alles soll der deutsche Konsum gefordert haben!

Einzelberichte:

Venezuelakakao. Aus La Guayra und Caracas liegen Nachrichten vor, die aber verschieden lauten; während sich die eine Quelle über die Ernteaussichten nicht gerade ungünstig, aber doch sehr vorsichtig äussert, wird uns von anderer Seite unter dem 30. April 1907 mitgeteilt, dass die Aussichten für die Johannisernte durchaus befriedigend sind. Die ersten Ankünfte von den Pflanzungen sollen im Mai erfolgen.

Aus Carupano ist die Ausfuhr des Jahres 1906 mit 2 657 637 Kilo gemeldet worden, 1905 waren es 3 080 926 Kilo, 1904 4 103 558 Kilo. Im ersten Viertel 1907, also Januar, Februar und März, sind in Carupano 17432 Sack oder 1154236 Kilo ausgeführt, gegen 1 123 599 Kilo zur gleichen Zeit 1906, 978 488 Kilo 1905 und 1 963 919 Kilo 1904. Die Ausfuhren der Johannisernte beginnen wieder im Mai/Juni und dauern bis September.

Im letzten Heft 289, Seite 1169, ist unter Venezuelakakao in der dritten Reihe gesagt, dass die Ausfuhren von Ciuadad Bolivar 59 191 Sack oder 952 Sack betragen hätten. Dies muss natürlich 59 191 Kilo oder 952 Sack heissen.

Guayaquilkakao. In Guayaquil sind in der ersten Maihälfte 1907 36 000 Quintales von den Pflanzungen angeliefert, 1906 waren es 35 000 Quintales, 1905 25 000 Quintales. Seit Jahresanfang in 4½ Monaten, haben die Ankünfte betragen

1907	1906	1905
169 400	201 750	205 950 Quintales.

Die Spannung zwischen 1906 und 1907 hat sich in der ersten Maihälfte um 1000 Quintales verringert. Nähere Nachrichten lagen im Augenblick nicht vor. Für Superior Sommer-Arriba wurden etwa 98 Mk., für schwimmenden Superior Epoca de Arriba 94½ Mk. gefordert, alles Kostfracht Hamburg.

Nach einer Meldung des amerikanischen Konsuls hat die Gesamtausfuhr der Republik Ecuador 1906 24 237 630 Kilo betragen. Davon entfallen nach den bisherigen Meldungen auf Guayaquil 21 018 550 Kilo, sodass aus den übrigen Häfen, also namentlich aus Bahia de Caraquez und Puerto Bolivar, noch 3 219 080 Kilo ausgeführt sein müssen. 1905 lieferte Guayaquil 17 951 581 Kilo, die übrigen Häfen von Ecuador 3 176 252 Kilo. Hiernach hätte die Ernteznnahme von Ecuador 1906 gegen 1905 im ganzen 3 109 797 Kilo oder 15 Prozent betragen.

Trinidadkakao. Die Ausfuhren von Port of Spain haben betragen

	im April	in 4 Monaten
1907:	8 342 Sack	64 903 Sack
1906:	9 334 »	64 365 »
1905:	18 522 »	80 026 »

Die Ernteberichte lauten wieder weniger gut, doch bleibt das Ergebnis noch abzuwarten, zumal aus verschiedenen Bezirken auch günstige Nachrichten vorliegen, die eine gute Ausbeute im Mai versprechen.

Aus London werden, nach längerer Pause, einige Umsätze gemeldet. Am 7. Mai wurden allerdings 779 Sack Trinidad in der Auktion zurückgezogen, aber am 14. Mai fanden von den angebotenen 484 Sack 161 Sack Käufer. Ausserdem wurden noch etwa 600 Sack umgesetzt. Die zuletzt bezahlten Preise stellen sich für mittel bis fein auf etwa 92½ bis 95 s.

Die Vorräte von Trinidad haben am 11. Mai 1907 in London 6 832 Sack, am 15. Mai 1907 in Le Havre 8 100 Sack betragen.

Für fair wurden in Hamburg 84 M., für Plantation 86½ M. verlangt, alles Kostfracht Hamburg.

Ceylonkakao. Die Ausfuhren in Colombo haben vom 1. Januar bis zum 11. April betragen

1907: 37 771 cwts. oder 1 891 560 Kilo
1906: 33 875 » » 1 695 450 »

Die Zunahme der Ausfuhren beträgt etwa 200 000 Kilo. Die grösseren Mengen haben sich auch in London bemerkbar gemacht, indem Ceylon in den letzten Wochen immer den grössten Anteil zu den Auktionen stellte. Am 7. Mai 1907 wurden von 1 779 Sack in London 1 725 Sack verkauft, am 14. Mai 1907 sämtliche 655 Sack. Die zuletzt bezahlten Preise stellen sich für fein auf 90 s, für kurant bis gutmittel 80 bis 85½ s, für kleine Bohnen 72½ bis 80 s.

In London lagen am 11. Mai 1907 15 865 Sack Ceylonkakao.

Grenadakakao. Die Ausfuhren von Grenada haben betragen

	im April	in 4 Monaten
1907	3130	26 189 Sack
1906	3752	22 468 »

Die Aprilmengen sind gegen das Vorjahr etwas kleiner, die Gesamtausfuhren immer noch um 3721 Sack grösser, und die Nachrichten von der Insel lauten dahin, dass im Mai wieder grössere Mengen geerntet würden, nachdem März und April eine Abschwächung gezeigt haben.

Auf den Londoner Auktionen am 7. Mai kamen 726 Sack zum Verkauf, ausserdem wurden Umsätze nicht bekannt.

Die Londoner Vorräte haben am 11. Mai 1907 2905 Sack umfasst.

Bahiakakao. Die Einfuhren in Bahia haben im April 1907 nach genauer Aufgabe 3385 Sack betragen, die Ausfuhren in der gleichen Zeit 20 292 Sack, wovon 15 568 Sack nach Europa, 4974 Sack nach den Vereinigten Staaten und 750 Sack nach dem La Plata-Gebiet gingen.

Digitized by Google

Seit Jahresanfang, in vier Monaten, sind in Bahia

	1907	1906	1905	
angekommen	93 356	85 814	50 288	Sack
ausgeführt	101 950	118 079	82 356	»
davon nach				
Europa	58 135	73 431	60 653	»
Nordamerika	38 351	41 223	20 033	»
La Plata	5 464	3 425	1 670	»

Ueber die Ernteaussichten lauten die Nachrichten so verschieden, dass man vorläufig noch besser abwartet. Die Haupterntemonate sind für Bahia Juni bis **Januar**, sodass also in wenigen Tagen die ernteschwache Zeit ihr Ende erreicht hat. Von den Forderungen an den einzelnen Plätzen ist das gleiche wie vom Thomékakao zu sagen.

Thomékakao. Am 4. Mai 1907 brachte D. »Ambaca« 2061 Sack und am 13. Mai D. »Lusitania« 448 Sack in Lissabon an. Ein dritter Dampfer wird noch erwartet.

Die Lissaboner Vorräte haben am 18. Mai 1907 62 123 Sack betragen, am 19. Mai 1906 waren es 31 720 Sack, am 13. Mai 1905 48 092 Sack. Siehe auch die Tabelle auf Seite 1191.

Die Vorräte sind durch die massenhaften Abschiebungen in den Maiwochen gesunken, denn am 29. April 1907 lagen in Lissabon noch 105 658 Sack, am 18. Mai 1907 nur noch 62 123 Sack. Von diesen Abschiebungen entfallen auf Hamburg allein 26 060 Sack. Mehr ist hierüber schon an anderer Stelle des Heftes gesagt.

Preise zu nennen ist bei dem Hin und Her der letzten Tage ein eigen Ding.

Samaná/Sanchez-Kakao. Auf Grund amtlicher Angaben haben betragen die Ausfuhren 1907 in englischen Pfund) nach

	Deutschland	Nordamerika	Frankreich
im Januar	1 203 413	808 595	188 203
im Februar	682 432	406 568	275 828
	1 885 845	1 217 163	464 031

In zwei Monaten sind aus den Häfen der dominikanischen Republik ausgeführt:

1907	1906	1905
3 565 039	3 006 655	3 191 830 Pfund.

Diese Zahlen seien den Verbreitern von dunklen Schätzungen warm empfohlen!

Hier sind Preise ebenfalls schlecht anzugeben, da die Samanasorten in den letzten Tagen ebenfalls Gegenstand der Treiberei gewesen sind.

Haitikakao. In der Zeit vom 1. Oktober 1905 bis zum 30. September 1906 sind ausgeführt aus

Jérémie	2 770 257	span. Pfd.
Cap Haitien	1 029 493	»
Petit Goâve	369 162	»
Port de Paix	184 392	»
Aux Cayes	118 645	»
Port-au-Prince	84 705	»
Jacmel	20 980	»
Miragoâne	3 690	»
Aquin	1 079	»
zusammen 1905/06	4 582 403	span. Pfd.
gegen 1904/05	4 990 520	»
1903/04	5 028 615	»

Die Einfuhr von Haitikakao nach Deutschland ist durch den seit April 1901 herrschenden Zollkrieg unmöglich; im übrigen verweisen wir auf Seite 1160, Heft 289 des Gordian vom 5. Mai 1907.

Akrakakao. Aehnlich steht es mit den Preisen von Akrakakao, nur mit dem Unterschiede, dass die dominikanischen Sorten vor der Haupternte stehen, während für die Goldküstenkolonie die ernteschwachen Monate kommen, die bis zum September dauern. Immerhin gelangen in dieser Zeit monatlich doch etwa 4500 Sack zur Ausfuhr, sodass von einem gänzlichen Mangel an Akrakakao keine Rede sein kann.

Kamerunkakao. Für Plantagenkakao wurden 81 Mk. und mehr gefordert, geringere Sorten waren entsprechend billiger.

Kongokakao. Aus dem französischen Kongogebiet sind ausgeführt

	im ganzen	davon nach Frankreich:
1906	89 588	89 085 Kilo
1905	33 608	33 175 »

Die Hauptmengen sind, naturgemäss, nach Frankreich gegangen.

Guianakakao. Vom 1. April bis 31. März sind in Georgetown (Brit. Guiana) ausgeführt:

1905/06	57 097	engl. Pfund
1903/04	123 081	»
1901/02	121 553	»
1899/00	124 001	»

Kakaoplätze.

London. Auktionen fanden am 7. und 14. Mai statt; das Angebot umfasste 5125 und 2150 Sack, wovon 3242 und 1221 Sack verkauft wurden. Ausserdem wurden noch einige hundert Sack verschiedener Herkunft umgesetzt. In beiden Wochen herrschte gute Nachfrage, und die Preise konnten sich an beiden Auktionstagen mehr oder weniger bessern.

Die Londoner Vorräte sind in der ersten Maihälfte 1907 um etwa 5600 Sack gefallen, während der Nachlass in der gleichen Zeit 1906 6600 Sack betrug. Dabei waren die Abforderungen namentlich für die Ausfuhr 1907 erheblich höher als 1906. Die Vorräte haben am 11. Mai 1907 (06) 44 289 (66 946) Sack betragen.

Am Tage nach Pfingsten finden keine Auktionen statt; die nächsten Auktionen werden erst wieder am 28. Mai 1907 sein.

Liverpool. Der Markt ist fest, und die Preise sind in der Berichtszeit nach oben gegangen. Soweit schon ersichtlich, sind in Liverpool 6928 Sack Thomékakao angekommen.

In **Southampton** kamen 715 Sack an, davon stammten 704 Sack aus Bahia.

Le Hâvre. Die Kakaobewegungen der ersten Maihälfte 1907 zeigen eine Abnahme der Vorräte von rund 3700 Sack. Denn in dieser Zeit neu eingelagert wurden 7879 Sack, vom Lager abgerufen wurden 11 552 Sack. Die Vorräte haben Mitte Mai 1907 (1906) 61 153 (132 061) Sack betragen.

Die Preise sind, wie überall, fest, und es zeigt sich auch Nachfrage, doch bleibt das Geschäft nur in engen Grenzen.

Bremen. Die Kakaobewegungen zeigen nach der jüngsten amtlichen Bekanntmachung folgende Zahlen für 1907:

	im April	in 4 Monaten
Einfuhr	175 722	1 282 907 Kilo
Ausfuhr	162 032	1 237 505 »

Solche amtlichen Angaben werden von Hamburg auch glücklicherweise bald vorliegen.

Amsterdam. Am 15. Mai 1907 sind zur Auktion 1727 Sack Java, 38 Sack Molukkenkakao und 116 Sack Surinam gestellt. Es wurde nur wenig zurückgezogen. Die Mehrzahl der verschieden grossen Kavelinge wurde um einige cents über Taxwert aus dem Markt genommen.

Neuyork. Die Aprileinfuhren haben genau 37 628 Sack betragen; darunter waren 9641 Sack aus Bahia, 8754 Sack von Trinidad, 3108 Sack aus Sanchez. Der Rest verteilt sich auf eine ganze Reihe von Plätzen, wovon auf europäische Häfen 3766 Sack entfallen.

Unter dem Platzangebot erster Hand, das Anfang Mai 8005 Sack umfasste, waren u. a. 1835 Sack Bahia, 1767 Sack Grenada, 1340 Sack Trinidad und 1182 Sack Sanchez.

Digitized by Google

Im ganzen sind seit Jahresanfang in Neuyork gelandet

1907	1906	1905
215 165	174 553	151 815 Sack,

was für 1907 eine Zunahme der Einfuhren um 40 512 Sack gegen 1906 ergibt. Da der Bedarf in den beiden ersten Monaten 1907 zurückgeblieben ist und die folgenden Monate schwerlich eine Zunahme aufweisen werden, so wird natürlich das Mehr der Neuyorker Einfuhren zum guten Teil auf Lager gegangen sein. Die Neuyorker Vorräte müssen also, wie die Hamburger, augenblicklich sehr gross sein.

Kakaoverbrauch.

England. Die Kakaobewegungen zeigen folgendes Bild in tons 1907 (1906) für

	im April	in 4 Monaten
Einfuhr	2326 (1896)	9728 (9293)
Verbrauch	2350 (1600)	6775 (7519)
Ausfuhr	392 (430)	1779 (1660)

Der Verbrauch hat im April 1907 eine erhebliche Menge mehr als 1906 aufgenommen, doch ist trotzdem noch für vier Monate ein Nachlass gegen das Vorjahr von 744 tons vorhanden. Die Einfuhren 1907 sind gegen 1906 um 435 tons höher, die Ausfuhren niedriger.

Die Vorräte der letzten drei Jahre zeigen folgendes Bild in tons:

	1907	1906	1905
1. Januar	2746	4651	5930
30. April	3573	4587	5097
	+ 827	— 64	— 833

Während die Vorräte in den beiden Vorjahren in den ersten vier Monaten abnahmen, haben sie 1907 sogar noch um 827 tons zugenommen.

Von »prepared cocoa or chocolate« sind 1907 (1906) in lbs

	im April	in 4 Monaten
eingeführt	937 233 (807 775)	3 758 298 (3 173 061)
verbraucht	936 799 (766 786)	3 613 220 (2 993 696)
ausgeführt	84 265 (43 036)	176 275 (179 165)

Die unverzollten Vorräte an Fabrikaten haben am 30. April 1907 120 000 lbs betragen gegen 59 000 und 75 000 lbs zur gleichen Zeit der beiden Vorjahre. Besondere Beachtung verdient die seit Jahresanfang zu beobachtende, recht erhebliche Zunahme des englischen Verbrauchs an ausländischen, importierten Fabrikaten, also an Kakaopulver und Schokoladen.

Russland. Die Einfuhr von Kakaobohnen hat betragen

1906	2 675 940 Kilo
1905	2 230 400 »
1904	2 055 700 »

Die Zunahme des russischen Bohnenverbrauchs — die Einfuhr deckt sich mit dem Verbrauch, da Ausfuhren von Bohnen nicht stattfinden — stellt sich für 1906 gegen 1905 auf 445 540 Kilo oder 20 Prozent, was in Anbetracht der unruhigen Verhältnisse, die in Russland herrschen, ein sehr erfreuliches Zeichen für die Entwickelung der russischen Schokoladenindustrie genannt werden muss.

Kakaoschalen. Am 7. Mai 1907 sind in London 61 tons (1940 Sack) Schalen von Cadbury in Auktion verkauft worden. Die Type D war nicht vertreten, während die drei übrigen Typen ziemlich die gleichen Preise erzielten, und zwar wurden für 100 Kilo bezahlt von

A: 121.50 bis 123.50 Mk.
B: 123.50 » 125.50 »
C: 123.50 » 125.50 »

Ausserdem wurden unter Zollverschluss noch 555 Sack angeboten, die 93.35 Mk. für 100 Kilo brachten

Kakaobutter.

Bericht vom 21. Mai 1907.

Der in den Maiauktionen zu London und Amsterdam zum Ausdruck gekommene Preisrückgang hat nur kurze Zeit gedauert. Die Marke Van Houten, die mit 77³/₄ cents am 7. Mai verkauft worden war, was 263¹/₂ Mark ergibt, war eine Woche nach der Auktion nicht mehr dazu zu kaufen. Und auch die Nebenmarken, die mit 75¹/₄—76¹/₄ cents, gleich rund 257 Mark, verkauft worden sind, sind nach der Auktion teurer geworden. Anscheinend haben in Amsterdam Kaufaufträge bis zu einem bestimmten Preissatze vorgelegen und anscheinend sind dafür grössere Aufträge gedeckt worden. Von Amsterdam aus wurden hintereinander Gebote nach Deutschland geschickt. Erst stellte man 250 Mark, dann 255 Mark, dann 260 Mark in Aussicht und später sogar 265 Mark fob Hamburg ÷ 1%. Sind diese Gebote ernst zu nehmen und sind in Amsterdam weiter Aufträge zu decken, dann wird der Juni jedenfalls schon wieder höhere Preise bringen.

Die Amsterdamer Auktion wird zum Verkauf bringen:

70 000 Kilo Van Houten
7 500 » Dejong.

Von »Mignon« kommt nichts zur Auktion.

Damit ist das erste Buttersemester dann um. Von der Marke Van Houten sind in den ersten sechs Monaten zur Auktion gekommen:

1907	450 000	Kilo
1906	455 000	»
1905	425 000	»
1904	455 000	»
1903	435 000	»

Wir haben also normale Mengen von dieser Marke bekommen. Dagegen fühlt man es aus deutschen Fabrikantenkreisen deutlich heraus, dass die Butterproduktion in Deutschland bis auf weiteres nicht steigen, eher sinken wird. So gern man den deutschen Fabrikanten auch, angesichts der hohen Bohnenpreise, hohe Butterpreise für den kommenden Herbst wünschen möchte, so muss man doch bedenken, dass ungesund hohe Butterpreise auch ungesunde Verhältnisse hervorrufen und besonders die ungesunde Preisperiode im Bohnenmarkte verlängern. Hohe Butterpreise verleiten die Pulverfabrikanten zu neuen Pulverkontrakten zu billigen Preisen. Ihre Folge sind Eindeckungen in Bohnen auf spätere Termine; diese Eindeckungen lassen im Bohnenmarkte den Eindruck zurück, als wäre der Bedarf gar nicht ins Sinken gekommen; und dadurch wird der Druck der Konsumenten auf Bohnenhandel und Bohnenproduktion kleiner, als er sein würde, wenn niemand Bohnen auf spätere Sichten zu kaufen braucht.

Hohe Butterpreise sind noch immer von Uebel gewesen, d. h. in ihren Nachwirkungen.

Das Jahr 1898 war ein Haussejahr in Kakaobohnen; deren Durchschnittspreis stand auf 72 Mark für 50 Kilo. Für Kakaobutter aber war es ein Baissejahr, denn Van Houten hat im Durchschnitt nur 58¹/₄ cents, gleich 198 Mark für 100 Kilo erzielt. In diesem Jahre hat Van Houten die Butter erheblich unter dem eigenen Einstandspreise verkaufen müssen.

Im folgenden Jahre aber war der Bohnendurchschnittspreis von 72 Mark auf 65 Mark zurückgegangen, aber der Butterdurchschnittspreis war von 58¹/₄ cents auf 81¹/₄ cents, also um 23 cents fürs halbe Kilo, gestiegen. In diesem Jahre hat Van Houten für die Butter rund 80 Mark für 100 Kilo mehr bekommen; hat also im Jahre 1899 den Ausfall des Jahres 1898 wieder herein-

Digitized by Google

geholt. Noch ein Jahr später, 1900, hatten wir wieder ein Bohnenhaussejahr, das letzte seit der Zeit und bis heute, und hatten zugleich ein Haussejahr für Butter. Denn Van Houten hat darin im Durchschnitt 92 cents, gleich 312 Mark erzielt. Das ist der höchste je erzielte Durchschnittspreis; er ist entstanden durch die drei teuren Kakaojahre 1898, 1899, 1900. Die dann folgenden billigen Kakaojahre 1901/1902 und besonders die Jahre 1903—1905 haben ganz ruhige Butterpreise auf fast gleicher Höhe von 62—67 cents gebracht.

Wollen wir ausrechnen, welche Butterpreise wir in den kommenden Monaten haben werden, dann müssten wir also zuerst wissen, wann hört Lissabon auf, dem Konsum die Bohnen einzusperren?

Gutwillig wird das kaum geschehen! Die Leute haben ja Geld gemacht.

Die zweite Frage ist also, wann sind die Zufuhren aus andern Ländern, aus Brasilien, Haiti, Santo Domingo, Westindien, Guayaquil so gross, dass Lissabon nachgeben **muss?**

Wir gehen gerade in die Haupterntezeiten jetzt hinein. Ist das Geschick den Konsumenten hold, dann werden die Zufuhren aus allen Ländern zusammentreffen. Die Käufer aber, Händler wie Fabrikanten, werden weiter von Hand zu Mund kaufen müssen, weil jeder kommende Tag Verluste bringen kann. Denn in diesem Jahre spaziert der Konsum nicht mehr mit ellenlangen Schritten, sondern er hinkt bedenklich überall.

Gehen die Bohnenpreise aber nach und nach bis auf 60 Mk. zurück, dann wird die Fabrikationslust für Butter und Pulver wieder erwachen und für beide wird dann zu normalen Preisen der alte Bedarf wieder entstehen.

Wieviel am 4. Juni in London verkauft werden soll, ist uns noch nicht gemeldet.

Allerlei.

Heft 290 vom 23. 5. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Die nächste Nummer — 291 — wird sich in der Hauptsache mit der Kalkulation der billigsten Sorte **Schokolade** und der billigsten Sorte **Kakaopulver** beschäftigen. Dabei sollen die dafür in Betracht kommenden Stollwerckschen Tabellen abgedruckt werden. Auch andere Fabrikanten führen derartige Preisberechnungstabellen; soweit sie uns noch nicht vorliegen, stellen wir anheim, uns mit Material zu versorgen, damit wir über das, was bis heute vorliegt, ausführlich berichten und für einen soliden Kalkulationsbau die Fundamente legen können.

Bekanntmachung. Der Handelskammer ist von der zuständigen Behörde mitgeteilt worden, dass, um den Wünschen der am **Kakaohandel** beteiligten Firmen möglichst zu entsprechen, hinfort versuchsweise die seewärts in den Freihafen eingehenden und seewärts aus demselben ausgehenden Mengen Kakao und zwar soweit sie innerhalb eines Monats dem Deklarationsbureau **angemeldet** sind, zusammengestellt und diese Ermittelungen der Handelskammer übersandt werden sollen, die sie in ihrer Kanzlei zur Einsichtnahme für die Interessenten auslegen wird. Die erste Uebersicht wird voraussichtlich die Zeit vom 15. Mai bis 14. Juni d. J. umfassen und der Handelskammer im letzten Drittel des Juni zugehen.

Hamburg, den 17. Mai 1907.

Die Handelskammer.

In der letzten Nummer der Verbandsnachrichten war mitgeteilt worden, dass die Firma **A. Uhlitzsch in Wurzen** die Fabrikation von Kakao und Schokoladen aufnehmen wolle. Das ist aber ein Irrtum. Die Firma hat sich zwar eine neue Fabrik gebaut, die am 1. Juli, zur Feier des 50jährigen Bestehens der Firma, in Betrieb kommen soll, aber es werden bis auf weiteres keine Fabrikate von der rohen Bohne an hergestellt.

Suchard S. A. Neuchâtel. Für das Rechnungsjahr 1906 wird eine Dividende von 7 Prozent verteilt werden.

S. A. de Conserves alimentaires in Saxon (Wallis). Aus dem Gewinn des Geschäftsjahres 1906 wird für die Stammaktien eine Dividende von 4½ Prozent (i. V. 4 Prozent) vorgeschlagen, auf die Prioritätsaktien eine solche von 7 Prozent, wie für 1905.

Sarotti, Chocoladen- und Cacao-Industrie A.-G. Die Generalversammlung hat die Erhöhung des Aktienkapitals von 2 auf 3 Millionen Mark beschlossen. Die neuen Aktien sollen schon vom 1. Juli 1907 ab voll an der Dividende teilhaben; sie werden den alten Aktionären von einem Bankkonsortium, dass die neuen Aktien zu 125 Prozent übernimmt, zu 130 Prozent angeboten. Die Erhöhung des Aktienkapitals ist dadurch veranlasst, dass die Betriebsanlage erweitert werden muss. Der Jahresumsatz stieg gegen das Gründungsjahr um rund 2 000 000 Mk.

Gutachten über Schokoladenlieferung. Die Aeltesten der Kaufmannschaft zu Berlin haben sich kürzlich mit einer Anfrage beschäftigt, ob es bei grösseren Schokoladenlieferungen im Handelsverkehr üblich ist, dass der Käufer die gelieferte Schokolade (in Stichproben) chemisch untersuchen lässt, wenn schon die Reinheit der Schokolade zugesichert ist und sich nur durch chemische Untersuchung feststellen lässt. Die Aeltesten haben diese Frage auf Grund der Aeusserungen der gehörten Sachverständigen dahin beantwortet, dass eine Untersuchung unter solchen Umständen nicht handelsüblich ist.

Hamburg. Zum Generalkonsul der dominikanischen Republik ist Herr Francisco Leonte Vasquez ernannt; der Amtssitz des neuen Generalkonsuls ist Hamburg.

Dominikanische Republik. Nach längeren Verhandlungen ist zwischen der Republik und den Vereinigten Staaten ein Vertrag abgeschlossen worden, wonach die Verwaltung der Einfuhrzölle zum Zwecke der Zahlung der Schulden der Republik in den Händen von Beamten der Vereinigten Staaten liegt. Auch sollen Aenderungen der Einfuhrzölle der Genehmigung der Vereinigten Staaten unterliegen.

Türkei. Die Erhöhung der Einfuhrzölle von 8 Prozent auf 11 Prozent ist seitens der Grossmächte angenommen worden und wird, unter der Voraussetzung der Annahme in den verschiedenen Parlamenten, in zwei Monaten in Kraft treten.

Société anonyme F. L. Cailler in Broc. Der Geschäftsbericht bezeichnet das Ergebnis des Jahres 1906 als befriedigend. Wenn auch frühere Jahre grössere Zunahmen aufzuweisen haben, so ist doch die des letzten Jahres immerhin beachtenswert, zumal eine ebenso bedeutende wie zahlreiche Kon-

Digitized by Google

kurrenz auf dem Markte eifrig tätig ist, und die ausländischen Fabriken sich ebenfalls vergrössern. Ausserdem ist die erhebliche Verteuerung des Rohmaterials in Betracht zu ziehen, die sich ebenfalls geltend machte. Trotzdem sind die Verkäufe erfreulich gestiegen. Der Betrieb der Fabrik hatte unter dem trockenen Sommer und dem strengen Winter insofern zu leiden, als die nutzbar gemachte Wasserkraft dadurch beeinträchtigt wurde. Eine neue Anlage konnte noch nicht fertig gestellt werden, um nicht den Betrieb in der Hauptzeit zu beschränken. Ferner verzögerte sich die Herstellung einer Kühlanlage, die aber in diesem Sommer unter günstigen Erwartungen in Tätigkeit treten soll. Auch die Fabrik selbst, deren Leistungsfähigkeit aufs höchste angespannt war, wurde durch eine Erweiterung weiter ausgestaltet. Eine neue Dampfanlage ist für dieses Jahr geplant. Der Bericht hebt hervor, dass damit der Ausbau der schweizer Fabrik im allgemeinen erreicht wäre, sodass grössere Neuanlagen vor der Hand nicht erfolgen würden, wenn man von den nötigen Erneuerungen und Verbesserungen absieht, die die weitere Entwickelung der Technik zeitigen wird. Die Beziehungen zwischen der Leitung und den Arbeitern werden als gut bezeichnet und sollen auch ferner gepflegt werden; diese haben bei unverkürztem Lohn den Sonnabend nachmittag frei, und die Gesellschaft hat trotz der hohen Kosten mit dieser Einrichtung nur gute Erfahrungen gemacht. — Auch die Beteiligung der Gesellschaft an der »Causse Manufacturing and Import Cy« in New-Jersey in den Vereinigten Staaten wird im Bericht kurz erwähnt.

Die Abrechnung ergibt für 1906 einen Betriebsgewinn von 1 323 868 frs. An Dividende werden 15 Prozent auf jedes Stück der 50 000 Genussscheine ausgezahlt, 41 710 frs werden der Reserve und ebensoviel der Direktion zur Verfügung überwiesen. Die Fabrikanlage steht mit 1 675 000 frs zu Buch, die Vorräte umfassen 2 474 511 frs, die Debitores betragen 1 450 411 frs, die noch nicht fertig gestellten Neuanlagen sind mit 873 839 frs eingestellt. Auf der Passivseite stehen u. a. hauptsächlich 4 460 000 frs Obligationen. 1 115 264 frs Kreditores und 111 150 frs Reserven.

Geschäfts-Eröffnungen.

Alt-Ruppin. Paul Gröppler, Friedrich Wilhelmstr. 4, eine Konditorei.
Glauchau. Arno Matthäs, Wehrstr. 8, eine Feinbäckerei.
Kiel-Gaarden. Hermann Sell, Brommystr. 7, eine Konditorei.
Kronenburg i. Els. Eugen Issenhut, Mittelhausbergerstr. 10, eine Feinbäckerei.
Landau. Jakob Hoffmann, Westbahnstr. 17, eine Feinbäckerei.
Osnabrück. Stephan Schopen, Kamp 41, eine Konditorei.
Schwäb. Gmünd. Josef Frey, Rechbergstr. 11, eine Feinbäckerei.
Schwerin. Georg Kröger, Wittenburgerstr. 24, ein Konfitürengeschäft.
— Ernst Kammeyer jun., Königstr. 71, ein Konfitürengeschäft.
Torgau. P. Petersdorf, Bahnhofstr. 16, eine Konditorei.
Zittau. Emil Freudenberg, Eisenbahnstr. 47, eine Feinbäckerei. (K.)

Konkurse:

Berlin. Nährmittelgesellschaft m. b. H. »Trokka«, Belle-Alliancestr. — Bäckermstr. Raymond Beccard, Glogauerstr.
Barmen. Krämer Martin Hardtstein, Kleinenwert 45.
Brand i. Sa. Bäcker Karl Heinr. Hesse, Grosshartmannsdorf.
Brumath. Krämerin Witwe Marg. Götz.
Dettelbach. Bäcker Adam Genter, Neuses a. B.
Dortmund. Krämer Rudolf Marohn, Hermannstr.
Ellrich. Harzer Teigwaren- und Maccaroni-Fabrik.
Fürth. Bäcker Andreas Dölfel.
Hohenwestedt. Bäcker Heinr. Christ. Erichsen, Todenbüttel
Hüningen. Krämer Franz Wilhelm Bühmer,
Klingenthal. Bäcker Gust. Adolf Glass, Georgenthal.
Königshütte O.-S. Konditorei Marie Brünnig.
Magdeburg. Krämer Wilhelm Holstein, Ludolfstr.
München. Bäcker Xaver Geiger, Landsbergerstr.
— Krämer Julius Ravizza, Kapuzinerstr.
— Krämerin Joh. Steinberger, Kapuzinerplatz.
Neuwied. Krämer Johann Hoppen.
Oehringen. Krämerin Karl Doblers Wwe., Kupferzell.
Oelsnitz (Voigtl.) Krämerin L. F. Amanda Grellmann.
Saalfeld. Drogist Joh. Ernst Cichorius.
Saulgau. Bäcker Joseph Anton Mohr.
Schloss Tenneberg. Bäcker Otto Wagner, Waltershausen.
Stettin. Bäcker Aug. Mittelstädt, Pommerensdorf.
Stollberg. Krämerin M. Th. Neubert, Niederdorf.
Trier. W. Friedr. Roelen, Honigkuchen- und Zuckerwarenfabrik.
Wüstegiersdorf. Bäcker Josef Hundt.
Zittau. Bäcker Ernst Gust. Ullrich, Eichgraben.
— Bäcker Jul. Hermann Rudolph, Olbersdorf.

David Söhne Akt. Ges. Halle a. S. Im Anschluss an unsere Mitteilungen in Heft 287 vom 5. April 1907 können wir noch mitteilen, dass im Jahresbericht der Gesellschaft die Geschäftslage als vorwiegend günstig bezeichnet wird. Die Fabrik war das ganze Jahr hindurch gut beschäftigt, und um der grösseren Nachfrage zu genügen, wurde ein Erweiterungsbau beschlossen, der im Rohbau fertig ist. Ausserdem ist die Anschaffung einer zweiten Betriebsmaschine und verschiedener Arbeitsmaschinen beschlossen. Der der Generalversammlung zur Verfügung gestellte Reingewinn findet folgende Verteilung: 110 000 Mk. als 10 Prozent Dividende an die Aktionäre, 16 072 Mk. an den Reservefonds, 15 000 Mk. an das Delkrederekonto, 32 643 Mk. als Tantièmen, 125 000 Mk. an das zu errichtende Neubaukonto, 4000 Mk. für die Angestellten. Neu vorgetragen werden 23 192 Mk. Der Absatz war 1906 erheblich höher als 1905. Leider wurde der Geschäftsgang durch die Kakaohausse gestört, sodass eine Preiserhöhung der Erzeugnisse eintreten musste.

Aktiengesellschaft für automatischen Verkauf, Berlin und Hamburg. Auf der Generalversammlung am 6. April 1907 wurde die Verteilung einer Dividende von 10 Prozent auf das 100 000 Mk. betragende Aktienkapital beschlossen. Der aus dem Aufsichtsrat scheidende Herr Thomas Morgan, Vorsitzender des Aufsichtsrates wurde durch Zuruf wiedergewählt. Aus der Abrechnung ergibt sich für 1906 ein Betriebsgewinn von 1 177 489 Mk., wovon die Generalunkosten mit 700 809 Mk. und die Abschreibungen mit 293 867 Mk. abgehen. Aus dem noch verbleibenden Gewinnrest wurden ausser 100 000 Mark Dividende an Tantièmen 31 022 Mark verteilt und 5859 Mark an den Reservefonds II überwiesen. Ferner wurden 40 000 Mark für die in diesem Jahre nötig werdende Vergrösserung der Fabrik in Wittenberg vom Gewinn einbehalten. Zur Tilgung der Prioritäten kamen die ersten 25 000 Mk. zur Auszahlung. Von den Aktiven sind Mobilien und Geräte mit 29 864 Mk., Bankguthaben, Kasse usw. mit 100 144 Mk., Apparate und Wiegemaschinen mit 876 525 Mk., Waren mit 359 651 Mk.,

Digitized by Google

Debitores mit 406 202 Mk. eingestellt. Die Wittenberger Fabrik ist mit 220 085 Mk. für Gebäude, 40 247 Mk. für Liegenschaften und 214 003 Mk. für Maschinen aufgeführt. Die gesamten Reserven umfassen 165 641 Mk.. die Prioritäten 375 000 Mk, die Verbindlichkeiten 495 945 Mk.

Erste böhm. A.-G. oriental. Zuckerwaren- und Schokoladenfabriken vorm. A. Marsner. Im Jahre 1906 wurde ein Betriebsgewinn von 1 032 902 Kr. erzielt. Davon sind 23 508 Kr. für Abschreibungen, 111 864 Kr. für Rabatte und dergl., 656 637 Kr. für Generalunkosten, 29 856 Kr. für Steuern und Versicherung, 58 234 Kr. für Reklame, 40 883 Kr. für Reparaturen, verwandt worden. Die Gebäude sind mit 506 839 Kr., die Maschinen mit 177 555 Kr., die Gerätschaften mit 63 639 Kr., die Vorräte mit 395 885 Kr., die Debitores mit 803 320 Kr. eingestellt. Unter den Passiven stehen Hypotheken mit 172 748 Kr., Kreditores mit 536 937 Kr., Akzepte mit 79 601 Kr., Reserven mit 79 462 Kr. Das Aktienkapital beträgt 1 Million Kr., worauf 8½ Prozent Dividende aus dem zur Verteigung gestellten Reingewinnrest von 104 294 Kr. ausgeschüttet werden Ausserdem ist eine Erhöhung auf 1 250 000 Kr. geplant.

Zuckerraffinerie Barby A.-G. Die Gesellschaft ist in Zahlungsschwierigkeiten geraten, sie teilt ihren Gläubigern dies mit und bemerkt, dass auch ihr Bankkredit erschöpft sei. Den Gläubigern werden 50 Prozent geboten; falls diese nicht bis zum 25. Mai zustimmen, müsse Konkurs angemeldet werden.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Gut und billig erhalten Sie Ihre **Etiketten, Umschläge usw.** bei **Dietz Gebr.,** Lahr, Baden.

Man sende bitte Muster u. verlange Preise. Geschmackvolle Entwürfe zu neuen Sachen bereitw. Vertreter ges.

Junger Deutscher

z. Zt. in einem grossen Kakao-Exporthaus in London tätig, Einj.-Freiw. Zeugnis, Handelsschule absolviert, mit allen Kontorarbeiten vertraut, in engl. und franz. Korrespondenz perfekt,

sucht per bald Stellung

in **Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik** unter bescheidenen Ansprüchen. Angebote unter **W. H. 19** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Mk. 20—30 000

genügen zur stillen oder tätigen Beteiligung an einer lukrativen Teig- und Zuckerwaren-Fabrik. Offerten unter **A. T. 297** an **Rudolf Mosse, Magdeburg.**

Erster Korrespondent

Christ, im Alter von 25—30 Jahren, der befähigt ist, kaufm. Personal vorzustehen, wird per sofort oder 1. Juli

gesucht!

Offert. mit Gehalts-Angabe, Photographie u. Zeugnis-Abschriften unt. **Z. 654** a. d. Verlag des Gordian erbeten.

Für neu zu errichtendes feines Schokoladen- und Konfitüren-Geschäft in Düsseldorf werden

Offerten in allen einschlägigen Artikeln

erbeten. Briefe unter **K. O. 5634** an **Rudolf Mosse, Köln.**

Une chocolaterie Belge

cherche à acheter la **pate de chocolat au lait,** si possible ne contenant pas de cacao. Ecrire sous **A. U. 655** à Verlag des Gordian.

Milchschokoladenpaste

möglichst ohne Zusatz von Kakao, sucht eine belgische Schokoladenfabrik **zu kaufen.** Offerten unter **A. U. 655** an den Verlag des Gordian erbeten.

Einbanddecken

zum 12. Jahrgang, für die Hefte 265 bis 288, sind zum Preise von 1.20 Mk. das Stück zu beziehen vom

Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Wasserkühlapparat zu verkaufen!

Länge 6,5 m. Kühldauer 12—15 Minuten, mit Platz für 200 Formen. Kraftbedarf ca. ½ Pferdekraft. Preis 700 Mark. Nur ½ Jahr gebraucht!

A. Soeborgs Fabriker, Copenhagen

Jagtvej 95.

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

Reisender gesucht von einer im Rheinlande domizilierten Fabrik der Nahrungsmittelbranche, welche das General-Depot und den **Alleinverkauf** einer der ältesten und leistungsfähigsten **holländischen Kakaofabriken** übernommen hat.

Es wird nur auf einen gewandten, tüchtigen Verkäufer reflektiert, der bei der Kolonial- und Delikatessenkundschaft eines grösseren Rayons bestens eingeführt und in der Lage ist, seine Qualifikation durch gute Zeugnisse zu belegen.

Eintritt möglichst per 1. Juni.

Offerten unter **X. Y.** an den Verlag des Gordian.

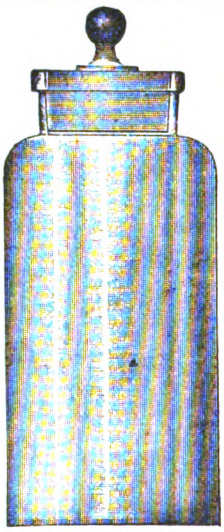
Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Reiner Kakao
zu kaufen gesucht
in Quantitäten 100, 2—300 Kilo, event. mehr gegen Kassa (Verpackung in Fässern). Offerten mit äusserster Preisangabe und Qualitätsproben begleitet wolle man einsenden an **Postfach 111, St. Ludwig in Els.**

Betriebskapital vorschussfrei für Gross- und Industrie-Firmen durch **Max Rudow, Berlin 13.**

Papierwolle empfehlen **Keller & Gottschaldt** G. m. b. H. **Wildenau b. Schwarzenberg i. S.**



Glashüttenwerke Weisswasser Actiengesellschaft Weisswasser O.-L.

Bonbongläser und **Ausstellungsgläser** aus la weissem Glas.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet **Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter**
Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.
Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.
I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik
Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Wenn Sie **rentabel** fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet-u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, **System Draiswerke.**

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)
I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Digitized by Google

Kakao-Pulver

monatlich ca. 25 Zentner gegen Kasse zu kaufen gesucht. Gefl. Off. an **Haasenstein & Vogler, Berlin W. 8** unter **T. A. 775.**

Lagerist und Expedient

seit **acht** Jahren als solcher in einer grösseren österr. Schokoladen-Fabrik tätig, **sucht** anderweitig dauernde Stellung.

Gefl. Offerten unter **C. W. 627** an den Verlag des Gordian erbeten.

Schutzkleid D

geeignet für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche:

grau Halbleinen HL III Dtz. Mk. 34.20
grau Halbleinen GH III » » 39.—
ungebleichter Nessel SS » » 34.20

Andere Stoffe und Modelle in Auswahl.

Mützen Halbleinen o. Nessel Dtz. Mk. 3.—

Latzschürzen

gebleichtes Halbleinen Dtz. Mk. 14.40
vorgebleichtes Reinleinen » » 15.—

Grössere Posten noch billiger.

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Schokoladen-Kisten

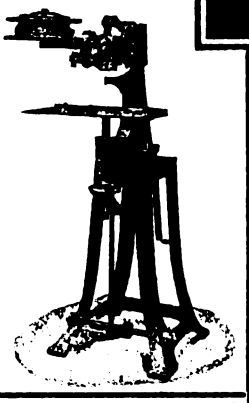
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



In froher Stimmung

finden Sie Ihre Kundschaft bei Ihrem späteren Besuch. Zurückzuführen ist dies auf Ihre jüngste Lieferung von

Bewährter

Eingetragene

Schutzmarke

Export-Artikel.

und Pulver

von Ihre Freunde flott und mit gutem Nutzen ausverkauft haben. Sie kommen somit gerade zur rechten Zeit, um Nachbestellungen darauf entgegen zu nehmen. Empfehlen Sie auch künftighin nur diese Marke.

Wilhelm Jentzsch Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren
Dresden-Neust. ◆ Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Email-Reklame-Plakate

Emailschilder für alle Zwecke

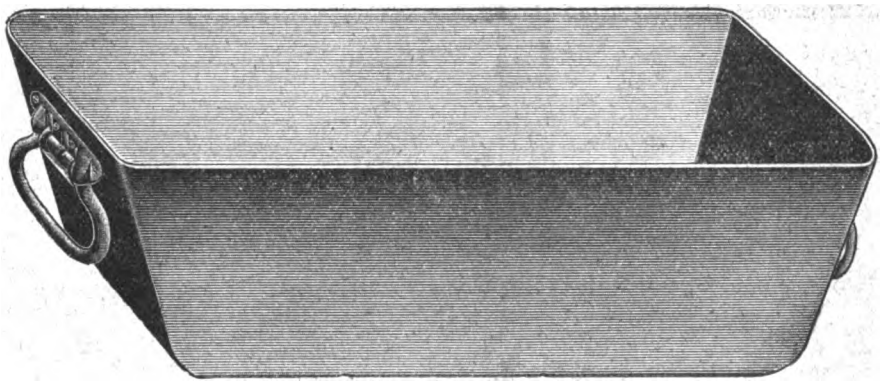
C. Robert Dold, Emaillirwerke, Offenburg (Baden).

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

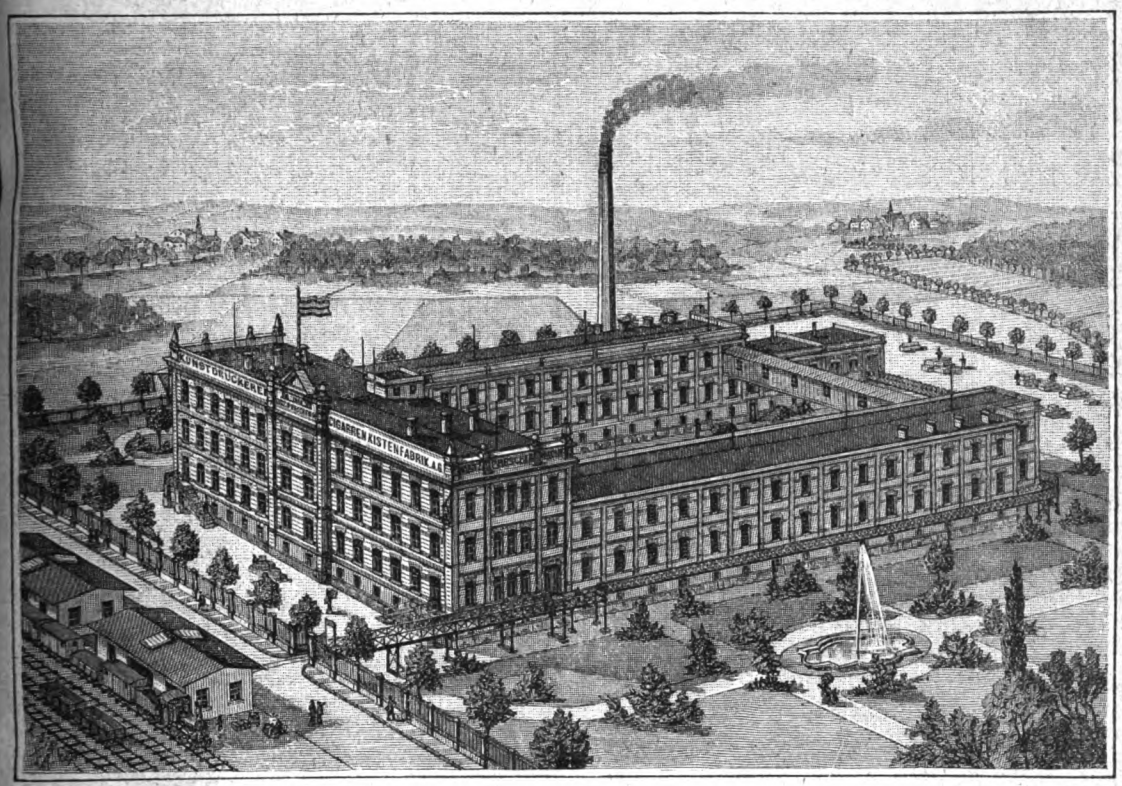
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

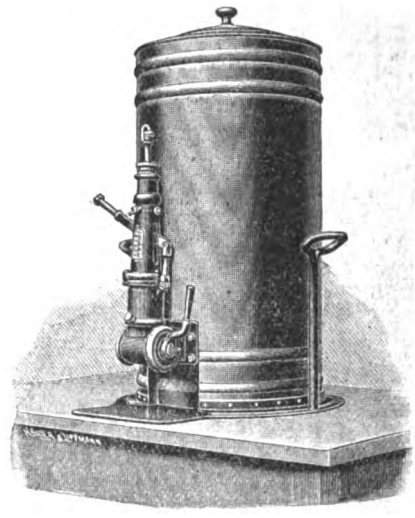
und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert; haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 291.** Hamburg, 5. Juni 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30 Mk.** die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

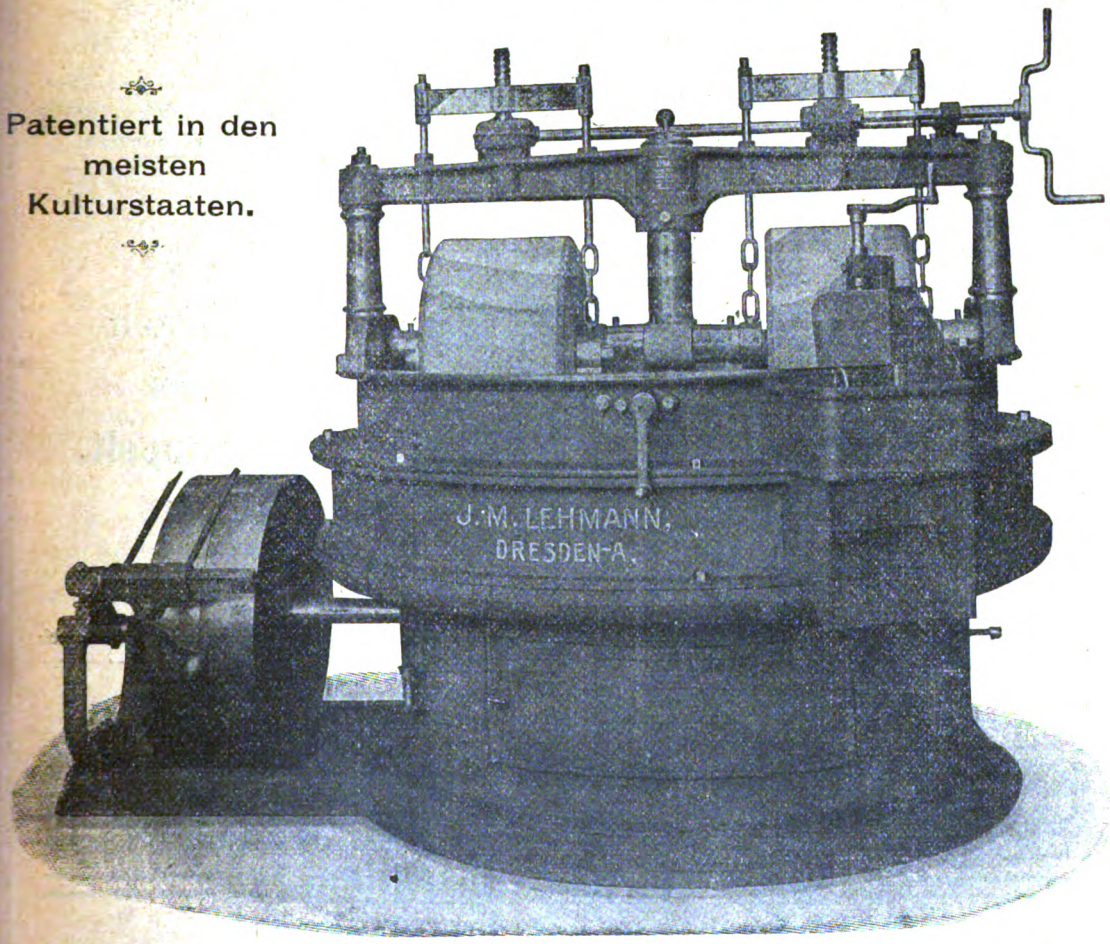
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✻ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

Oetker

offeriert

Backmasse

bester Ersatz für

Marzipan

zu Backzwecken.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

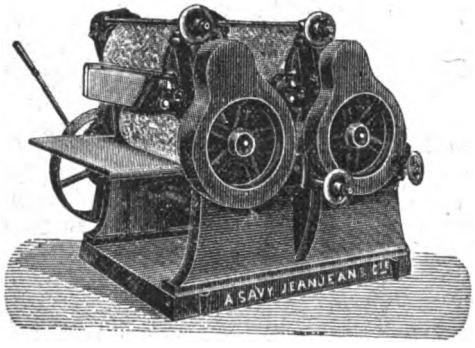
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn. Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 291
vom 5. Juni 1907.

Die Gefahren im Abladeverkehr. — Glossen. — Vorschriften über das Lagern von Kakaobohnen. — Das Ende von »Ribet«. — Aus Ernteländern. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei.

Die Gefahren im Abladeverkehr.

Die meisten Einfuhrgeschäfte werden auf der Grundlage abgeschlossen, dass der Käufer im Einfuhrlande dem Verkäufer des Ausfuhrlandes Zahlung leistet gegen Aushändigung des Ladescheines. Wir Kaufleute nennen das auf deutsch: »Kondition Kassa gegen Konnossement.« Diese Kaufbedingung gilt, hin und wieder mit kleinen Erleichterungen, auch im Kakaohandel, soweit es sich um Abladegeschäfte handelt.

Es ist das eigentlich nichts anderes, als ein ganz gewöhnlicher Nachnahmeverkehr. Und wenn man diesen Gebrauch zwischen Käufern und Verkäufern im selben Lande, also z. B. zwischen einem Hamburger Verkäufer und einem Berliner Käufer, als unpassend, als ungebräuchlich, ja fast als beleidigend für den Käufer beurteilen kann, so ist im Abladeverkehr nichts von einem solchen unangenehmen Beigeschmack zu merken. Der »Handelsgebrauch« lässt diese »Kondition Kassa gegen Konnossemente« in vielen Fällen als durchaus notwendig erscheinen; wer das Wesen des Abladeverkehrs kennt, wird das einsehen, und jeder, mag er Rotschild oder Schulze heissen, fügt sich diesen Kaufbedingungen.

Der Frachtbrief, der Ladeschein nimmt durch diesen Handelsgebrauch die Form einer wichtigen Urkunde an. Darin hat der Kapitän des Schiffes durch seine Unterschrift bekundet, dass er die darin verzeichneten Güter übernommen hat und dass er sie an ihrem Bestimmungsort in gleichem Zustande an den Empfänger ausliefern will. Wer diesen Ladeschein am Ankunftsorte in Händen hat, der kann die Güter in Empfang nehmen. Der Ladeschein also ist ein ausserordentlich wichtiges Papier, eine Urkunde, die Tausende, ja, bei ganzen Ladungen, Millionen wert sein kann. Er hat, wie ein Scheck, Zahlungswert; man kann ihn verkaufen und verpfänden, just so, wie man mit Wertpapieren eines Staates verfahren kann.

Man kann sie aber auch nachmachen. Ein geschicktes, auf Betrug ausgehendes, die Handelsgebräuche einer bestimmten Handelsabteilung kennendes Individuum kann sich durch Fälschung solcher Ladescheine leicht grosse Summen betrügerischerweise verschaffen, und deshalb ist es wohl angebracht, wenn die im Abladeverkehr stehenden Handelskreise sich nach Mitteln umsehen, um solche Betrügereien unmöglich zu machen oder doch zu erschweren.

In unserm engern Kreise ist gerade jetzt der folgende Fall vorgekommen:

Bis vor drei Jahren gab es in Hamburg eine Kakaofirma Cäsar Prediger & Cie., die bald zahme, bald wilde Kakaogeschäfte machte; was

Digitized by Google

Montags gewonnen worden war, war Dienstags wieder verloren, und wenn das Jahr herum war, war es eben herum; der Inhaber hatte sich gedreht, war aber nicht vorwärts gekommen. Im Jahre 1904 hatte diese Firma ein klägliches Ende genommen; der Inhaber Prediger hatte sich durch Urkundenfälschungen schnell noch hunderttausend Mark verschafft, und damit und mit dem Reste von Geschäftsgeldern hatte er sich aus dem Staube gemacht. Noch heute wird er steckbrieflich verfolgt; man hatte in hiesigen Kreisen schon angenommen, er sei irgendwo zugrunde gegangen. Aber er scheint ein Mensch zu sein, der immer wieder auf die Beine fällt; er hat den Mut besessen, sich im Mai mehrere Tage in einem feinen Jungfernstieghotel in Hamburg aufzuhalten, um hier bei einem Kakaoimporteur gefälschte Ladescheine vorzeigen und sich darauf rund 77 000 Mark auszahlen zu lassen. Der Kakaoimporteur ist Predigers Schwager, beide haben früher zusammen gearbeitet. Prediger kannte also nicht bloss die allgemeinen Gebräuche des Kakaohandels, sondern er kannte auch die besonderen Einkaufsgewohnheiten seines Opfers, seines Schwagers, und daraus ist es zu erklären, dass ihm diese gemeine Betrügerei glücken konnte.

Nach Berichten, die die hamburgischen Zeitungen darüber gebracht haben, ist der Aufbau und die Abwicklung der durch Urkundenfälschung möglich gewordenen Betrügereien, wie folgt, zu beschreiben. Dem hamburgischen Importeur werden im April aus Neuyork 600 Sack Samanakakao zu einem besonders günstigen Preise angeboten. Bei dem Angebot wurden Hamburger Firmen genannt, die Auskunft über die Kreditwürdigkeit der Neuyorker, verkaufen wollenden Firma, geben sollten. Der Importeur kauft die 600 Sack Samanakakao zu der Bedingung, Bezahlung zu 90 Prozent gegen Aushändigung des Ladescheines, bedingt sofortige Verladung, erkundigt sich über die Kreditwürdigkeit der Neuyorker Abladefirma und verkauft den günstig eingekauften Posten ohne Arg weiter.

Eines schönen Maitages wird dem Importeur mitgeteilt, dass der Direktor der Neuyorker Firma in Hamburg persönlich eintreffen werde; die 600 Sack seien mit dem Dampfer Blücher abgeladen; die Ladescheine wären einem Hamburger Spediteur eingesandt; dieser würde sich laut Abrede 90 Prozent des Kaufwertes gegen Auslieferung der Ladescheine auszahlen lassen und über weitere Geschäfte, die auf derselben Grundlage in Zukunft gemacht werden sollten, würde der Herr »Direktor« persönlich unterhandeln.

Der hamburgische Importeur löste ohne Misstrauen den Ladeschein mit 77 000 Mark ein und wartete auf das Eintreffen des Dampfers »Blücher«, um den inzwischen schon weiter verkauften Kakao an seine Kunden abliefern zu können.

Der Dampfer »Blücher« traf ein, aber er hatte keinen Kakao Beim Vergleichen der Ladescheine mit dem Schiffsbrief ergab sich, dass für den »Blücher« in Neuyork gar kein Kakao angeliefert worden sei, und dass der zur Zahlung vorgelegte Ladeschein gefälscht war. Der Importeur war seine 77 000 Mark los, und jetzt ging die Jagd an auf den Fälscher, der kein anderer sein konnte, als der steckbrieflich verfolgte Cäsar Prediger aus Hamburg. —

Dass dieser Prediger im Fälschen und Betrügen ausserordentlich gewandt ist, dass er ein hohes Mass von Frechheit besitzt, dass die gemeine Gesinnung, die er dadurch zeigt, dass er sich den Mann seiner Schwester als Opfer ausgesucht hat, ihn zu einem gefährlichen Menschen macht, ist durch diese Betrügerei erwiesen.

Mit den jetzt erbeuteten 77 000 Mark wird Prediger vielleicht zwei Jahre leben können. Dann ist hier über seinen Fall schon wieder ebenso hohes Gras gewachsen, wie über seine Fälschungen und Betrügereien des Jahres 1904. Dann wird er sich ein neues Opfer suchen; wer wird dann an die Reihe kommen? —

Die Importeure werden sich bei ihren Abladekäufen gewisse Sicherheiten verschaffen müssen. Hätte die jetzt betrogene Firma z. B. vor Einlösung des Ladescheines das Manifest des Dampfers »Blücher« eingesehen, so würde sie vor Schaden bewahrt geblieben sein; sie würde von der Hamburg-Amerika-Linie erfahren haben, dass der Dampfer »Blücher« keinen Kakao bringt, sie würde dann auch den Ladeschein nicht eingelöst haben, der Betrug würde entdeckt worden sein, zu Lasten des Betrügers.

Ob die Reeder heute schon verpflichtet sind, ihre Schiffsmanifeste auszulegen, damit die Empfänger den Inhalt ihrer Ladescheine mit dem Inhalt der Manifeste vergleichen können, wissen wir nicht. Sind sie es nicht, und wollen sie ihre Manifeste nicht auslegen, so können die Käufer doch bei neuen Abladekäufen ihren Abladern die Kaufbedingung stellen, dass sie zukünftig unter der Klausel »Kassa gegen Konnossement« verstehen, dass das Konnossement entweder erst dann zahlbar sein soll, wenn das Schiff am Empfangsorte eingetroffen ist, oder erst dann, wenn der Reeder des Empfangsortes bescheinigt hat, dass der Inhalt des Ladescheins übereinstimmt mit dem Inhalt des Schiffsmanifestes. In beiden Fällen scheint uns eine Sicherheit gegen solche Betrügereien gegeben zu sein, wie sie jetzt von Cäsar Prediger vorgenommen worden sind. —

Weiss ein Leser bessere Vorschläge zu machen, so bitten wir darum. Was heute dem einen geschehen ist, kann morgen den andern treffen.

* * *

Die hamburgische Staatsanwaltschaft erlässt einen neuen Steckbrief hinter Prediger:

»Gegen den unten beschriebenen Kaufmann Cäsar Friedrich Eduard Prediger, geboren am 21. Dezember 1872 zu Hamburg, der flüchtig ist bezw. sich verborgen hält, ist die Untersuchungshaft wegen Betruges und schwerer Urkundenfälschung verhängt. Es wird ersucht ihn zu verhaften und hierher Nachricht zu geben zu F. IV. 777/07. Beschreibung: Alter: 34 Jahre. Grösse: ca. 1.76 m bis 1.78 m. Statur: schlank, kräftig. Haare: dunkel, fast schwarz. Stirn: frei, hoch. Bart: schwarzer Schnurrbart. Augenbrauen: dunkel. Augen: dunkel. Nase: etwas gebogen. Zähne: gesund. Gesicht: oval, eckig. Gesichtsfarbe: blass. Sprache: deutsch (wenig), französisch, englisch. Kleidung: schwarzer steifer Hut, langer graumelierter Ueberzieher mit aufgeschlagenen Patten. Besondere Kennzeichen: Goldplombe in der oberen Zahnreihe.«

Glossen.

Die Lissaboner Kakaohändler haben ihren Wolfscharakter vertauscht. Es passt ihnen besser, in ihre Methode, jetzt einmal in Gestalt von Lämmlein zu wandeln. In der Burnayschen Zeitung »Jornal do Commercio« werden die Lissaboner Leute gewarnt, »die Preise in diesem Augenblick gewaltsam in die Höhe zu treiben«. Die vollen Ernten ständen vor der Tür, nicht bloss aus San Thomé, sondern auch aus den

Digitized by Google

andern Ländern, der Rückschlag nach einem derartig unvorsichtigen Vorgehen würde sich fühlbar machen, und die Folgen könnten für den Lissaboner Markt sehr bitter sein. —

Damit wird einmal von der Jenseite ausgesprochen, was hier, im Gordian, seit acht Monaten gesagt und behauptet worden ist.

Die Gordianleser sollen diesen Lissaboner Aufsatz ganz, nach der Uebersetzung, lesen, die der Hamburgischen Börsenhalle, durch Vermittlung der Firma Burnay & Co. eingesandt worden ist. Er lautet wie folgt:

(Uebersetzung eines Artikels aus dem Jornal do Commercio Nr. 16 005 vom 26. Mai 1907.)

»Die Nachfrage ist fortwährend gut; die Verschiffungen haben fortgefahren; das Geschäft geht fortgesetzt gut ohne erhöhte Preise. Unter den Importeuren und den Wiederverschiffern herrscht einstimmig der Wunsch, jeden Versuch zu unterdrücken, um in der gegenwärtigen Lage des Marktes missbräuchlich übertriebene Preise zu schaffen. Wenn man in diesem Augenblick die Preise gewaltsam in die Höhe treiben wollte, liessen sich vielleicht einige tausend Sack sehr teuer verkaufen. Wenn aber später die volle Ernte hereinkommt und fast zur selben Zeit die Ernten anderer Produktionsländer, würde sich der Rückschlag nach einem derartig unvorsichtigen Vorgehen fühlbar machen und die Folgen könnten für unseren Markt sehr bitter sein. Was damals logisch war, als die Ernten erschöpft waren und als der Verkaufspreis so niedrig geworden war, dass er den Pflanzern Schaden liess, hört heute auf, logisch zu sein, wo der Pflanzer mit dem Preis zufrieden sein kann und wir im Anfang der Ernte stehen, nicht nur in St. Thomé, sondern auch in allen Ländern. Das Interesse Lissabons ist, dass man nicht an törichte Hausse-Spekulation denkt, die in sich selbst die Keime der Baisse einschliesst, sondern vielmehr daran, einen vernünftigen Preis zu erhalten, welcher den Pflanzern nutzbringende Anlage ihres Kapitals ermöglichen soll. Wir empfehlen deshalb äusserste Vorsicht und raten, alles aufzubieten, um die gegenwärtigen Preise beizubehalten, ohne den Versuch, dieselben auf ein höheres Niveau zu forcieren. Es ist schwer zu sagen, wie die nächste Ernte ausfallen wird. Einstweilen herrscht die einstimmige Ansicht, dass sie ungefähr der vorigen im Frühjahr 1906 gleich sein wird. Die heutigen Gesamtvorräte in Lissabon belaufen sich auf 53 000 Sack, von denen höchstens noch 10 000 Sack zu verkaufen sind. Wir haben es stets vermieden, auf falsche und parteiische Anklagen zu antworten, indem wir uns darauf beschränkten, immer die einfache Wahrheit zu sagen im Vertrauen darauf, dass an einem Platz wie der unsrige, wo man stets alles weiss und nichts zu verheimlichen hat, früher oder später die Wahrheit jede Verleumdung besiegt. Wir finden jedoch einen Artikel unseres Kollegen, des Diario de Noticias, in seiner Nummer vom 22. lfd. Mts. so richtig, dass wir den hauptsächlichsten Teil mit gütiger Erlaubnis hier wiedergeben:

»Kakao Kolonial: In der vorigen Woche fuhren sämtliche fremdländischen Märkte fort, sehr fest zu bleiben und der Artikel war allenthalben von den Fabrikanten für sofortige Lieferung begehrt. Da sich z. Zt. hier in erster Hand keine Ware befindet, haben keine Umsätze stattgefunden, dagegen war die Ausfuhr aus unserm Zoll sehr bedeutend. Seit dem 1. Mai bis heute sind hier 40 000 Sack Kakao verschifft worden und diese Zahl dürfte sich bis Ende dieses Monats noch bedeutend erhöhen. Auf diese Weise hat die deutsche Zeitung Gordian eine ganz klare Antwort auf die Zweifel, welche sie in Nr. 289 vom 4. Mai bringt, worin sie behauptet, dass hier 94 323 Sack auf Käufer warten und nicht glauben will, dass hiervon über 50 000 Sack den Fabrikanten gehören. In 14 Tagen ist der Vorrat auf 60 000 Sack reduziert worden und die täglichen Verschiffungen der Exporteure dauern fort. In derselben Nummer bezichtigt der Gordian den Diario de Noticas, seinen Lesern falsche Ziffern über den Verbrauch in den Vereinigten Staaten von Nordamerika gegeben zu haben. Unser deutscher Kollege verliert viele Worte, um uns fälschlich zuzumuten, dass wir absichtlich diese Ziffern über die Zunahme des Konsums gegeben hätten. Der Gordian befindet sich sehr im Irrtum, denn wir sind es nicht gewesen, die unsere Leser hinters Licht geführt haben und wenn der Gordian ein bischen nachdenken will, wird er zugeben müssen, dass er es selbst getan hat, indem er seit sechs Monaten die Baisse der Kakaopreise gepredigt hat. Weil er keinen Grund für die höheren Preise angeben wollte, gebraucht er alles, was in seinen Kram passt, zur Verteidigung seiner Theorien und gibt seit Monaten und Monaten falsche Nachrichten über den Lissaboner Markt. Die Fakten haben klar gezeigt, wer Recht hat und dass das, was die Märkte reguliert, immer das gleiche ist, nämlich das Verhältnis zwischen Angebot und Nachfrage. Wir geben unsern Lesern alles, was wir in glaubwürdigen Zeitschriften des Auslandes finden, wie z. B. im Public Ledger und anderen, stets ohne parti pris, und im Gegensatz zu dem, was der Gordian sagt, wiederholen wir, dass unsere Mitteilungen vollständig exakt sind, wie aus den Angaben der angesehenen Firma Frank G. Alden Co., Neuyork, hervorgeht, und nicht unserer Phantasie entspringt, dass der Konsum in Nordamerika in den ersten vier Monaten dieses Jahres um 1786 Tonnen zugenommen hat. Wenn uns der Gordian das Gegenteil beweist aus verlässlichen Angaben, werden wir dies sofort veröffentlichen, um unsere Leser aufzuklären. Der Gordian sagt in seiner obigen Nummer, dass sich der Verbrauch in Nordamerika in den ersten beiden Monaten 1907 um 726 885 Kilos verringert hatte; um uns zu überzeugen, wären wir dem Gordian dankbar, wenn er uns sagt, wo sich diese Zahlen finden. Auf der letzten Londoner Auktion waren 2000 Sack angeboten, von denen 1119 Sack verkauft wurden, zum Teil 1 bis 2 s höher als die Taxe. Am 14. Mai waren die Vorräte in England 44 289 Sack gegen 66 046 Sack im Vorjahr. Die Zufuhren zu unserm Markt im Monat Mai werden unter 6000 Sack betragen.«

* * *

Der erste Teil des Berichtes stammt von Henry Burnay & Co., der zweite jedenfalls von Weinstein. Wenn sich Burnay in Lissabon rühmt, immer bestrebt gewesen zu sein, die Wahrheit zu sagen, so wird er in den Kreisen, die den Gordian lesen, damit wenig Eindruck machen. Auf die Widersprüche in den Behauptungen der beiden obigen Zeitungsberichte soll leise hingewiesen werden. Commercio behauptet, die Vorräte in Lissabon betrügen 53000 Sack, davon höchstens 10000 Sack unverkauft. Noticias sagt, in erster Hand sei gar keine Ware, und der Vorrat sei binnen 14 Tagen bis auf 60 000 Sack reduziert. —

Was Noticias über fehlerhafte oder falsche Lissaboner Berichte des Gordians vorbringt, sind alte Phrasen. Wo ist eine falsche Zahl im Gordian? — Wollen die Herren, statt der ewigen Phrasendrescherei von den »Fakten«, die die Märkte regulieren, von den »ökonomischen Gesetzen« usw. einmal eine nackte Zahl aus der Gordianstatistik herausgreifen und sie als falsch hinstellen, genau so, wie **wir** es in jeder Nummer sowohl mit Lissaboner Behauptungen als mit Spekulanten-,

Digitized by Google

Mitläufer- und Händlerzahlen tun **müssen?** Um dem, für »Noticias« den Bericht schreibenden Herrn Weinstein heimzuleuchten, wollen wir ihm, der sich auf die Berichte der angesehenen Neuyorker Firma Frank G. Alden & Co. stützt, beweisen, dass **unsere Angabe,** nach der der amerikanische Verbrauch in den ersten beiden Monaten des Jahres 1907 um rund 726885 Kilo kleiner gewesen ist, als in der gleichen Zeit des Jahres 1906, richtig ist.

Gibt es in Lissabon keinen Konsul der Vereinigten Staaten? Doch wohl! Dann mag der Herr dorthin gehen, den amerikanischen Konsul bitten, ihm Einsicht in die von der amerikanischen Regierung herausgegebenen Hefte, betitelt »Monthly Summary of Commerce and Finance of the United States« zu gestatten.

Im Januarheft findet er auf Seite 1372 die Einfuhr für den Januar mit

1907	1906
10 050 102	10 507 578 lbs.

Und die Ausfuhr — auf Seite 1423 — hat für diese Zeit betragen

175 563	391 030 lbs,

sodass im Lande blieben

9 874 539	10 116 548 lbs.

Im Februarheft findet er auf Seite 1589 die Einfuhr für den Februar mit

1907	1906
8 080 504	9 715 148 lbs.

Und die Ausfuhr — auf Seite 1641 des Februarheftes — hat für diese Zeit betragen

229 675	503 544 lbs,

sodass im Lande blieben

7 850 829	9 211 604 lbs.

Aus beiden Heften ergibt sich, dass im Januar und Februar im Lande blieben

1907	1906	
17 725 368	19 328 152	lbs oder
8 038 715	8 765 600	Kilo,

was für die beiden ersten Monate 1907 gegen 1906 einen Rückgang von 726 885 Kilo ergibt. (Die Umrechnung ist auf der Grundlage 1000 Kilo = 2205 lbs geschehen.)

Dies hat im Gordian 289 vom 5. Mai 1907 gestanden!

Wird die Lissaboner Zeitung jetzt sich davon überzeugen, dass der Gordian seine Zahlen aus amtlichen Quellen holt? Und wird sie so anständig sein, in ihrer Zeitung zu melden, dass die Gordianzahlen aufs Haar gestimmt haben?! —

Wir warten es ab. —

Den Unfug, die ganzen amerikanischen Ankünfte immer als Bedarf anzukreiden, werden wir wohl erst dann aus der Welt schaffen, wenn die Herren und die »angesehenen Firmen« Baisse machen wollen. Wer alles, was in Neuyork gelandet wird, als konsumiert ausgibt, der handelt genau so klug und so richtig, als wenn er alles, was in England ankommt, als englischen, was in Le Havre ankommt, als französischen, was in Lissabon ankommt, als portugiesischen, was in Hamburg ankommt, als deutschen »Konsum« rechnet. —

Sonst waren grosse Ankünfte in den Häfen der Bedarfsländer ein Zeichen dafür, dass gute Ernten gute Erträge geliefert hatten. Jetzt nennt man die »grossen Ankünfte« einfach »grossen Bedarf«. —

Wie sagt der Journalist Schmock in dem Freytagschen Lustspiel? »Ich kann schreiben links, ich kann schreiben rechts!« —

Die »angesehene« Neuyorker Firma, auf die sich Noticias beruft, ist dieselbe, die Anfang Januar die Alarmdepeschen nach Deutschland geschickt hatte, dass im Jahre 1906 der amerikanische Konsum um 13 bis 14 Prozent zugenommen habe. Die Unrichtigkeit dieser alarmierenden Zahlen haben wir dann, als die amtlichen Berichte erschienen waren, in den Nummern 281, 283 und 285 nachgewiesen. —

Den »Public Ledger«, den Noticias als Kronzeugen für seine englischen Zahlen heranholt, lesen wir auch, aber wir empfehlen dem Lissaboner Kollegen doch, genauer hinzusehen. Was er seinen Lesern als **Vorräte in England** auftischt, bezieht sich nur auf London. Die englischen Gesamtvorräte werden amtlich nur monatlich bekannt gegeben und sind für Leute mit offenen Augen ebenfalls im Public Ledger zu finden; am 1. Mai 1907 haben sie 3573 tons betragen gegen 4587 tons 1906. Die Spannung wird aber wahrscheinlich am 1. Juni 1907 gegen 1906, teils dank den famosen Lissaboner Abschiebungen, noch kleiner sein, was bei London schon zu beobachten ist, und in Liverpool werden ja sogar Vorräte versteckt (siehe Gordianheft 287, Seite 1111).

Diese neuen Alarmberichte sollen, jeder Eingeweihte fühlt das in allen zehn Fingerspitzen, nichts weiter, als diese letzte Treiberei stützen. Ueberall sollen mit den Resten der alten Ernte die Fabrikanten eingeseift werden.

* * *

Im Handel mit Rohbaumwolle herrscht dieselbe Not, dieselbe Aufregung, hervorgerufen durch wilde Preistreibereien der Spekulantengruppen, wie wir sie jetzt im Kakaohandel erleben. Bald werden die Preise in schwindelnde Höhe getrieben, bald werden sie in die tiefste Tiefe gedrängt. So gehts seit Jahren! Und mit denselben Mitteln arbeiten dort die Spekulanten, wie bei uns.

Jetzt lesen wir in den Zeitungen folgendes:

Baumwollpflanzer contra Baumwollbörse. **Die seit einiger Zeit betriebene Agitation der Baumwollpflanzer von Texas, die Baumwollbörsen auszuschalten und in direkten Verkehr mit den Verbrauchern zu treten, hat den Erfolg gehabt, dass ein Gesetz im Sinne der Pflanzer vorgelegt worden ist, welches die Abschaffung der Börse bestimmt. Da in Texas allein ein Drittel aller amerikanischen Baumwolle angebaut wird und ausser in diesem Staat noch in fünf anderen Baumwollanbau-Staaten ein gleiches Gesetz zustande kommen soll, so scheinen die Schwankungen der Märkte, hervorgerufen durch die Spekulation, für die Zukunft vermieden werden zu können. Die Pflanzer wollen Zentralen errichten, von denen aus der Verkauf der Baumwolle geschehen soll. Diese Zentralen bezw. Zentralwarenhäuser sollen dem Spinner einen vollständigen Ersatz der Börse bieten.**

Das hört man von den Pflanzern. —

Auf der andern Seite hört man, dass dieselben Anstrengungen, den wilden Spielhandel auszuschalten, von den Konsumenten, den Baumwollwarenfabrikanten gemacht werden. In Wien hat vor wenigen Tagen ein internationaler Kongress der Baumwollspinner stattgefunden. In dem Bericht dieser Versammlung heisst es:

»Die modernen Geschäftsmethoden erfordern, dass die Produzenten aller bedeutenden Rohmaterialien mit den Fabrikanten und Konsumenten derselben in engere Berührung und näheren Geschäftsverkehr treten. Der Atlantische Ozean darf keine unüberschreitbare Schranke zwischen den amerikanischen Baumwollproduzenten und den europäischen Konsumenten bilden. Die Pflanzer können die gewünschte Entwickelung ihrer Plantagen nicht erreichen, wenn

Digitized by Google

nicht die Spinner gut bestehen können; ebensowenig können die Spinner und Konsumenten amerikanischer Baumwolle in vollem Masse gedeihen, wenn die Produzenten des Rohmaterials infolge ungenügender Bezahlung nicht stets in der Lage sind, eine genügende Versorgung mit Rohmaterial herzustellen. Der Redner nahm in scharfer Weise gegen einen gewissen Teil der Vermittler zwischen Produzenten und Konsumenten Stellung und sagte diesbezüglich: Spekulanten haben sich in auffälligster Weise in der Baumwollindustrie bemerkbar gemacht, ihre Privilegien missbraucht und so dem legitimen Handel nicht geringen Schaden zugefügt. Die Southern Cotton Association hat schon nach ihrer Organisierung im Jahre 1905 Vorschläge in Erwägung gezogen, eine engere Verbindung zwischen Produzenten und Konsumenten herzustellen, um dadurch die gewaltigen Preisschwankungen der Baumwolle zu beseitigen, und auf der im Jahre 1906 in Washington stattgefundenen gemeinsamen Konferenz der Pflanzer und Spinner wurde der Weg zu einem offenen Einvernehmen und zu engeren Geschäftsverbindungen angebahnt.

Weiter heisst es:

»In eingehender Weise erörterte Redner die Einführung der verbesserten Bebauungsmethoden und erklärte in bestimmtester Weise, dass die amerikanischen Baumwollpflanzer sich keineswegs in der Absicht organisieren, um die Preise der Baumwolle auf eine unvernünftige Höhe zu treiben, und die weitere Entwickelung der Baumwollspinnerei zu schädigen oder in Frage zu stellen.«

Zum Schluss:

»Wir sind bereit, Ihnen die Garantie zu geben, Sie mit Rohmaterial in reichlichem Masse zu versehen, um Ihre Spindeln und Webstühle in Bewegung zu halten, während Sie sich zur Aufgabe machen, die Fabrikation unserer Rohmaterialien zu beherrschen, wie es bisher der Fall war, vorausgesetzt jedoch, dass Sie uns offen und rechtschaffen gegenübertreten und Ihrerseits die Garantie geben, einen ständigen Minimumpreis für das Rohmaterial zu erzielen, sodass die Produzenten jedes Jahr einen angemessenen Profit für ihre Baumwolle, die Sie in Ihren Spinnereien benötigen, erhalten. **Wir werden es nicht mehr zugeben, dass der Preis unseres Produktes von einer Gesellschaft von Spielern und Spekulanten festgesetzt wird, die weder an der Produktion des Rohmaterials, noch an der Verarbeitung desselben beteiligt sind.**«

Ob wir von Kakao oder von Baumwolle, von Kupfer oder Zinn, von Kaffee oder Zucker, sprechen, überall herrscht der Spielhandel. Wenn die portugiesischen oder brasilianischen Kakaopflanzer so mit den Kakaofabrikanten sprächen, wie hier die Baumwollpflanzer gesprochen haben, dann wäre das erfüllt, was hier im Gordian schon so oft vorgeschlagen worden ist.

* * *

Merkwürdig ruhig ist es in Lissabon, wenn von den Ursachen der kleinen Maiankünfte die Rede ist, und wenn man die Sprache auf die Aussichten für die jetzt gerade einsetzende neue Ernte bringt. All die letzten Jahre hat der Maimonat schon hübsche runde Ankunftszahlen gebracht, wie die folgende Aufstellung beweist: Es kamen in Lissabon an in Säcken:

	1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906
Mai	18536	29019	15165	14896	21316	14613	14335
Juni	16972	29480	15471	32565	25369	26791	44634
Juli	18274	18079	17119	20383	16279	41551	40257

Man sieht, dass seit vielen Jahren 14 000 Sack als die kleinste Maiausfuhr genannt worden ist. In diesem Jahr hat man im Mai nur 6239 Sack nach Lissabon kommen lassen. Anscheinend sollten erst die alten Vorräte aus Lissabon weg und nach Hamburg, London, Liverpool, Neuyork »disponiert« werden, ehe man die in dem Hafen von San Thomé zusammengekommenen Partien nach Lissabon reisen liesse.

In allen Monaten zusammengenommen, hat San Thomé in diesem Jahre, **trotz des Maimangels,** schon gebracht

129 971 Sack gegen
119 417 » in 1906
150 650 » » 1905
109 903 » » 1904
116 659 » » 1903
82 660 » » 1902

Die hohe Zahl von 1905 erklärt sich aus der bekannten Dampferverspätung an der Jahreswende 1904/05.

Da wir jetzt die ernteschwache Zeit in San Thomé hinter uns haben, werden wir unsern direkten Verkehr mit San Thomé eröffnen, damit wir über den Lauf der Ernte und der Abladungen sowohl von der Insel San Thomé als auch von Lissabon aus unterrichtet werden. —

* * *

Die Armen Hamburgs haben die von uns ausgelobten hundert Mark nicht bekommen können; es hat sich niemand gemeldet, der hätte beweisen können und wollen, dass die forcierten Maiabladungen aus Lissabon in der Hauptsache etwas anderes als Lokalwechsel gewesen wären. Selbstverständlich ist es, dass ein Teil der Abladungen auf Grund wirklicher Käufe vorgenommen ist. Dass aber das meiste der im Mai aus Lissabon abgeschobenen

33 200 Sack nach Hamburg
20 900 » » England

unverkauft Lissabon verlassen hat und unverkauft die Bestimmungsländer erreicht hat, steht fest. Wie hätte man es sich wohl anders zu erklären, dass im ganzen Mai der San Thomékakao überall relativ der billigste gewesen ist? —

Infolge dieser »gemachten« Abladungen ist natürlich der gewollte Zweck, die Lissaboner Vorräte klein erscheinen zu lassen, erreicht worden. Am 1. Juni betrug der Vorrat nur noch

42 300 Sack

gegen 26 000 » am 2. Juni 1906.

Seit dem 29. April sind also rund 53000 Sack aus Lissabon abgeladen worden, davon sehen wir rund 15—18000 Sack als ernstlich verkauft, das übrige aber als »disponiert« an. Noch nie sind in dieser Jahreszeit in einem einzigen Monat rund 50000 Sack Thomékakao aus Lissabon für ernste Käufe gegangen; es wäre doch wunderbar, wenn in diesem Jahr, bei dieser Preislage und am Schluss der Ernte sich die ganze Welt aut Lissabon gestürzt hätte. —

Die umstehende Tabelle zeigt die Vorratszahlen für die letzten drei Jahre.

* * *

Ganz besonderer Beachtung empfehlen wir die in jeder Nummer des Gordian erscheinenden Uebersichten, über den Lauf der Ernte, Ankünfte oder Abladungen der Ernteländer. Frei von allem polemischem Beigeschmack wird für die Händler wie für die Fabrikanten durch diese Uebersicht ein wichtiger Anhalt gegeben. Wir haben Unterhandlungen laufen, damit die Länder, die bisher sehr langsam berichten, in Zukunft schneller mit ihren Zahlen herauskommen. Je schneller wir die Zahlen haben, desto leichter ist es, erfundene oder gefälschte Ernteberichte unmöglich zu machen.

* * *

Digitized by Google

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907	
Datum	Sack	Datum	Sack	Datum	Sack
				5. 1.:	82 470
		13. 1.:	91 318	12. 1.:	96 860
21. 1.:	99 733	20. 1:	99 278	20. 1.:	113 038
				26. 1.:	122 577
				1. 2.:	117 340
3. 2.:	98 430	7. 2.:	89 479	9. 2.:	105 024
13. 2.:	90 000	17. 2.:	104 291	16. 2.:	125 492*)
22. 2.:	85 000	24. 2.:	92 497	23. 2.:	134 441*)
		3 3.:	90 256	2. 3.:	119 993
11. 3.:	86 278	10. 3.:	86 514	11. 3.:	130 111
18. 3.:	86 935	17. 3.:	80 701	16. 3.:	126 765
		24. 3.	73 961		
		31. 3.	67 856	30. 3.:	123 023
7. 4.:	70 172	7. 4.:	57 861	6. 4.:	115 564
		14. 4.:	50 651		
22. 4.:	64 171	21. 4.:	43 098	20. 4.:	112 270
		28. 4.:	41 390	29. 4.:	105 658
		5. 5.	40 059	4. 5.:	94 323
13. 5.:	48 092	12. 5.:	36 825.	13. 5.:	71 273
		19. 5:	31 720	18. 5.:	62 123
25. 5.:	51 750	26. 5.:	31 909		
		2. 6.:	26 001	1. 6.:	42 300
12. 6:	60 155	9. 6.:	43 714		
17. 6.:	54 449	16. 6.:	54 631		
		23. 6.:	48 584		
		30. 6.:	52 822		
		7. 7.:	49 129		
15. 7.:	74 114	14. 7.:	57 858		
22. 7.:	66 097	21. 7:	77 834		
		28. 7.:	71 035		
5. 8:	56 209	4. 8.:	73 643		
		11. 8.:	76 375		
19. 8.:	59 405	18. 8.:	68 292		
		25. 8.:	68 769		
		1. 9.:	57 876		
9. 9.:	61 929	8. 9.:	57 800		
16. 9.:	59 000	15. 9.:	56 684		
		22. 9.:	53 282*)		
		29. 9.:	42 054		
		6. 10.:	37 180		
10. 10.:	75 945	13. 10.:	60 951		
		20. 10.:	61 957		
28. 10.:	51 948	27. 10.:	59 797		
		3. 11.:	56 773		
11. 11.:	64 075	10. 11.:	82 244*)		
		17. 11.:	74 205		
25. 11.:	72 689	24. 11.:	85 964		
		1. 12.:	78 315		
9. 12.:	62 689	9. 12.:	53 019		
		15. 12.:	86 405		
23. 12.:	81 877	22. 12.:	83 490		
		29. 12.:	93 268		
		31. 12.:	90 610		

*) **Einschliesslich der am gleichen Tage eingetroffenen Dampferladungen.**

Wer seinen Kakao selber baut, hat nur mit unserm Herrgott Abrechnung zu halten; von Spekulanten, von »reichen Räubern«, wie der Präsident Roosevelt vor einigen Tagen die amerikanischen Trustleute genannt hat, braucht er sich nicht belästigen oder plündern zu lassen. Wie den Lesern bekannt ist, haben wir uns in der Tropenwelt über die Grundbedingungen für die Produktion von Kakaobohnen umgesehen; wir haben im Gordian und wir haben in tropischen Zeitungen inseriert; wir haben sowohl unsere Korrespondenten als auch Landvermittler und Landeigner ausgefragt und haben dadurch ein übersichtliches Material in die Hände bekommen, von dem eines Tages berichtet werden soll. Wer tieferes Interesse für die Gründung von neuen Kakaoplantagen hat, wird gebeten, sich bei uns einschreiben zu lassen.

* * *

In Lissabon ist eine neue Kakaofirma unter dem Titel

Compradora do Cacao

gegründet worden. Näheres werden wir in der nächsten Nummer mitteilen können.

Vorschriften für das Lagern und Behandeln der Kakaobohnen.

Die Rudolstädter Firma F. Ad. Richter & Co. stellt uns ihre »Vorschriften für das Lagern, Behandeln und Rösten der Kakaobohnen« zur Verfügung und hat den Abdruck gestattet.

Anscheinend sind die »Vorschriften« soeben neu aus dem Druck gekommen und anscheinend ist die Veranlassung zu dem neuen Druck auch darin zu suchen, dass in der letzten Zeit mehr beschädigte Bohnen im Markte sind, als früher.

Ankunft.

»Bei Ankunft der Kakaobohnen ist sofort eine scharfe Durchsicht auf den Ausfall der einzelnen Sorten (Beschaffenheit und Qualität) vorzunehmen und zu prüfen, ob die Lieferung mit den reservierten Mustern im Einklang steht. Stellt sich heraus, dass an einer Partie Bohnen Aussetzungen zu machen, die Bohnen wurmstichig, faulig sind oder sonst gelitten haben, so ist solche Partie zurückzusetzen und sofort an den Lieferanten über den Befund Mitteilung zu machen und Klärung herbeizuführen. Vor völliger Klärung der Reklamation dürfen die beanstandeten Partien nicht in Gebrauch genommen werden. Ungesunde Bohnen sind den Lieferanten zur Verfügung zu stellen.

Reinigung.

Nachdem diese Revision von dem Beauftragten vollzogen ist, wird jede Kakaobohnen-Partie ohne Ausnahme über die Reinigungs-Maschine gelassen, damit Nägel, Eisenteile, Steine, Fasern, Federn, Holz, Staub und flache nicht ausgewachsene Bohnen beseitigt werden.

Lagerung und Schüttung.

Das Lagern in Säcken ist nur in der Güterhalle unter Zollverschluss gestattet, auf den Schüttböden aber verboten.

Auf den Schüttböden hat die peinlichste Reinlichkeit zu herrschen, sie sind immerwährend zu lüften, zu sonnen und ist reichlich für Zugluft zu sorgen. Die Wände der Schüttböden sind alljährlich frisch zu weissen, damit dem Aufkommen von Ungeziefer entgegen gearbeitet wird. Spinnen sind wegen ihrer Nützlichkeit gegen Motten zuzulassen.

Leere Säcke dürfen hier nicht gelagert werden. Die Wände der Lagerböden sind stets mit einem ungefähr zwanzig Zentimeter breiten Oelanstrich ringsherum zu versehen, der sich in einer Höhe von ungefähr 50 Zentimetern über der Schüttfläche der Bohnen befindet. Auf diesen Oelanstrichstreifen wird von Zeit zu Zeit ein Klebstoff geschmiert, der herumfliegendes und -kriechendes Ungeziefer festhält und vernichtet. Alles, was die Reinigungsmaschine nicht hat fassen können, wird hierdurch während des Auslüftens auf den Schüttböden beseitigt.

Wo Holzbalken oder Säulen auf den Böden sind, müssen auch diese in Manneshöhe mit Oelfarbe gestrichen sein.

Digitized by Google

Diese Handhabung bietet, wenn exakt durchgeführt, eine vorzügliche Massregel gegen das Ueberhandnehmen des Ungeziefers und gibt gleichzeitig einen Wink über das Alter der Kakaobohnen.

Die Fabrikverwaltung muss auf die Ausführung dieser Bestimmung ein scharfes Auge haben und Vernachlässigungen zur Verantwortung ziehen.

Lagerbuch.

Im Lagerbuch ist jede Partie Kakaobohnen nach Nummer, Zeichen und Gewicht, Herkunft und Verlust zu buchen, die bei der Reinigung entstandenen Verluste sind nach Art und Gewicht genau zu vermerken und sofort bei dem betreffenden Lieferanten zu reklamieren und in Abzug zu bringen. Die Verluste an obengenannten Einwürfen sind solange aufzuheben, bis die Reklamation erledigt ist.

Das Rösten.

Wie beim Rösten des Kaffee, so ist auch beim Rösten des Kakao mit grösster Sorgfalt zu verfahren, damit das wertvolle Aroma der Kakaobohnen zur intensivsten Entfaltung gelangt. Dies kann aber nur erreicht werden, wenn alle Feuchtigkeit und Gase die richtige, notwendige Zeit zum Entweichen erhalten. Die Brenner haben deswegen Uhr, Zeit, Thermometer und Feuerung, um den Gang des Rösten und die Entwicklung der Dämpfe und den Geruch derselben unausgesetzt zu beobachten.

Reinigen des Rösters, Trichters usw.

Besondere Sorgfalt und Aufsicht ist auf jedesmalige Reinigung der Rösttrommel und des Einlauftrichters zu legen, damit nicht die angeklebten Bohnen und der verbrannte Bohnenstaub von einem zum andern Brennen darin hängen bleibt und so das nächste Röstgut in Geruch und Geschmack beeinträchtigt. Besonders ist darauf zu achten, dass die kleinen Löcher der Trommelrückwand gut geöffnet sind. Ebenso müssen die Feuerzüge vom Russ, die Kehrlöcher der Vorder- und Hinterwand und der Luftkanal rein gehalten und öfter gereinigt werden. Ein Brenner, der diese geringfügigen Handgriffe nicht handhabt, ist von dem Posten zu entfernen und nicht wert, dass er diesen wichtigen Posten vertritt. Er ist dann an falscher Stelle.

Durch die Drehscheiben links und rechts der Feuertür ist die erwärmte Luft zu regulieren. Bei einer Betriebsstörung während des Röstens (Abfall des Riemens), werden sofort die Kurbeln angelegt, mit der Hand mittels der Kurbel weiter gedreht, bis entweder die Trommel entleert oder das Feuer beseitigt ist.

Der Brenner hat vor dem Augenblick, wo die Röstung beendet ist, alles zur schnellsten Entleerung und Kühlung des Röstgutes bereit zu halten (Kühlwagen, Exhaustor usw.), um ein überflüssiges Nachrösten zu vermeiden. Von einer richtigen Röstung hängt das Aroma, der Geschmack und die Entwicklung des Fettes im Kakao, sowie die gute Beschaffenheit aller aus dem Kakao hergestellten Kakao- und Schokolade-Fabrikate ab.

Die Rösterei ist der erste und wichtigste Werdegang einer Kakao- und Schokolade-Fabrikation; die Fehler, die hier, sei es aus Faulheit, Gleichgültigkeit oder Dummheit, gemacht werden, können die Entwicklung und Konsum einer Fabrik völlig in Frage stehen. Also Achtung bei der Rösterei!

Reinigung des Kühlwagens und Exhaustorkastens.

Kühlwagen, und Exhaustorbehälter sind allabendlich nach Schluss des Röstens von den angesammelten heissen Schalen und Staubteilen zu reinigen. Die Selbstentzündung erhält gerade an dieser Stelle die beste Nahrung.

Das Enthülsen.

Die grössten Verluste können hier entweder durch mangelhaftes Maschinen-Material oder auch, trotz vorzüglicher Maschinen, durch gleichgültige Arbeiter und mangelhafte Aufsicht entstehen.

Die Brechmaschine muss in jeder Beziehung leistungsfähig sein. Vor dem Ingangsetzen der Maschine ist der Aufnahmebehälter zu füllen, die Vorbrecher und der Wind zu regulieren und die Kasten zur Aufnahme des gebrochenen Guts genau unterzustellen. Der Arbeiter und die Aufsicht haben sich zu überzeugen, ob die Gänge richtig beschüttet und das richtige Mass an Wind zugeführt wird, damit nicht Schalen in das gebrochene Gut und nicht Kakaostückchen in die Schalen fliegen.

Ist die Kontrolle vorgenommen, so kann erst die Maschine auf eine kurze Zeit verlassen werden. Die Aufsicht muss grosses Augenmerk auf die Kakaoschalen richten und eine strenge Kontrolle von Zeit zu Zeit vor dem Einsacken vornehmen.

Das Entkeimen.

Auf der Entkeimungs-Maschine werden die steinharten Keime entfernt und eine nochmalige Reinigung vorgenommen. Der Gang des Reinigens, Röstens, Brechens, Enthülsens und Entkeimens ist nun vorbei und die Röst-Abteilung hat ihren Dienst getan, sie liefert das Gut in Transportkarren von gewissem Inhalt zu den Mühlen und lässt darüber quittieren.«

* * *

Zusammen mit diesen Vorschriften enthalten die kleinen Büchlein der Rudolstädter Firma auch noch Vorschriften für das Mahlen und Walzen und ferner für die Pulverfabrikation. Falls wir zur Veröffentlichung dieser weiteren Vorschriften die Erlaubnis bekommen, werden wir auch diese demnächst bringen.

Das Ende von „Ribet“.

Die schweizer Schokoladenfabrik »Societé des chocolats suisses Ribet in Lausanne« hat, wenn diese Nummer 291 in die Hände der Leser kommt, aufgehört, die allerbeste Schokolade der Welt zu fabrizieren; sie ist geschlossen; der Not gehorchend, nicht dem eignen Triebe. Ihre Aktien, die einen Nennwert von 250 frs haben, wurden an der Börse mit 20 frs ausgeboten; von anderer Seite hören wir, dass sie für 4 oder 5 frs zu kaufen wären, und man müsste sich eigentlich, um historisch merkwürdige Papiere zu sammeln, ein paar Aktien zu dem billigen Preise kaufen. Die Gesellschaft wird aufgelöst, die Aktionäre, unter denen jedenfalls sehr viele Mittelstandsleute sich befinden, verlieren ihr Geld. Ob die Hauptaktionäre, ob die Gründer, die vor den Aussenstehenden eine frühere Einsicht in die bergab rollenden Verhältnisse gehabt haben werden, weil sie sich Stellen im Verwaltungsrat gesichert hatten, in demselben Verhältnis zu Schaden kommen, wie die weitab stehenden, einfachen Aktienkäufer, das ist noch nicht klar. Auch lässt sich noch nicht übersehen, ob ausser den Aktionären auch noch andere Leute, z. B. Lieferanten Verluste zu beklagen haben werden.

Uns dünkt, Gründung, Geschäftsführung und Ende dieser Ribetfabrik zeigen recht anschaulich, wie man Schokoladefabriken nicht gründen, nicht führen und nicht zu Ende bringen soll. Viele Aehnlichkeit hat alles mit der »Gründung« der berliner Pöttergesellschaft, unseligen An-

Digitized by Google

denkens. Weil in der Schweiz einige Firmen durch eine gute, dem allgemeinen Geschmack zusagende Qualität einen schnell steigenden Absatz und dementsprechenden Gewinn erzielt haben, haben naive Leute sich von den Fondsspekulanten vorreden lassen, es wäre zur Erzielung gleicher Erfolge nichts weiter nötig, als einen Gründungsprospekt auszuarbeiten, einige Millionen Kapital aufzubringen, hübsche Fabrikgebäude zu errichten und dann bei der Einführung der neuen, halbreifen Fabrikate nur den Mund recht voll zu nehmen und bei der Reklame um Gotteswillen nicht sparsam zu sein. Alles andere macht sich dann ganz von selber.

Das hat sich aber gar bald als eine recht trügerische Berechnung erwiesen. Je grösser das Anfangskapital bei der Gründung neuer Schokoladenfabriken ist, desto schlimmer wird die Kinderkrankheit. Wer mit der Einführung eines neuen Genussmittels, gestützt auf seine vielen neuen »Maschinen«, gestützt auf das grosse »Aktienkapital«, gleich die Welt erobern will, der ist schon gestolpert, ehe er sein Dorf verlassen hat. Wir haben in allen Ländern viele, gut und leidlich arbeitende Fabriken, die mit ihrem eigenen Geldvermögen von 100—200 000 Mk. gut wirtschaften. Würde man ihnen plötzlich weitere 500 000 Mark oder 1 Million aufdrängen, dann würden sie umwerfen müssen.

Das, was in der Genussmittelindustrie solide aufwachsen will, fängt klein an; fabriziert fein und besseres in gewissen Eigenfabrikaten als die andern; sucht erst einen kleinen Abnehmerkreis zu gewinnen, sucht dann diesen zu erhalten und sucht schliesslich, wenn in dem ersten kleinen Kreise sich der Absatz gesteigert hat, weiterzubauen.

So haben viele heute in Blüte stehende Fabriken in Deutschland, Oesterreich, Schweiz, Frankreich, England begonnen und Fortsetzung und Aufbau betrieben.

Ribets haben viele Fehler gemacht. Es hat an tüchtigen Leitern im Anfang gefehlt. Jetzt, zuletzt soll ein tüchtiger Mann das Geschick in der Hand gehabt haben. Da rollte die Lawine aber schon; auch der tüchtigste konnte sie nicht mehr aufhalten, Aehnliches sehen wir ja nicht bloss in der Schweiz. Auch in Deutschland haben wir tief verfahrene Betriebe, die, obgleich sie mit den nötigen Mitteln ausgerüstet sind, zu keinem guten Dauererfolge zu bringen sind. Es wechseln wohl die Regierenden, aber gleich bleibt sich das kümmerliche Ende.

Grosse Umsätze machen, zu besonderen Zeiten und Gelegenheiten, zu billigen Preisen oder bei besonders günstigen Bedingungen, das ist wahrlich keine Kunst. Aber auf gesunder Grundlage einen neuen Betrieb aufbauen oder einen verlotterten alten reparieren und zu gesundem Leben zu verhelfen, das verlangt geschulte Kräfte! Und weil diese sehr rar sind, weil das alte Sprichwort, dass nur des Herrn Auge die Kühe fett macht, noch immer gilt, so sehen wir, dass in unserm Kreise nur die grossen Betriebe in fröhlicher Blüte stehen, deren Begründer mitten im Getriebe geblieben sind; dass es aber dort recht sehr hapert, wo nur neue und besoldete Kräfte wirtschaften. Meneh meneh tekel upharsin!

Aus Ernteländern.

Unsere neue Einrichtung, in jeder Nummer eines »Gordian« über die Ankünfte in Erntehäfen oder über Ausfuhren aus Erntehäfen zu berichten, hat einen grossen Wert für jedermann, der sich über den ordentlichen Gang des Weltverhältnisses unterrichten will. Zwei ältere Jahre, Monat für Monat aufgeführt, daneben das laufende neue Jahr Monat für Monat ergänzt, gibt dem Fabrikanten, dem Pflanzer, dem Händler eine zuverlässige Unterlage für seine Berechnung.

Demnächst soll diese selbe Einrichtung auch für den Verbrauch, unter dem Titel

»Aus Verbrauchsländern«

eingerichtet werden.

Beides kann aber nur für die Haupternte und für die Hauptbedarfsländer laufend geführt werden. Für Nebenländer fehlen die laufenden amtlichen Angaben.

Um das Verständnis der Uebersichten zu erleichtern, sind die Monate mit grossen Zufuhren bei den einzelnen Sorten fett gedruckt.

* * *

Ecuador.

Guayaquilkakao. Von den Pflanzungen sind in Guayaquil angeliefert, in Quintales (1 Quintal = 100 span. Pfund = 46 Kilo):

	1905	1906	1907
Januar	28 500	33 500	24 000
Februar	31 000	35 000	15 500
März	58 750	43 250	27 100
April	**60 200**	**55 000**	**66 800**
Mai	**48 500**	**66 000**	**64 500**
Juni	**29 500**	**34 000**	
Juli	**42 500**	**35 500**	
August	**33 500**	**39 000**	
September	**9 250**	**36 000**	
Oktober	7 750	26 000	
November	15 000	20 000	
Dezember	34 250	27 000	
zusammen	398 700	450 250	

Dieses Land bringt eine verspätete Ernte. Der Ausfuhrzoll beträgt für Guayaquil 2½ centavos aufs Kilo, was — 100 centavos = 1 sucre = 2 Mk. — 5 Mk. auf 100 Kilo ausmacht; für andere Häfen stellt sich dieser Ausfuhrzoll gar auf 3½ centavos oder umgerechnet, auf 7 Mk. für 100 Kilo. Die Verladungen geschehen entweder über Panamá oder durch die Magelhanstrasse. Die Fracht über Panamá ist teurer, die Reise geht aber schneller als durch die Magelhanstrasse. Die Fracht stellt sich auf diesem Wege mit 4.60 Mk. für 100 Kilo um 2 bis 3 Mk. billiger als mit Umladung über Panamá.

In fünf Monaten, vom Januar bis zum Mai, sind in Guayaquil angeliefert:

1907	1906	1905	
197 900	232 750	226 500	Quintales.

* * *

Trinidad. In Port of Spain sind vom Januar bis April, in vier Monaten, verladen

1907	1906	1905	
64 903	64 365	80 026	Sack

Durchschnittlich wiegen die Säcke 90 Kilo. Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren der drei letzten Jahre in folgender Weise:

	1905	1906	1907
Januar	12 801	**30 402**	**14 644**
Februar	23 368	**16 165**	**21 477**
März	25 335	**8 464**	**20 440**
April	18 522	9 334	8 342
Mai	21 454	19 485	
Juni	23 860	**13 333**	
Juli	25 479	**14 456**	
August	23 011	**12 998**	
September	5 247	3 057	
Oktober	8 902	3 345	
November	21 042	3 451	
Dezember	**41 209**	**12 865**	
Zusammen	250 230	147 355	Sack

Digitized by Google

Der Ausfuhrzoll, der bis zum 1. April 1907 nur 7 cents auf 100 lbs betrug, ist seitdem auf 20 cents für 100 lbs erhöht worden, was auf 100 Kilo 18.52 Mk. ergibt.

Brasilien. Für ganz Brasilien beträgt der Ausfuhrzoll auf Kakaobohnen 9 Prozent vom Wert.

Bahiakakao. Die Ankünfte von den Pflanzungen in Bahia zeigen für die einzelnen Monate folgende Zahlen in Sack

	1905	1906	1907
Januar	**22 557**	**46 145**	**43 408**
Februar	**21 040**	**22 783**	**30 330**
März	5 353	14 854	16 133
April	1 338	2 032	3 385
Mai	2 815	9 846	3 700
Juni	8 142	29 399	
Juli	**24 511**	**26 318**	
August	**21 595**	**46 400**	
September	**28 181**	**48 000**	
Oktober	**54 156**	**57 500**	
November	**43 033**	**41 500**	
Dezember	**52 669**	**33 250**	
zusammen	285 390	378 027	

Von diesen Ankünften sind ausgeführt worden, ebenfalls in Sack von je 60 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	**31 690**	**44 793**	**34 075**
Februar	**21 318**	**39 084**	**18 874**
März	**22 670**	**28 421**	**27 709**
April	6 678	5 781	21 292
Mai	2 075	5 008	23 000
Juni	4 958	17 568	
Juli	**16 475**	**30 824**	
August	**21 746**	**36 783**	
September	**24 822**	**49 000**	
Oktober	**47 460**	**59 436**	
November	**39 242**	**28 178**	
Dezember	**42 947**	**36 982**	
im ganzen	282 081	381 858	
davon nach:			
Europa	207 016	240 937	
Nordamerika	66 609	134 136	

Seit Jahresanfang, in fünf Monaten, sind in Bahia

	1905	1906	1907	
angeliefert	53 103	95 660	97 056	Sack
ausgeführt	94 431	123 087	124 950	»

Die Ausfuhren sind in der ersten Jahreshälfte höher als die Ankünfte, weil die in den grossen Erntemonaten August bis Februar angebrachten Kakaos nicht sämtlich zur Verladung gelangen, sondern zum Teil erst in den folgenden ernteschwachen Monaten März bis Mai. Dies ist besonders im laufenden Jahre zu beobachten, wo seit März 1907 bedeutend grössere Ausfuhren zu verzeichnen sind, die teilweise das mehrfache der Ankünfte ausmachen.

Parakakao. Die Ausfuhren von Para, Itacoatiara und Manaos haben betragen in Kilo;

	1906	1907
Januar	1 510	29 540
Februar	42 348	175 511
März	103 706	183 467
April	59 297	175 323
Mai	**136 627**	
Juni	**251 769**	
Juli	**574 573**	
August	**520 307**	
September	**253 979**	
Oktober	**104 653**	
November	41 990	
Dezember	13 992	
	2 104 741 Kilo	

Die Ausfuhren des laufenden Jahres zeigen bisher eine recht ansehnliche Zunahme, denn in vier Monaten, von Januar bis April, sind ausgeführt worden nach

	1906	1907	
Europa	160 719	352 894	Kilo
Nordamerika	46 024	160 939	»
zusammen	206 843	413 833	Kilo

Die Mengen sind an sich nicht gross, aber im Verhältnis 1907 doppelt so gross als 1906.

* * *

San Thomé.

Thomékakao. In Lissabon sind in den ersten fünf Monaten angekommen

1907	1906	1905	1904
129 971	119 417	150 650	109 903 Sack.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die monatlichen Ankünfte in Lissabon in folgender Weise in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	**75 352**	**61 088**	**61 993**
Februar	**38 010**	**28 982**	**37 783**
März	13 671	9 958	17 262
April	9 004	5 080	6 694
Mai	**14 613**	**14 309**	**6 239**
Juni	**26 791**	**44 634**	
Juli	**41 551**	**40 157**	
August	27 697	20 889	
September	**36 965**	**24 980**	
Oktober	**46 398**	**38 844**	
November	**45 066**	**53 997**	
Dezember	**52 704**	**67 190**	
zusammen	427 822	410 326	Sack.

Der Ausfuhrzoll für Thomékakao beträgt, wenn er mit portugiesischen Schiffen die Insel San Thomé verlässt, 25 Reis, mit fremden Schiffen aber 40 Reis, was zum Kurse von 4.50 Mk. für den Milreis auf 100 Kilo 11.25 Mk. bezw. 18.— Mk. ausmacht. Die Fracht Lissabon—Hamburg stellt sich ungefähr auf 12 Mk. für 1000 Kilo.

Die Ankünfte neuer Ernte in Lissabon verzögern sich; während sie in den Vorjahren 1905 und 1906 schon im Mai in Lissabon grösser waren, zeigt der Mai 1907 nur erst kleine Zahlen. Immerhin ist aber 1907 in fünf Monaten schon um 10 000 Sack besser ausgefallen als 1906.

* * *

Samana-Sanchezkakao. Die Ausfuhren aus der Dominikanischen Republik an sogenanntem Samanakakao aus ihren Häfen Sanchez, Puerto Plata, Santo Domingo, Samana und San Pedro de Macoris haben betragen in engl. Pfund:

	1905	1906	1907
Januar	1 572 040	1 505 041	2 200 211
Februar	1 619 790	1 501 614	1 364 828
März	2 637 088	1 161 891	
April	2 777 667	1 713 752	
Mai	**3 656 564**	**6 089 637**	
Juni	**4 009 216**	**5 957 281**	
Juli	**4 211 093**	**6 529 287**	
August	2 628 541	2 911 984	
September	1 017 877	1 450 617	
Oktober	582 423	697 844	
November	1 265 563	1 191 425	
Dezember	1 874 456	850 162	
	27 852 318	31 560 535	

Die fettgedruckten Monate Mai, Juni, Juli sind die Hauptausfuhrmonate.

Von den im Januar 1907 ausgeführten 2 200 211 lbs sind gegangen:

1 203 413 lbs nach Deutschland. Ihr Wert war 141 243.— $, das macht 109 Pfg. fürs Kilo;

808 595 » nach den Vereinigten Staaten. Der Wert war 90 088.— $, das macht 103 Pfg. fürs Kilo;

Digitized by Google

188 203 lbs nach Frankreich. Ihr Wert war 24 037.— $, das macht 118 Pfg. fürs Kilo.

Von den im Februar 1907 ausgeführten 1364828 lbs sind gegangen:

682 432 lbs nach Deutschland. Ihr Wert war 79 419.— $, das macht 108 Pfg. fürs Kilo;

406 568 lbs nach den Vereinigten Staaten. Ihr Wert war 47 045 $, das macht 107 Pfg. fürs Kilo;

275 828 » nach Frankreich. Ihr Wert war 34 543.— $, das macht 116 Pfg. fürs Kilo.

Kakao zahlt in Santo Domingo 9.20 Mk. Ausfuhrzoll auf 100 Kilo.

* * *

Akrakakao. Unter Akrakakao wird allgemein der Kakao aus dem Gebiet der englischen Goldküste verstanden. Der Akrakakao wird über die Hafenplätze Akra, Ada, Cape Coast, Prampram, Saltpond, Sekondi und Winnebah verladen; die monatlichen Ausfuhren aus diesen acht Häfen haben betragen in engl. Pfund

	1905	1906	1907
Januar	**1 976 201**	**2 629 291**	**3 038 151**
Februar	**1 101 763**	**1 543 967**	
März	615 188	549 720	
April	179 213	679 751	
Mai	192 110	509 494	
Juni	553 744	474 890	
Juli	310 940	316 382	
August	138 885	305 337	
September	187 619	540 802	
Oktober	**378 197**	**2 353 856**	
November	**2 283 142**	**3 922 754**	
Dezember	**3 404 990**	**6 183 259**	
zusammen	11 321 992	20 009 503	

Die Monate Oktober, November, Dezember, Januar und Februar sind die Hauptausfuhrmonate, doch hören die Ausfuhren im ganzen Jahre nicht auf, etwas wird immer verladen, selbst in den stillen Monaten.

Von den Januarausfuhren sind verladen worden

in engl. Pfund aus	1906	1907
Akra	1 671 163	1 422 489
Ada	810 279	1 109 313
Cape Coast	3 420	912
Prampram	9 791	63 682
Saltpond	20 934	58 524
Sekondi	91 427	274 567
Winnebah	117 268	118 664
im ganzen	2 724 291	3 048 151
umgerechnet in Kilo	1 235 506	1 377 846
im Werte v. Mk.	876 867	1 208 270

Aufs Kilo berechnet, ergibt sich für die Januarausfuhren ein Durchschnittspreis von 88 Pfg. 1907 und 71 Pfg. 1906 als Abladepreis.

Kakaobohnen.

Bericht vom 3. Juni 1907.

Die Preise sind auch in den letzten 14 Tagen fest gewesen und teilweise weiter gestiegen, was insofern beachtenswert ist, als die Zufuhren im ganzen in den Empfangshäfen 1907 bisher denen von 1906 entsprochen haben.

Ueber einzelne Begebenheiten der Berichtszeit ist unter »Glossen« und auch in den folgenden Einzelberichten näheres mitgeteilt, so dass hier ein Hinweis genügt.

Die Hamburger Zufuhren im Mai 1907 sind 17 087 Sack höher gewesen als 1906, was auf die Lissaboner Abschiebungen zurückzuführen ist. An den Zufuhren sind die einzelnen Plätze in folgender Weise beteiligt; es kamen aus:

Lissabon	28 345 Sack
Southampton	6 410 »
Westindien	5 700 »
Le Hâvre	5 151 »
Bremen	4 365 »
Amsterdam	1 449 »
Bahia	1 400 »
London	1 231 »
Colombo	891 »
Liverpool	856 »
Westküste Afrika	840 »
Rotterdam	384 »
Bordeaux	82 »
Antwerpen	49 »
Neuyork	2 »
Zusammen	57 155 Sack
gegen 1906	40 068 »

1907	1906	1905
Seit Jahresanfang 238 116	252 078	240 847 Sack

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. In der zweiten Maihälfte 1907 sind in Guayaquil 28 500 Quintales angekommen; damit stellen sich die Maiankünfte 1907 auf 64 500 Quintales gegen 66 000 Quintales 1906 und 48 500 Quintales 1905. In fünf Monaten, von Januar bis Mai, sind in Guayaquil angekommen

1907	1906	1905
197 900	232 750	226 950 Quintales

Die Londoner Vorräte haben am 25. Mai 1907 in Guayaquilsorten 7786 Sack betragen. Ausserdem kamen dort 5109 Sack an.

Die Preise stellten sich am 1. Juni 1907 auf 101½ Mk. für Superior Sommer-Arriba und 94½ Mk. für Machala, Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Die letzten Nachrichten aus Port of Spain lauten günstiger, und die Ausfuhren entsprechen denen des Vorjahres. Denn vom 1. Januar bis zum 11. Mai sind verladen worden

1907	1906	1905
73 406	73 103	90 978 Sack.

Am 21. Mai fanden in London keine Auktionen statt, am 28. Mai wurden von 901 Sack 496 Sack verkauft, und zwar mittel bis fein zu 94 bis 97 s. Ausserdem fanden noch Umsätze von etwa 800 Sack statt.

Die Londoner Vorräte zeigen für die Berichtszeit eine leichte Besserung, sie stellen sich auf 7571 Sack am 25. Mai 1907.

In Hamburg war Plantation mit 86½ Mk., fair shipping mit 84 Mk. angeboten, alles Kostfracht.

Grenadakakao. Von Grenada sind vom 1. Januar bis zum 11. Mai verladen

1907	1906	1905
28 487	24 414	37 189 Sack.

Gegen 1906 sind die Ausfuhren um 4000 Sack höher.

In London kamen am 28. Mai 1219 Sack, das ganze Angebot, zum Verkauf, und zwar kurant bis mittel zu 83 bis 87½ s, gut bis fein zu 88 bis 91½ s, sehr feine Bohnen erzielten bis zu 92½ s.

Die Londoner Vorräte konnten sich ein wenig heben; sie stellten sich am 25. Mai auf 3571 Sack.

Ceylonkakao. In London waren am 28. Mai 2310 Sack zur Auktion gestellt, 2267 Sack wurden verkauft. Man bezahlte für kleine Bohnen 70 bis 79 s, für kurant bis gutmittel 80 bis 86½ s, gut bis fein 87 bis 90½ s; schwarze Bohnen brachten 66½ bis 72½ s, feine Eingeborenensorten 85 bis 86 s, andere 76 s. Die Preissteigerung im Vergleich mit den vorigen Auktionen stellte sich auf 1 bis 3 s. Aus Colombo selbst lag nichts vor. Die Londoner Vorräte haben am 25. Mai 1907 15 658 Sack betragen.

Digitized by Google

St. Vincentkakao. Die Kakaoausfuhren haben vom 1. April bis 31. März betragen

1903/04	63 180	Kilo
1904/05	67 770	»
1905/06	70 992	»

Thomékakao. Der dritte Dampfer »Loanda« hat am 18. Mai 1907 in Lissabon 3730 Sack gelandet. Hiermit stellen sich die Maiankünfte 1907 in Lissabon auf 6239 Sack gegen 14 309 Sack 1906, 14 613 Sack 1905. Trotz der kleineren Maizahlen sind aber die Gesamtzahlen für fünf Monate 1907 immer noch grösser als 1906, denn diese stellen sich für die Zeit von Januar bis Mai 1907 auf 129 971 Sack gegen 119 417 Sack 1906.

Die Lissaboner Vorräte, die durch massenhafte Abschiebungen im Mai wesentlich herabgedrückt sind, haben am 1. Juni 42 300 Sack betragen gegen 26 001 Sack am 2. Juni 1906 und 51 750 Sack am 25. Mai 1905.

In Hamburg kamen im Mai 1907 rund 28300 Sack aus Lissabon an, während es im Mai 1906 nur 9660 Sack waren. Auch aus England werden höhere Thomézufuhren gemeldet, aus den letzten beiden Wochen für London 8855 Sack, für Liverpool 3816 Sack.

Die Preise folgten der allgemeinen Aufwärtsbewegung; am 1. Juni 1907 sind in Hamburg für fein 83½ Mk., für mittel 81 Mk. gefordert, alles cif Hamburg.

Bahiakakao. Ueber den Anteil der einzelnen Gebiete an der brasilianischen Gesamtausfuhr 1906 und 1905 liegen folgende Angaben vor; es lieferten

	1905	1906	
Bahia	16 879 000	22 964 000	Kilo
Para	3 702 000	1 752 000	»
Andere Plätze	509 000	419 000	»
im ganzen	21 090 000	25 135 000	Kilo

Davon sind verladen worden nach:

	1905	1906	
Nordamerika	4 816 000	8 894 000	Kilo
Deutschland	5 339 000	7 190 000	»
Frankreich	7 330 000	5 284 000	»
England	1 250 000	2 020 000	»

Die Zahlen zeigen, dass Nordamerika 1906 die ganze Erntezunahme erhalten hat. Deutschlands Anteil ist ebenfalls grösser, als er nach den Zahlen scheint. Uebrigens ist in den beiden Jahren eine Mengenverschiebung zwischen Frankreich und Deutschland zu beobachten, die auf die wachsende Bedeutung Hamburgs als Kakaoplatz zurückgeführt werden muss.

Aus Bahia werden die dortigen Maiankünfte mit 5700 Sack und die Ausfuhren mit 23 000 Sack gekabelt. Im Vorjahre 1906 stellten sich die Ankünfte auf 9846 Sack, die Ausfuhren auf nur 5008 Sack, 1905 waren es 2818 und 2075 Sack. Auffällig sind bei den kleinen Ankünften die hohen Ausfuhren, was klar beweist, dass in Bahia in den grossen Zufuhrmonaten erhebliche Mengen eingelagert wurden und diese Mengen erst jetzt ihren Weg auf den Weltmarkt nehmen. Die Gesamtzahlen, für die fünf Monate Januar bis Mai, zeigen folgendes Bild:

	Ankünfte in Bahia	Ausfuhren aus Bahia	
1907	97 056	124 950	Sack
1906	95 660	123 087	»
1905	52 607	84 431	»
1904	53 455	74 633	»

Die Forderungen haben Anfang Juni für Superior 83 Mk., für fair fermented 81½ Mk. betragen, Kostfracht Hamburg, doch sahen wir auch höhere Preise. Die Forderungen weichen von einander ab.

Parakakao. Die Ausfuhrzahlen von Para und Itacoatiara zeigen eine ansehnliche Zunahme, denn es wurden ausgeführt

	1907	1906	
im April	175 323	59 297	Kilo
in 4 Monaten	513 841	206 861	»
wovon nach			
Europa	352 894	160 719	»
Nordamerika	160 939	46 024	»

abgeladen sind.

Akrakakao. Die Ausfuhren der englischen Goldküste verteilen sich in den beiden Jahren 1905 und 1906 in folgender Weise: es gingen nach

	1905	1906	
England	4 442 387	10 677 501	lbs
Deutschland	6 177 286	8 084 794	»
Frankreich	787 935	1 328 707	»
Holland	—	13 502	»
im ganzen	11 407 608	20 104 504	lbs

Diese Mengen sind natürlich nur nach den Bestimmungshäfen verteilt, nicht nach dem Anteil, den die Industrien der einzelnen Länder verarbeiten. So kommen aus Liverpool grosse Akraladungen für den deutschen Verbrauch nach Hamburg, doch werden diese in Akra selbst für England angeschrieben. Der Preis stellte sich am 1. Juni 1907 auf 83 Mk.

Samaná/Sanchezkakao. Amtliche Zahlen über die Gesamtausfuhr der dominikanischen Republik liegen erst für den Januar und Februar vor, für spätere Zeit leider noch nicht, was von grossem Wert sein würde, um eine Unterlage für die jetzt umlaufenden ungünstigen Erntenachrichten zu haben. Diese werden auf die anhaltende Dürre zurückgeführt, die auch in den reichsten Kakaogebieten Moca, La Vega, Ivana Nunez, und San Francisco de Macoris der Entwickelung der Kakaofrüchte geschadet haben soll, sodass der Ernteertrag von 1907 weit niedriger als der von 1906 geschätzt wird. Inwieweit diese Nachrichten tatsächlich sind, wird sich erst herausstellen, wenn die amtlichen Zahlen bis Ende Mai 1907 vorliegen, denn in den Vorjahren haben sich die um diese Zeit auftauchenden Nachrichten über den Verlauf der Kakaoernte regelmässig als übertrieben herausgestellt.

Für den Haupthafen Sanchez allein ergibt sich für die ersten drei Monate 1907 keine Abnahme gegen 1906, sondern eine Zunahme, wie für die Gesamtausfuhren der beiden ersten Monate 1907 gegen 1906. Denn von dort sind verladen in drei Monaten

	nach Europa	nach Nordamerika
1907	734 949 Kilo	487 786 Kilo
1906	571 117 »	565 821 »
1905	858 393 »	700 139 »

Und in den nächsten Monaten haben wir, im Vergleich mit den Vorjahren aus dem Hafen Sanchez allein, ungefähr zu erwarten

	1905	1906
April bis Juni	2 960 425 Kilo	3 657 178 Kilo
Juli bis Sept.	2 095 595 »	2 517 315 »
Okt. bis Dezbr.	742 524 »	1 028 963 »

Die Forderungen für Samaná/Sanchez stellten sich am 1. Juni 1907 auf 84 Mk.

Kamerunkakao. Für den deutschen Verbrauch sind in vier Monaten 1907 520300 Kilo Kamerunkakao verzollt worden, Vergleichszahlen von 1906 fehlen, 1905 waren es in der gleichen Zeit nur 305700 Kilo. Die Preise sind auch hier gestiegen, sie stellen sich auf 82 Mk. für Plantagenkakao und 78 Mk. für Viktoriabohnen.

Kongostaat. Die Ausfuhr von Kakaobohnen hat betragen

1906	402 429	Kilo
1905	192 638	»
1904	231 382	»

Das Jahr 1906 weist einen erheblichen Vorsprung aus, der sich hoffentlich in den nächsten Jahren vergrössern wird.

Digitized by Google

Am 11. Juni 1907 werden in Antwerpen 161 Sack Kongobohnen in vier Kavelingen versteigert. Nähere Auskunft geben die Makler Gaston Willaert und Armand Spas in Antwerpen.

Kakaoplätze.

London Auktionen fanden nur am 28. Mai 1907 statt. Das Angebot umfasste 6589 Sack, und bei lebhafter Nachfrage und steigenden Preisen konnten 5699 Sack verkauft werden.

Die Londoner Kakaobewegungen vom 1. Januar bis zum 25. Mai 1907 (1906) zeigen folgendes Bild in Sack:

im ganzen	koloniale	fremde
	Einfuhren:	
101 412 (102 124)	71 145 (69 457)	30 267 (32 667)
	Verbrauch:	
64 111 (69 465)	43 006 (46 603)	21 105 (22 862)
	Ausfuhren:	
29 731 (27 360)	20 022 (19 861)	9 709 (7 499)

Die Vorräte haben betragen

	1907	1906	1905	
1. Januar	44 533	60 608	83 102	Sack
25. Mai	49 981	65 907	72 615	»
	+ 5 448	+ 5 299	— 10 487	Sack.

Während also 1905 für die ersten fünf Monate eine Abnahme in den Vorräten von 10 487 Sack zeigt, ergibt sich für diese Zeit 1906 und 1907 eine Vorratszunahme von über 5000 Sack. Ausserdem hat sich die Spannung, die zwischen den Vorräten von 1906 und 1907 besteht, am 25. Mai 1907 bis auf rund 16 000 Sack verringert.

Die nächsten Auktionen finden am 4. Juni 1907 statt; dazu sind, soweit ersichtlich, 3747 Sack angemeldet.

Liverpool. Der Markt ist fest, und die Preise haben auch angezogen, was natürlich auf das Geschäft hemmend wirkt. Die Zufuhren in der Berichtszeit haben 3816 Sack Thomé, 545 Sack Ceylon, 342 Sack Akra und 123 Sack verschiedener Herkunft umfasst.

Sehr hoch sind die Ankünfte in **Southampton** gewesen, sie betrugen 5109 Sack Guayaquil, 2236 Sack Trinidad, 1368 Sack Bahia, 305 Sack Dominika, 200 Sack Venezuela und 373 Sack verschiedener Herkunft.

Neuyork. Die Ankünfte haben im Mai 1907 rund 43 000 Sack betragen gegen 30 829 Sack zur gleichen Zeit 1906 und 36 702 Sack 1905. Seit Jahresanfang, in fünf Monaten, stellen sich die Ankünfte in Neuyork, wie folgt:

1907	1906	1905
258 165	205 382	188 517 Sack

Die Zunahme 1907 gegen 1906 beträgt über 50 000 Sack oder etwa 20 Prozent.

Die Neuyorker Vorräte müssen daher augenblicklich sehr gross sein; leider gibt es keine zuverlässigere Angaben hierüber.

Das Angebot aus erster Hand stellte sich Anfang Juni auf etwa 8000 Sack. Der Markt ist fest, Angebot und Nachfrage halten sich die Wage, doch bleibt es eine offene Frage, ob die Nachfrage dem eigentlichen Verbrauch entspringt, zumal aus Port of Spain Nachrichten vorliegen, dass die nordamerikanischen Anfragen nachgelassen hätten.

Kakaoverbrauch:

Vereinigte Staaten. Nach amtlichen Angaben sind 1907 (1906) in lbs

	im März	in 3 Monaten
eingeführt	11542116 (4957984)	29672722 (25180710)
ausgeführt	325987 (245264)	731225 (1139848)
im Lande geblieben	11216129 (4712720)	28941497 (24040872)

Von den Einfuhren sind über europäische Häfen gekommen

	im März	in 3 Monaten
1907	2 564 155	4 364 023 lbs
1906	1 027 238	6 281 559 »

Bei den im Lande gebliebenen Mengen, die gerade im März 1907 sehr hoch waren, ist wohl zu merken, dass sie nicht den tatsächlichen Verbrauch darstellen, sondern dass sie neben den Kakaobohnen, die in Fabriken zur Verarbeitung gelangen, auch die Mengen fassen, die in den Empfangshäfen und auf den Fabrikböden der Fabrikanten eingelagert werden, und nach Lage der Dinge können diese Einlagerungen nicht klein sein. Besonders der Monat März 1907 mit seinen hohen Zahlen lässt dies erkennen. Die Vereinigten Staaten lassen den Rohkakao zollfrei ins Land hinein, und es finden auch keine amtlichen Anschreibungen über die Vorräte statt, was natürlich Preistreibereien jeder Art nur stützen kann. In den Vereinigten Staaten dürfen also die Mengen, die im Lande bleiben, nicht ohne weiteres als Verbrauch bezeichnet werden, wie dies etwa in Frankreich und Deutschland geschieht, wo sich die zur Verzollung gebrachten Mengen mit den tatsächlich verarbeiteten Kakaobohnen decken.

Deutschland. Für den deutschen Verbrauch sind an Kakaobohnen verzollt worden

	im April	in 4 Monaten
1907	3 441 800	13 814 000 Kilo
1906	2 650 600	13 665 400 »
1905	2 077 000	10 874 700 »
1904	1 865 100	10 057 500 »
1903	1 331 100	7 275 500 »

Wie klar sieht man an diesen Zahlen den Einfluss der hohen Preise! In den vier starken Bedarfsmonaten — das Ostergeschäft verschlingt soviel Kakao, wie das Weihnachtsgeschäft — war im Jahre 1906 eine Bedarfssteigerung

von 2 790 700 Kilo
oder 25½ Prozent

zu melden. In diesem Jahre beträgt die Steigerung

nur 148 600 Kilo
oder 1 Prozent.

Ungefähr ebenso stand es 1905 zu 1904. Damals hatte der Pariser Jaluzot den Zucker verteuert. Heute hat Lissabon den Kakao getrieben. Die Folgen sind die gleichen; Stillstand ist Rückstand.

Frankreich. Für den französischen Verbrauch sind verzollt worden im April

1907	1906	1905	1904	
2 188 900	2 088 800	1589 700	1 752 500	Kilo

Seit Jahresanfang, in den vier Monaten Januar bis April, haben betragen in Frankreich:

	Einfuhren	Verbrauch	Ausfuhren	
1907	14 383 700	8 000 800	5 999 300	Kilo
1906	14 239 500	7 586 300	6 443 400	»
1905	13 204 800	6 745 700	5 839 700	»

Im ganzen haben die französischen Vorräte umfasst

	Anfang	30. April	Abnahme in 4 Mon.
1907	9 462 600	8 807 200	655 400
1906	17 410 900	16 746 400	664 500
1905	19 328 100	18 393 000	935 100

Die kleine Abnahme der Vorräte seit Jahresanfang ist nichts besonderes, sie hat sich auch in früheren Jahren gezeigt.

Die Vorräte verteilten sich auf die einzelnen Plätze am 30. April 1907 in folgender Weise:

Le Havre	4 999 700
Paris	1 710 600
Bordeaux	1 423 100
Marseille	251 300
Nantes	91 800

Holland. Die Kakaobohneneinfuhr hat in holländischen Häfen betragen

	im April	in 4 Monaten
1907	1 311 000	5 844 000 Kilo
1906	1 503 000	6 193 000 »
1905	772 000	4 287 000 »

Digitized by Google

Von diesen Mengen sind eingeführt worden in vier Monaten über

	Amsterdam	Rotterdam	
1907	4 602 000	1 149 000	Kilo
1906	3 353 000	2 795 000	»

Bei diesen Mengen darf nicht ausser acht gelassen werden, das sie nur die Einfuhr vorstellen, nicht das, was die holländischen Fabriken jährlich verarbeiten. Der Bedarf der holländischen Kakaoindustrie an Kakaobohnen beträgt höchstens zwei Drittel der Einfuhren, das übrige wandert wieder als rohe Bohne ins Ausland.

Belgien. An Kakaobohnen sind 1907 (1906)

in Kilo	im April	in 4 Monaten
eingeführt	254 187 (412 291)	1 454 266 (2 079 822)
ausgeführt	65 888 (175 595)	499 950 (656 217)
im Lande geblieben	188 299 (236 696)	954 316 (1 423 605)

Die im Lande gebliebenen Mengen haben in vier Monaten 1907 gegen 1906 um 469 289 Kilo abgenommen, also um mehr als den dritten Teil. Das ist die natürliche Folge der Kakaohausse.

Kanada. Die Aufnahme von Kakaobohnen im Jahre 1906 hat 1 756 791 engl. Pfund = 796 730 Kilo im Werte von 900 000 Mk. umfasst, was durchschnittlich aufs Kilo 1.13 Mk. ausmacht. Die Einfuhren im Jahre 1907 haben betragen

im	im ganzen	davon aus Nordamerika
Januar	167 251 lbs	54 042 lbs
Februar	139 170 »	70 052 »

Kakaopulver. In London sollen am 4. Juni 1907 55 Kisten Kakaopulver in Auktion verkauft werden.

Kakaobutter.

Bericht vom 4. Juni 1907.

Das ursprüngliche Auktionsprogramm, so, wie wir es in Nr. 290 auf Seite 1196 verkündet hatten, ist etwas geändert worden: von der Marke Van Houten sind 5 000 Kilo weniger zum Verkauf gekommen und ausserdem sind, aus einer Nordostseekanal-Havarie stammend, noch 33 Ballen Dejong und 3 Ballen Van Houten hinzugekommen. Es sind also verkaufsbereit in Amsterdam erschienen: 65 000 Kilo Van Houten
7 500 » Dejong.
in ordentlicher Verfassung, und
33 Ballen Dejong
3 » Van Houten
als havarierte Partie.

Die erwartete Preissteigerung ist prompt bestätigt worden. Van Houten ist zum Durchschnittspreise von 86,70 cents (86¼—87⅜ cents liefen die Gebote) und die Nebenmarke Dejong ist zu 85¼ cents verkauft worden. — Gegen den relativ niedrigen Maipreis haben beide Marken einen um rund 30 Mk. für 100 Kilo höher stehenden Preis erzielt, die Aprilpreise sind sogar noch um 10 Mk. überholt.

Und nun gar erst London! Hier standen 50 000 Kilo der Marke Cadbury zum Verkauf, wofür ein Preis von 18⅝ bis 18⅜ d bezahlt worden ist. Da im April und Mai nur 15⅛ bis 15⅞ d erzielt worden sind, so haben wir hier als Resultat der Juniauktion eine Preiserhöhung von rund 60 Mk. für 100 Kilo zu melden.

Sind dieses nun nicht bloss Spekulationskäufe, ist der Konsum, trotz der stillen Bedarfszeit dabei beteiligt, dann werden die hohen englischen Preise auf die Kontinentpreise nicht ohne Einfluss bleiben, d. h. die Kontinentpreise werden weiter steigen bis sie mit England gleich sind.

Die deutschen Inlandspreise haben sich in den letzten zwei Wochen die Exportpreise als Grundlage genommen, so dass, was selten der Fall ist, im Inlande der richtige volle Weltmarktpreis plus 25 Mk. Rückzoll gegolten hat. Und so wird es auch anscheinend diesen Monat sein.

Allerlei.

Heft 291 vom 5. 6. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Heute sollten mehrere Kalkulationsvorlagen im »Gordian« erscheinen. Wir haben sie aber zurückgestellt, weil verschiedene Rückfragen und Unterhaltungen mit Fabrikanten nötig geworden sind, und weil die daraus stammenden Aenderungen bis zum Ausgabetage dieser Nummer nicht fertig zu machen waren. Auch möchten wir das Protokoll der letzten Berliner Versammlung abwarten; es sind für die Preisfindung der monatlichen Feststellung neue Verabredungen getroffen worden, mit denen wir zu rechnen haben werden.

Weil wir in der letzten Nummer 290 auf Seite 1197 angekündigt hatten, dass wir heute für einen soliden Kalkulationsbau die Fundamente legen wollten, und dass wir dazu das Material hauptsächlich in den Kalkulationstabellen von Stollwerck und anderen Fabrikanten finden würden, hat auf der letzten Berliner Versammlung ein Dresdner Herr einen Klageruf ausgestossen. Anscheinend hat er gedacht, ich hätte mir auf »krummen« Wegen die Tabellen von Stollwerck und anderen Fabrikanten verschafft, und ich wolle jetzt die tiefsten Geheimnisse auf dem Gordiantisch ausbreiten. Ich darf den Herrn beruhigen: Ich habe, ehe ich den Abdruck der Stollwerckschen Tabellen in Aussicht gestellt habe, vorher mich mit Herrn Carl Stollwerck besprochen; er als Verfasser konnte ebensowenig wie ich in der weiteren Verbreitung richtig gefundener Ausrechnungen eine Schädigung der Fabrikanten finden. Drei Herren der Versammlung haben das ungefähr auch dem Dresdner Herrn gleich geantwortet.

Wir vom »Gordian« stehen auf dem folgenden Standpunkt: Gewerbliche Beratungen solcher Art, wie sie die deutschen Schokoladenfabrikanten zeigen, dürfen und sollten unter dem hellsten Lichte der Oeffentlichkeit stehen! Sie können es vertragen; ihre Beschlüsse kann jeder kennen! Ebenso kann über die Kalkulation ganz offen gesprochen werden. Es ist keine Schande, dass die Not der Zeit, die Spekulation in ihrem wichtigsten Rohstoff, die Interessenten zusammenführt, und dass sie sich über Mittel und Wege besprechen, wie die schwere Zeit am besten zu überwinden ist.

Warum die Furcht, die Resultate der Besprechungen im »Gordian« wiederzufinden, könnte den Beteiligten schaden? Das Gegenteil ist der Fall! Schliessen sich die Fabrikanten ab, wird den Mitinteressenten, das sind die grossen Käufer und zuletzt die Konsumenten, kein Ueberblick über die Berechtigung der Fabrikantenbeschlüsse gegeben, dann werden die Abnehmer — mit Recht — misstrauisch.

Ein Beispiel: Unsere Industrie, als Käufer von Stanniol, ist seit der Begründung des Stanniol-

Digitized by Google

syndikates hochgradig misstrauisch gegen die Beschlüsse und die Preisfestsetzung der Zentralstelle. Warum? Weil niemand zugelassen ist, weil kein Zinngordian da ist, der die Berechtigung oder das Gegenteil beleuchtet hat.

Ein zweites Beispiel haben wir im Weinsteinsäuresyndikat. Auch dabei haben die Konsumenten keinen Ueberblick, ob die vom Syndikate geforderten Preise berechtigt sind, oder ob die Konsumenten geschröpft werden sollen.

Diese zwei Beispiele werden genügen. Die heute bestehende Vereinigung der deutschen Schokoladefabrikanten darf sich nicht die Geheimtuerei der Freimaurerlogen als Vorbild nehmen. Sie hat das nicht nötig; was sie treibt und erzielen will, ist durchaus berechtigt. Ist einmal das Gegenteil der Fall, dann wird es die Vereinigung im »Gordian« lesen.

Mindestpreise im Juni. Mit anerkennenswerter Schnelligkeit ist das Preisblatt der »Preisfestsetzungskommission« vom 4. Juni, am 5. Juni in den Händen der Gruppenfirmen gewesen. Die hohen Kakaobohnen- und Butterpreise haben eine Erhöhung der Fabrikatpreise für alle Schokoladensorten ohne weiteres nötig gemacht. Der Schokoladengrundpreis ist, vom 5. Juni ab, bei Kleinigkeiten 80 Mk., statt 74 Mk. im Mai, und er soll bei 50 Zentnern nie unter 74 Mk. gestellt werden. Wer also auf die Preise der Mailiste überall 6 Mk. für 50 Kilo aufschlägt, der hat die Junipreise. Für Kakaopulver sollen die Maipreise bestehen bleiben. Das wird anfangs unrichtig erscheinen, da doch die Butter in der Auktion vom 4. Juni um rund 30 Mk. für 100 Kilo teurer verkauft worden ist als im Mai. — Da aber beschlossen worden ist, für die Preisberechnung eines neuen Monats immer die Rohstoffpreise der letzten zwei Monate einzusetzen, so kommen für Butter die Preise der Monate April und Mai, nicht aber der Juniauktionspreis in Ansatz. Im April hat Van Houten 83.65 cents, im Mai 77.75 cents erzielt, das ergibt einen Durchschnittspreis von 80.70 cents fürs halbe Kilo oder (nach Formular C von Stollwerck) einen Kalkulationspreis von 274.50 Mk. für 100 Kilo. Auf der Juniliste ist aber angegeben, dass ein Butterpreis von 81.75 Mk. für 50 Kilo angenommen sei, was einen Irrtum einschliesst, jedenfalls soll es 81.75 cents fürs halbe Kilo heissen, was aber auch nicht recht stimmen will, da sich 80.70 cents ergeben.

Jedenfalls aber sollen die Junipreise sein:

für Kakaopulver

bei 50 Zentnern	128—130 Mk.	Zentnerpreise
» 10 »	132—134 »	
» Kleinigkeiten	134—136 »	

für Schokolade

bei 50 Zentnern	74.00—75.50 Mk.	Zentnerpreise.
» 10 »	75.50—77.00 »	
» Kleinigkeiten	78.50—80.00 »	

Wien. Unter dem falschen Namen Franz Kenner versuchte ein Fabrikant mit dem richtigen Namen Ignaz Hayden aus Breidenau in Niederösterreich, den Werkführer der Firma Maggi zum Verrat von Geschäftsgeheimnissen zu bestimmen. Das ist misslungen und Herr Ignaz Hayden ist verhaftet worden.

Rheydt. Unter der Firma M. & H. Elschenbroich ist eine Zuckerwarenfabrik mit elektrischem Betrieb von den Herren M. und H. Elschenbroich eingerichtet worden. Die neue Firma hat das Geschäft der Firma Johann Berten jun. übernommen, um es in grösserem Masstabe fortzuführen. Herr Joh. Berten jun. wird auch in der Firma tätig sein.

Bordeaux. In die Kakaofirma Joucla & Co. ist Herr Paul Joucla, ein Sohn des Herrn J. Joucla, als Teilhaber eingetreten. Die Firma bleibt unverändert, ebenso auch die Kollektivprokuren der Herren Georges Vincent und Pierre Bouldoires, zu denen als weiterer Prokurist noch Herr Rodolphe Notz an Stelle des verstorbenen Herrn F. Dubesset tritt. Prokurist für das Zweiggeschäft in Le Havre bleibt Herr Paul Lelièvre.

Société suisse des Chocolats au lait Croisier in Lausanne. Der ausserordentlichen Generalversammlung hat der Antrag des Verwaltungsrates auf Uebernahme der Fabrique de Chocolats et Cacao du Léman mit Aktiven und Passiven vorgelegen, und man hat beschlossen, dass der Verwaltungsrat seine Bemühungen fortsetzen solle, um nur die reinen Aktiven zu übernehmen. Falls eine Uebernahme scheitern sollte, so will die Gesellschaft du Léman unter eigener Verantwortlichkeit die Auflösung ihres Besitzes vornehmen.

Hamburg. Die Firma Ostner & Bartsch, die mit Westafrika in Geschäftsverbindung steht, ist in Schwierigkeiten geraten; sie hat ihre Sache einem Vertrauensmann zur Klärung übergeben. Die Hauptverbindlichkeiten sind Forderungen von Verwandten.

Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft „Victoria". Die Herabsetzung des Grundkapitals von 4½ Millionen Mk. auf 3 Millionen Mk., die von der Generalversammlung am 9. März 1907 beschlossen wurde, ist im Handelsregister eingetragen.

Westafrikanische Handelsgesellschaft „Bibundi". Die Generalversammlung findet am 11. Juni 1907 statt. Hierfür wird die Verteilung einer Dividende von 6 Prozent an die Vorzugsaktien vorgeschlagen, und ein grösserer Betrag mit dem Ertrage soll auf neue Rechnung vorgetragen werden. Eine Dividende hat das seit 1897 bestehende Unternehmen, das mit 1 500 000 Mk. Stammaktien und 600 000 Mk. Vorzugsaktien arbeitet, bisher noch nicht verteilt, doch befindet es sich in erfreulicher Entwickelung, was auch in dem Geschäftsbericht zum Ausdruck kommt.

Société suisse d'industrie laitière, Yverdon. Das Aktienkapital von 600 000 frs geht auch für 1906 leer aus; der sich ergebende Reingewinn soll wie im Vorjahre zu Abschreibungen verwandt werden.

Gebrüder Stollwerck Aktiengesellschaft. Die fünfte ordentliche Generalversammlung findet am 20. Juni, vormittags 10½ Uhr, in den Geschäftsräumen der Gesellschaft zu Cöln a. Rh., Corneliusstrasse 2, statt. Auf der Tagesordnung steht der Geschäftsbericht für 1906. Dieser Bericht liegt schon vor, er weist ein befriedigendes Ergebnis für 1906 auf. Der Umsatz hat in diesem Jahre in Deutschland wie im Auslande weiter zugenommen. Auch das Londoner Zweighaus hat weitere Fortschritte zu verzeichnen. In Stamford bei Neuyork wurde eine neue Fabrik erbaut, deren Herstellung sich aber so verzögert hat, dass sie erst in diesem Jahre in Betrieb genommen werden kann. Die Pressburger Fabrik wird ebenfalls erweitert. Im Jahre 1906 waren die Rohstoffpreise gleichmässig und billig, abgesehen von der im letzten Jahresviertel aufgetretenen Kakohausse. Die Arbeitslöhne sind weiter gestiegen, was aber durch bessere Herstellungsweisen ausgeglichen wurde. Die Abrechnung ergibt einen Gesamtgewinn

Digitized by Google

von 4 085 330 Mk. (einschl. 38 365 Mk. Vortrag), wovon für Vertriebs- und Verwaltungskosten 2 251 517 Mk., für Hypothekenzinsen 110 663 Mk. verwandt wurden. Zu Abschreibungen finden 299 612 Mk. (im Vorjahre 284 778 Mk.) Verwendung. Ausserdem sind 180 000 Mk. Abfindung für die Kommanditisten der Deutschen Automaten-Gesellschaft in die Jahresrechnung von 1906 eingestellt, obgleich davon 120 000 Mk. erst im Laufe der nächsten beiden Jahre auszuzahlen wären. Der Reingewinnrest von 1 243 538 Mk. (im Vorjahre 1 151 996 Mk.) wird der Generalversammlung von der Geschäftsleitung zu folgender Verwendung vorgeschlagen: 5 Prozent = 60 259 Mk. (im Vorjahre 55 130 Mk.) für den gesetzlichen Reservefonds, 100 000 Mk. (wie im Vorjahre) Sonderrücklage für die Vorzugaktien, 65 000 Mk. (wie im Vorjahre) Gratifikationen und Zuwendungen, 6 Prozent (wie im Vorjahre) = 300 000 Mk. Dividende auf die Vorzugaktien, 7½ Prozent (im Vorjahre 7 Prozent) Dividende = 618 750 Mk. auf die Stammaktien und 80 786 Mk. Vortrag für 1907. Unter den Aktiven sind Grundstücke mit 2 074 603 Mk., Gebäude mit 3 332 621 Mk., Maschinen und Inventar mit 2 473 390 Mk., Beteiligungen und Wertpapiere mit 6 003 198 Mk., Waren mit 3 568 364 Mk., Debitores mit 3 946 766 Mk., Bankguthaben und Kasse mit 1 235 515 Mk. eingestellt. Diesen Aktiven stehen gegenüber 4 117 045 Mk. Kreditores, 211 747 Mk. Pensions- und Unterstützungskasse, 288 143 Mk. Spar- und Kautionskonto, 2 716 282 Mk. Hypotheken, 626 265 Mk. Reserven. Die Stammaktien betragen 9 000 000 Mk., wovon Anfang 1907 die letzten 750 000 Mk. eingefordert wurden. Ebenso wurden die Vorzugaktien im Frühjahr um 2 000 000 Mk. auf 7 000 000 Mk. erhöht. Dieses Kapitalbedürfnis entsprang der allgemeinen Steigerung der Geschäfte und dann auch den Beteiligungen an verschiedenen Unternehmungen. Die Gesellschaft ist Besitzerin der 1 200 000 Mk. Aktien der Cölnischen Hausrenten-Aktiengesellschaft, deren Neubau, das »Stollwerck-Haus« im April 1907 bezogen werden konnte. Ausserdem hat die Gesellschaft die Kommanditanteile der Deutschen Automaten-Gesellschaft Stollwerck & Co. erworben. Auch im Jahre 1907 hat der Warenumsatz zugenommen. Der Bericht hebt aber hervor, dass es nicht ausgeschlossen erscheint, dass beim Anhalten der Kakaohausse ein Nachlassen des Verbrauchs eintritt.

Deutsche Ecuador Cacao Plantagen- und Export-Gesellschaft, A. G. Hamburg. Die Gesellschaft beruft ihre Aktionäre auf den 30. Mai zu einer Generalversammlung ein. Auf das Aktienkapital von 2 000 000 M. wird eine Dividende von 9 Prozent vorgeschlagen werden. Aus der Betriebsabrechnung ergibt sich, dass die Kakaoernte 1906 grösser als 1905 gewesen ist, und dass auch der Gesamterlös im ganzen wie im einzelnen höher als im vorigen Jahre war. Das Kakao-Konto brachte 666 260 M., daneben sind noch einige kleinere Erträge zu verzeichnen; im Ganzen stellt sich die Einnahme auf 738 004 M. Hiervon gehen die Unkosten und Rückstellungen für den Plantagenbetrieb mit 361 993 M. ab. Ferner wird die Prioritätsanleihe mit 104 390 M. abgeschrieben. Unkosten, Renten und Einkommensteuer erforderten 66 891 M., sodass zur Verteilung ein Betrag von 204 730 M. übrig bleibt. Davon werden 9 Prozent Dividende mit 180 000 M. ausgeworfen, an den Reservefonds gehen 5 Prozent mit 9 963 M. Die Pflanzungen stehen mit 4 000 746 M. zu Buch, die Vorschuss-Konten für die Pflanzer mit 105 533 M., für die Arbeiter mit 179 052 M.; die Wechsel im Portefeuille belaufen sich auf 213 958 M., das Bankguthaben beträgt 118 023 M., die Debitores umfassen 139 207 M. Auf der Passivseite stehen ausser den schon erwähnten Posten noch einige kleinere Beträge. Ueber das Jahr 1907 werden im Berichte noch keine bestimmten Auskünfte gegeben, doch hofft man auf Grund von schon vorliegenden Berichten wenigstens auf eine Mittelernte.

Hamburg. In der ausserordentlichen Generalversammlung der Norddeutschen Zuckerraffinerie Frellstedt wurde der Bericht der Revisoren Dr. R. Hertz und Adolf Glüenstein nach längerer Debatte einstimmig genehmigt. Die Abstimmung über die Genehmigung der Bilanz und Entlastung des Vorstandes ergab 1122 Stimmen für und 200 Stimmen gegen die Vorlage. Einige Aktionäre erhoben gegen die Bilanz Widerspruch und erklärten, dass sie den Vorstand und Aufsichtsrat für die Verluste aus den Melasseeinkäufen haftbar machen würden. Die Sanierungsanträge, das Grundkapital um M. 800 000 herabzusetzen und dann durch Zuzahlung von 400 M. auf die Aktie um M. 800 000 wieder zu erhöhen, werden unter der Voraussetzung angenommen, dass die Zuzahlung bis zum Ablaufe des Endtermins M. 500 000 beträgt. Dieser Betrag war bei Ablauf der Frist schon überschritten, soda s die Durchführung der Anträge gesichert ist.

Riquet & Co., Aktiengesellschaft. Im Jahresbericht für 1906 wird das Geschäft als durchaus den Erwartungen entsprechend bezeichnet. Die Hausse für Rohkakao beeinflusste den Gang der Geschäfte nicht, da sich die Gesellschaft rechtzeitig mit Vorräten versorgt hatte. Da die vorhandenen Räumlichkeiten für den Betrieb zu klein wurden, begann die Gesellschaft im Herbst 1906 mit dem Bau eines neuen Fabrikgebäudes, das drei Stockwerke und zwei Untergeschosse besitzt. Der gute Baugrund, Kies und grundwasserfrei, ermöglicht die Anlage eines Kühlkellers für Schokoladen. Der Neubau ist schon gut fortgeschritten und wird rechtzeitig fertig werden. Aus der Geschäftsabrechnung ergibt sich ein Betriebsgewinn von 521 038 M, wozu noch der Vortrag aus 1905 und ein Mieteertrag treten, im ganzen 534 624 M. Hiervon sind die laufenden Unkosten mit 232 890 M. bestritten, sodass vom Gesamtgewinn noch 301 734 M. verbleiben, die folgende Verwendung finden: Abschreibungen 61 275 M., Rückstellungen auf Delkrederekonto 15 031 M. und für Skonto usw. der Debitoren 5000 M.; es werden an den Reservefonds 12 000 M., an den Dispositionsfonds 50 000 M., dem Aufsichtsrat 3000 M., den Beamten als Tantième 7 500 M. überwiesen. An die Aktionäre kommen 12 Prozent Dividende auf 1000 000 M. Aktienkapital zur Auszahlung, und auf neue Rechnung werden 17 929 M. vorgetragen.

Die Liegenschaften sind mit 100 000 M., die Gebäude mit 305 707 M., die Maschinen usw. mit 234 035 M., die gesamten Warenvorräte mit 574 051 M., die Debitores mit 573 545 M., die Bankguthaben mit 143 967 M. eingestellt. Ausserdem sind noch einige kleinere Posten vorhanden, die gesamten Aktiven machen 2 080 589 M. aus. Diesen gegenüber stehen neben dem Aktienkapital von 1 000 000 M. 200 000 M. Hypotheken, 306 096 M. Akzepte, 271 277 M. Kreditores und einige kleinere Passiven.

An den Unterstützungsfonds für ihre Arbeiter zahlt die Gesellschaft 10 000 M. aus dem Jahresgewinn von 1906; ausserdem hat Herr Paulus Burckhardt diesem Fonds aus Anlass seines 25 jährigen Geschäftsjubiläums einen grösseren Betrag überwiesen, im ganzen 35 000 M., die bei 5 Prozent Zinsen jährlich 1 750 M. bringen. Diese Zinsen sollen nach bestimmten Satzungen zur Anlage von Sparkassenbüchern für Arbeiter dienen, damit diese im Alter einen Notpfennig haben. Auch ein Fonds für Beamte wurde gegründet.

Der Bericht schliesst mit der Bemerkung, dass das erste Viertel 1907 ebenfalls einen reichlichen Ertrag abwarf, sodass man ebenfalls ein gutes Endergebnis für 1907 erhofft.

Digitized by Google

Société des Chocolats Suisses Ribet in Lausanne. Der Verwaltungsrat hat für die in nächster Zeit stattfindende Generalversammlung den Antrag gestellt, die Gesellschaft aufzulösen. Im Anschluss hieran wird uns mitgeteilt, dass die Aktien der Gesellschaft, die einen Nennwert von 250 frs haben, an der Börse mit 20 frs das Stück gehandelt werden.

Société anonyme des Chocolats des Montreux Séchaud et fils. Die Gesellschaft gibt 500 000 frs neue Aktien aus, und zwar zum Nennwerte, das Stück auf 500 frs lautend.

Freiburg i. Br. Die Firma »Hof-Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik Merck & Arens« teilt uns mit, dass ihr Prokurist, Herr Albert Rautenberg, am 31. Mai 1907 ausscheidet, um ein eigenes Geschäft zu übernehmen. Die Prokura des Herrn Rautenberg erlischt mit diesem Tage.

Nantes. Die Firma Lallié, Reymond & Coicaud ist Anfang Mai in eine Aktiengesellschaft mit der Firma »Société anonyme du Chocolat Bertholot« umgewandelt. Das Aktienkapital beträgt 1 200 000 frs. Herr Georges Reymond ist zum General-Direktor ernannt.

Geschäfts-Eröffnungen.

Burg. D. Janssen, eine Konditorei.
Crimmitschau. Alexander Beer, Herrengasse, ein Schokoladengeschäft.
Halberstadt. C. A. Löblich, Breitweg 2, eine Konditorei.
Heidelberg. Ludwig Greiner, Blumenstr. 22, eine Konditorei.
Lahr. Emil Löchel, Marktstr. 31, eine Konditorei.
Liegnitz. Gustav Bischoff, Neue Carthausstr. 52, eine Bäckerei.
Lüneburg. Wilh. Mencke, Heiligengeiststr. 34, ein Schokoladen- und Bonbongeschäft.
Neustrelitz. W. Krüger & Co., Elisabethstr. 3, ein Kakao-Spezialhaus.
Oberhausen. Johann Giesing, Marktstr. 75, eine Konditorei.
Wiesbaden. Valentin Maul, Nikolastr. 12, eine Konditorei.
Wittenberge. Willy Naumann, Ecke Herrenwiesen- und Steinhardenbergstr. eine Bäckerei. K.

Konkurse:

Aue i. Erzgeb. Bäcker Karl Richard Weller.
Breslau. Krämer August Hermann, Kl.-Tschausch.
Chemnitz i. Sa. Bäcker Max Hofmann, Bernsdorf.
Dresden. Krämer Friedrich Franz Möbius, Loschwitz.
Eisfeld. Konsumverein zu Eisfeld G. m. b. H.
Essen, Ruhr. C. F. W. Schwanke G. m. b. H.
Freiberg i. Sa. Bäcker Max Richard Erler, Rittergasse 9.
Hof. Konditor Ernst Korhammer, Oberes Tor 6.
Kahla. Krämer Herm. Rich. Reise.
Kirchberg. Bäcker Franz Herm. Klug, Bärenwalde.
Münster. Bäcker Albert Hensdiek.
Plauen i. Vogtl. Bäcker Max Bruno Rossbach.
Remscheid. Krämer August Horn.
Schwetzingen. Bäcker Gottfr. Stang, Altlustheim.
Senftenberg. Bäcker Eduard Bellmann.
Tegernsee. Bäcker Emeran Fissel, Marienstein.
Tübingen. Krämer Jakob Riehle, Jettenburg.
Unna. Krämer Wilhelm Heseler, Fröndenberg.
Wattenscheid. Krämer Ferdinand Kampmann, Günnigfeld.
Wollin, Pomm. Bäcker Wilhelm Schabick.

Der bisherige deutsche Generalvertreter der

Societé Ribet, Lausanne
sucht anderweitig Engagement

als Generalvertreter, kaufmännischer Direktor, Organisator, Reiseinspektor oder dergl.

Feinste Referenzen, grosser Kundenkreis, 120 Unteragenten usw.
Nähere Auskunft erteilt

Heinr. Drews, Hamburg.
Etabliert 1896.

Kaufmännischer und technischer Geschäftsführer

sucht sich im Laufe des Jahres zu verändern.

Reiche im In- und Auslande gesammelte Erfahrungen, erste Referenzen.

Offerten erbeten unter **D. E. 698** an den Verlag des Gordian.

Digitized by Google

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Gut und billig erhalten Sie Ihre

Etiketten, Umschläge usw. bei **Dietz Gebr.,** Lahr, Baden.

Man sende bitte Muster u. verlange Preise. Geschmackvolle Entwürfe zu neuen Sachen bereitw. Vertreter ges.

Konfitüren- und Schokolade-Fabrik

alte renommierte Firma mit ausgebreitetem Kundenkreis ist günstig zu verkaufen. 80000 Mk. erforderlich.

Ernstliche Reflektanten erfahren Näheres durch Herrn **H. Stock, Berlin, Hochmeisterstr. 29.**

Junger Deutscher

z. Zt. in einem grossen Kakao-Exporthaus in London tätig, Einj.-Freiw. Zeugnis, Handelsschule absolviert, mit allen Kontorarbeiten vertraut, in engl. und franz. Korrespondenz perfekt,

sucht per bald Stellung

in **Schokoladen- und Zuckerwaren-Fabrik** unter bescheidenen Ansprüchen. Angebote unter **W. H. 19** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Lagerist und Expedient

seit acht Jahren als solcher in einer grösseren österr. Schokoladen-Fabrik tätig, **sucht** anderweitig dauernde Stellung.

Gefl. Offerten unter **C. W. 627** an den Verlag des Gordian erbeten.

Une chocolaterie Belge

cherche à acheter la **pate de chocolat au lait,** si possible ne contenant pas de cacao. Ecrire sous **A. U. 655** à Verlag des Gordian.

Milchschokoladenpaste

möglichst ohne Zusatz von Kakao, sucht eine belgische Schokoladenfabrik **zu kaufen.** Offerten unter **A. U. 655** an den Verlag des Gordian erbeten.

Kakao-Schalen

grössere Quantitäten bei regelmässiger Abnahme franko Hamburg gegen Kassa gesucht. Offerten: **G. 2023, Annonc.-Bur. William Wilkens, Hamburg 36.**

Für neu zu errichtendes feines Schokoladen- und Konfitüren-Geschäft in Düsseldorf werden

Offerten

in allen einschlägigen Artikeln

erbeten. Briefe unter **K. O. 5634** an **Rudolf Mosse, Köln.**

Wasserkühlapparat zu verkaufen!

Länge 6,5 m. Kühldauer 12—15 Minuten, mit Platz für 200 Formen. Kraftbedarf ca. 1/2 Pferdekraft. Preis 700 Mark. Nur 1/2 Jahr gebraucht!

A. Soeborgs Fabriker, Copenhagen

Jagtvej 95.

---

100 Zentner ungemahlene Kakaoschalen

sofort lieferbar

zu kaufen gesucht.

Offerten unter **F. H. U. 241** an **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.**

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Männer-Anzüge

für Schokolade-Fabriken.

	Dtz. sortiert
braun Köper TP	Mk. 54.—
grau Halbleinen Köper HK IV	» 45.—
grau Halbleinen Köper HK III	» 49.10
grau Leinen Drell RD III	» 57.30

Alle haltbar, gut zu reinigen!

Männer-Schürzen

vorgebleichtes Leinen VL . Mk. 13.20

Für grosse Konsumenten noch billiger!

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

Reiner Kakao
zu kaufen gesucht

in Quantitäten 100, 2—300 Kilo, event. mehr gegen Kassa (Verpackung in Fässern). Offerten mit äusserster Preisangabe und Qualitätsproben begleitet wolle man einsenden an **Postfach 111, St. Ludwig in Els.**

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

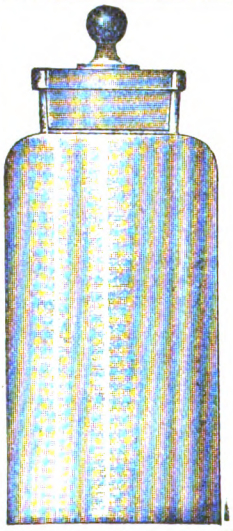
Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Betriebskapital vorschussfrei für Gross- und Industrie-Firmen durch **Max Rudow, Berlin 13.**

Papierwolle

empfehlen **Keller & Gottschaldt** G. m. b. H. **Wildenau b. Schwarzenberg i. S.**



Glashüttenwerke Weisswasser Actiengesellschaft Weisswasser O.-L.

Bonbongläser und **Ausstellungsgläser** aus la weissem Glas.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet **Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter**
Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.
Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.
I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik
Schwenningen (württ. Schwarzwald)

Wenn Sie **rentabel** fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, **System Draiswerke.**

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Digitized by Google

Kennen Sie Dresden?

Dresden ist eine entschieden sehenswerte Stadt und für Sie insofern von hohem Interesse, weil hier Grosses in Zuckerwaren-Spezialitäten geleistet wird. Einer besonderen Beliebtheit und eines grossen Konsums erfreuen sich als

Dresdner

Eingetragene

Schutzmarke

Fabrikat

und Pulver

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Verlangen Sie kostenlos für Einführungszwecke Taschenkollektionen, Kostproben und bunte Abbildungen. Die allseitig glänzenden Erfolge und hoher Nutzen werden Ihnen imponieren. Sorten zu 5, 2 und 1 Pfg.-Detailverkauf in verschiedener Form und Packung.

I.W.ENGELHARDT & Cie.

FÜRTH.i.B.

EIS- u. KÜHLMASCHINEN

Ausser Syndikat.

Bleifreie silberglänzende

Zinnfolien

liefern zum billigsten Tagespreise

Tüchtige Vertreter gesucht.

Frankfurt a. M.
Kaiserstr. 77

Metallindustriewerke
G. m. b. H.

Email-
Reklame-
Plakate

Emailschilder für alle Zwecke

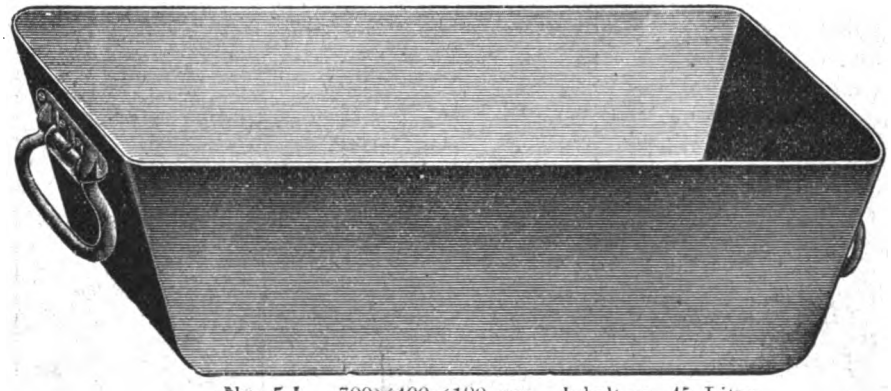
C. Robert Dold, Emaillirwerke, Offenburg (Baden).

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

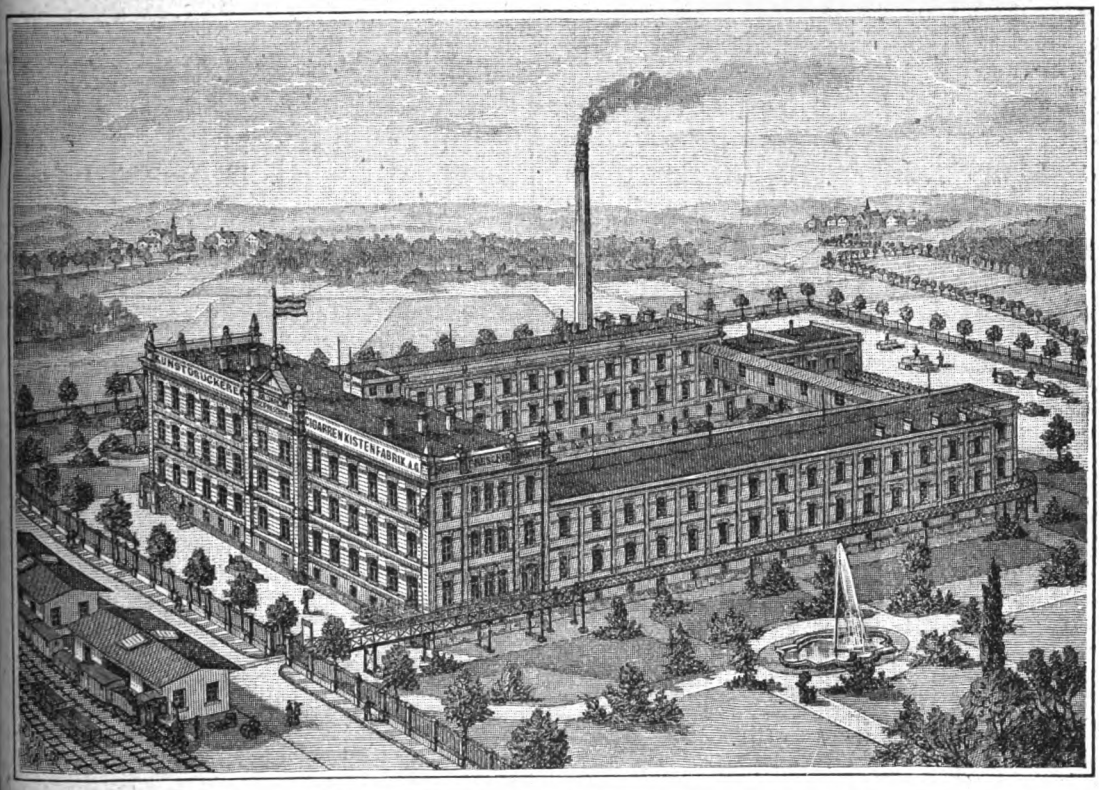
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

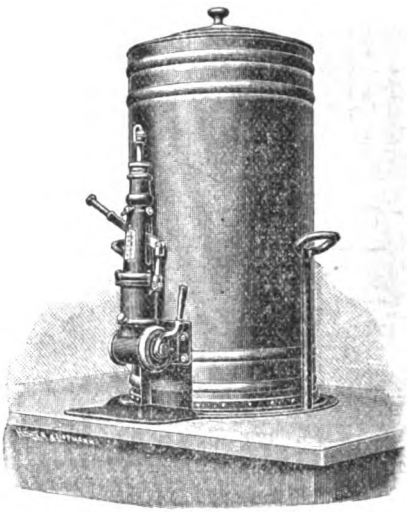
und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 292.** Hamburg, 20. Juni 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechs mal wird der Preis ermässigt.

Der **Gordian** erscheint unter Verantwortlichkeit des Herausgebers A. C. M. Rieck in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

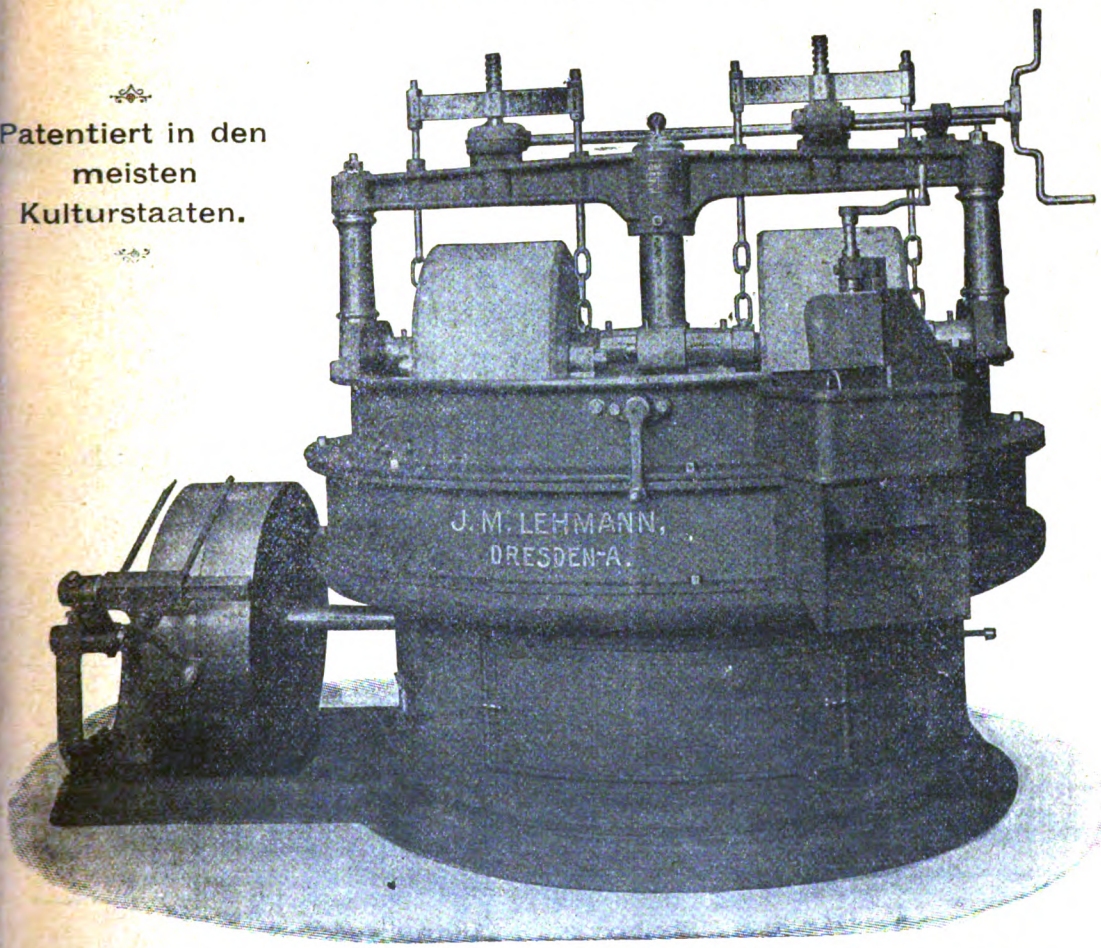
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

Oetker

offeriert

Nougatmassen

in

5 Qualitäten.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

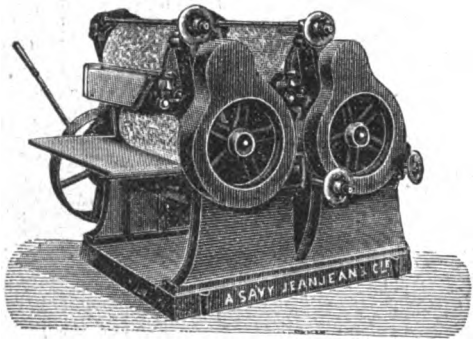
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn. Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 292
vom 20. Juni 1907.

Herkunftsangaben bei Kakao und Schokolade. — Das Ende von ›Ribet‹. — Glossen. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Zucker. — Allerlei.

Herkunftsangaben bei Kakao und Schokolade.

Vielfach wird darüber Klage geführt, dass im Kakao- und Schokoladenhandel mit der Anwendung von Herkunftsangaben ein grosser Missbrauch getrieben werde, und gewisse Anzeichen scheinen dafür zu sprechen, dass man sogar einer Uebung gegenübersteht, die nicht auf ein bestimmtes Land beschränkt ist, sondern gewissermassen einen internationalen Charakter hat. Nicht nur in Deutschland wurden und werden Klagen in dieser Hinsicht laut, sondern auch in der Schweiz führt man darüber Beschwerde, ebenso in Frankreich, wo bei den vieljährigen Vorbereitungen des scharfen Gesetzes über den Betrug bei Nahrungs- und Genussmitteln die Misstände auf dem Gebiete der Schokoladen-Industrie auch eine gewisse Rolle spielten. Schliesslich darf auch auf die Vereinigten Staaten von Nordamerika verwiesen werden, in denen ebenfalls die Frage nicht nur vereinzelt behandelt worden ist.

Es wäre interessant und würde sogar einen gewissen Reiz bieten, den Gründen nachzugehen, auf denen diese Erscheinung beruht, vielleicht zutreffender bemerkt, beruhen kann, da mit absoluter Sicherheit die Entstehungsursachen sich nicht für alle in Betracht kommenden Gebiete, sondern nur fü das eine oder das andere derselben feststellen lassen. Indessen würde eine solche Untersuchung, wenn sie vollständig sein sollte, einen sehr ausgiebigen Raum beanspruchen, um so mehr, da in ihrem Verlaufe nicht nur auf rechtliche, sondern auch auf wirtschaftliche und wirtschaftspolitische Momente in teilweise sehr vertiefter Behandlungsweise eingegangen werden müsste. Für die Rechtsfrage, um die es sich hier allein dreht, bedarf es dessen nicht.

Von mancher Seite wird behauptet, dass es geographische Herkunftsangaben im Kakao- und Schokoladenhandel, soweit es sich um den Ländern entlehnte Angaben handelt, überhaupt nicht mehr gäbe. Alle diese Bezeichnungen seien längst zu Gattungsbegriffen geworden und bedeuteten daher nur, dass die Schokolade oder der Kakao gewissen Anforderungen bezüglich Güte und Geschmack entspreche, sie bedeuteten aber längst nicht mehr, dass die Ware aus dem Lande stamme, worauf die Bezeichnung hinweise.

Wie häufig, so kann auch hierbei festgestellt werden, dass die Verteidiger der Gattungsbegriffsanschauung in Deutschland zahlreicher sind als in anderen Ländern. Demgemäss wird behauptet, die Ausdrücke »schweizerische Schokolade«, »französische Schokolade«, »holländischer Kakao« seien

Digitized by Google

keineswegs Herkunftsangaben, so dass auch die in Deutschland hergestellte Schokolade als schweizerische, französische usw. vertrieben und verkauft werden könne. Man beruft sich zur Stütze dieser Behauptung besonders auch darauf, dass Schokolade kein Naturprodukt sei, sondern ein Fabrikat. Das Rohmaterial wachse in Frankreich, in der Schweiz und in Holland ebensowenig wie in Deutschland; man könne in Deutschland das gleiche Rohmaterial in der gleichen Weise und genau auf den gleichen Maschinen, auch unter Verwendung der gleichen Zutaten verarbeiten wie in Frankreich, und deshalb lasse sich der Charakter der Provenienz mit diesen Angaben nicht verbinden. Ob diese überhaupt jemals Herkunftsangaben im strengen und technischen Sinne gewesen sind, lassen die Anhänger dieser Auffassung dahingestellt. Jedenfalls habe sich, wenn dies überhaupt der Fall gewesen sei, seit langer Zeit ein Handelsgebrauch entwickelt, wodurch der Gattungscharakter anerkannt sei.

Dieser Meinung kann nicht zugestimmt werden, und auch die Begründung, auf die sie sich stützt, ist nicht zu billigen. Es ist vollständig unhaltbar, die Ansicht zu verfechten, dass nur Naturprodukte unter den Schutz der Herkunftsangabe fielen. Die Zahl der Fabrikate, die unter Bezeichnungen vertrieben werden, die ohne Zweifel Herkunftsangaben waren und sind, ist sehr bedeutend; sie übertrifft sogar die Zahl der Naturprodukte, die unter Bezeichnungen im Verkehr sind, von denen fast niemand ernstlich zweifelt, dass sie Herkunftsangaben sind. Demgemäss hilft die Tatsache, dass die Schokolade weder in Frankreich noch in der Schweiz »wächst«, den Gegnern des Herkunftscharakters der Bezeichnungen nichts.

Vielmehr muss behauptet werden, dass »schweizerische Schokolade« und »französische Schokolade« heute noch Herkunftsangaben sind, und dass es unlauterer Wettbewerb ist, wenn in Deutschland hergestellte Schokolade als schweizerische oder französische verkauft wird. Es ist dem Verfasser sehr wohl bekannt, dass die tatsächliche Uebung mit dieser Auffassung nicht ganz im Einklang steht, und dass man darin vielleicht eine übertriebene Härte erblicken könnte, die nicht der deutschen, sondern der ausländischen Industrie zum Vorteile gereichen würde, aber alle diese Erwägungen müssen gegenüber dem Umstande bedeutungslos erscheinen, dass unzweifelhaft die Konsumenten mit beiden Bezeichnungen den Begriff verbinden, die betreffende Schokolade sei in Frankreich oder in der Schweiz hergestellt, und es sei für sie der bekanntlich nicht unerhebliche Eingangszoll bezahlt worden.

Ob die französische und schweizerische Schokolade wirklich besser ist, als die deutsche, oder ob wir in Deutschland auch eine dieser gleichwertige Schokolade herstellen können, kommt hierbei überhaupt nicht in Betracht. Tatsache ist, dass die Konsumenten die schweizerische und französische Schokolade der deutschen vorziehen, dass sie dafür auch höhere Preise anlegen wie für die deutsche, und daraus ergibt sich, wie in allen gleichliegenden Fällen ebenfalls, dass beide Bezeichnungen in den Augen der Konsumenten den Charakter als Herkunftsangabe nicht eingebüsst haben.

Es kommt hier weniger auf die Anschauungen und Auffassungen an, die sich im Zwischenhandel entwickelt haben und bestehen, sondern vielmehr auf die des Konsumenten. Mag immerhin der Zwischenhandel unter französischer Schokolade eine nicht in Frankreich hergestellte Schokolade verstehen, die in qualitativer Hinsicht gewissen Anforderungen entspricht. Solange nicht auch der Durchschnittskonsument die gleiche Ansicht hat, erscheint die Annahme eines Gattungsbegriffs nicht möglich. Selbstverständlich würde der Charakter solcher Bezeichnungen als Herkunftsangabe noch wesentlich verstärkt durch die Hinzufügung des Wortes »echt«, was auch von denen nicht in Abrede gestellt wird, die den Bezeichnungen ohne dieses Beiwort den Herkunftscharakter bestreiten.

Ob den Bezeichnungen »schweizer Schokolade«, »französische Schokolade« die Bezeichnung »holländischer Kakao« ohne weiteres und vorbehaltlos unter diesem Gesichtspunkt gleichzustellen ist, erscheint nicht unzweifelhaft. Der Verfasser verkennt nicht, auch wenn man einen strengen Masstab anlegt, dass von einer vollständigen Gleichartigkeit doch nicht die Rede sein kann, weil zwischen den beiderseitigen tatsächlichen Verhältnissen, die die Grundlage für die rechtliche Beurteilung bilden, gewisse Verschiedenheiten bestehen, Verschiedenheiten, die das Produkt einer vieljährigen Entwicklung bilden, und die auf die rechtliche Beurteilung Einfluss ausüben. Trotz diesem Vorbehalt ist der Verfasser der Meinung, dass »holländischer Kakao« auch heute noch nicht einen Gattungsbegriff bildet, dass aber die Entwicklung von der Herkunftsangabe zum Gattungsbegriff hier in den letzten Jahrzehnten gewisse Fortschritte gemacht hat. Ob diese Entwicklung bald zu einem Abschluss im Sinne der Anhänger des Gattungsbegriffs führt, bleibt abzuwarten, es wäre auch sehr wohl möglich, dass ein Stillstand und sogar eine Rückbildung eintritt. Besonders würde dies durch eine folgenstrenge Rechtsprechung im Sinne der Herkunftsangabe und des Herkunftscharakters geschehen können.[1])

Gegen die Anpreisung von Schokolade als französische oder schweizerische in Fällen, in denen dies nicht berechtigt ist, kann allerdings nicht auf Grund des Warenzeichengesetzes eingeschritten werden, da sich dessen Bestimmungen auf falsche Länderangaben nicht beziehen. Wohl aber ist die Verfolgung auf Grund der Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches und des Gesetzes über den unlauteren Wettbewerb möglich. Es ist bemerkenswert, dass der Rechtsprechung bislang nur verhältnismässig selten Gelegenheit gegeben war, zu diesen Fragen Stellung zu nehmen. Hierin unterscheidet sich die »Schokoladenindustrie« in sichtbarer Weise von anderen Zweigen der Nahrungs- und Genussmittelindustrie. Es ist aber anzunehmen, dass sich dies in Kürze ändern wird, da sowohl die schweizerische als auch die französische Schokoladenindustrie erkannt haben, dass die Rechtslage in Deutschland eine für die erfolgreiche Durchführung ihrer Ansprüche durchaus günstige ist. Justizrat Dr. Fuld in Mainz.

Das Ende von „Ribet".

Zu dem Aufsatz aus Nr. 291 erhalten wir den folgenden Brief von dem bisherigen Generalvertreter Herrn Heinr. Drews:

Hochverehrter Herr Rieck,

gestatten Sie mir, als dem bisherigen Generalvertreter der Société des Chocolats suisses Ribet, Lausanne-Renens, Schweiz, noch ein paar Randglossen zu dem, wie ich wohl mit Recht annehme, von Ihnen verfassten Artikel »das Ende von Ribet« in Nr. 291 Ihres geschätzten Blattes. Sie schreiben, dass Ribet aufgehört habe, »die allerbeste Schokolade der Welt« zu fabrizieren. Es ist aber der Fabrik Ribet niemals in den Sinn

1) In kurzer Zeit wird hierfür ein letztinstanzliches Urteil vorliegen. R. d. G.

Digitized by Google

gekommen, ihre Schokolade als die »allerbeste« auszugeben. In allen unseren Inseraten, deren geistiger Vater ich bin, hiess es immer nur »Die feinste schweizer Marke« oder noch häufiger »Echte schweizer Schokolade«. Letzteres geschah nur, den ewigen Verwechslungen mit einer ähnlich lautenden sächsischen Firma vorzubeugen, welche von der Meinung ausgehend, der Name Ribet sei absichtlich wegen der Namensähnlichkeit gewählt, der Eintragung der Marke Ribet beim Kaiserl. Patentamt Schwierigkeiten in den Weg gelegt hatte.

Liest man aber die marktschreierische Reklame vieler anderer Fabriken, so wird man den Ausdruck »feinste schweizer Schokolade« noch als sehr gelinde zugeben müssen. Und »fein« ist die Ribet-Schokolade in der Tat gewesen: ich darf mich rühmen, dass nicht ein einziger der von mir für diese Fabrik erworbenen Kunden jemals ernsthaft berechtigte Qualitätsbemängelungen vorgebracht hat oder vorbringen konnte. Und das fand ich »fein«, dass die Fabrik im Beginn der Hausse mit Händen und Füssen sich dagegen sträubte, ihre Qualitäten zu verringern, und jede derartige Zumutung entrüstet von sich wies.

Fein war auch die von der Firma gemachte Reklame. Alles Marktschreierische, Grelle, Läppische, wie es sich leider andere Fabriken der Schokoladenbranche immer wieder leisten, haben die Lausanner Herren niemals geduldet. Fein war es auch, dass die Firma Ribet jedweder Kollission mit der Konkurrenz, jeglicher Polemik strengstens aus dem Wege ging. Der einzige Misston, der in der Korrespondenz, welche ich während zwei Jahre mit Ribet geführt habe, jemals vorgekommen ist, war der, dass, als ich in einer Fachzeitung die Ribet-Schokolade mit anderen Marken verglichen hatte, und als ich auf die Warenhauslieferungen gewisser anderer Firmen hingewiesen hatte, mit scharfen Worten in die Schranken verwiesen wurde mit dem Hinweis auf den § 13 unseres Kontraktes, der mir ausdrücklich jeden derartigen Schritt untersagte.

Die Qualitäten sagten auch dem allgemeinen Geschmack zu, und wenn auch der alte Herr Ribet selbst, der Sohn des Gründers der Fabrik Ribet, seitdem die Firma Aktiengesellschaft geworden war, sich wohl weniger um die Fabrikation kümmerte, so standen doch von Anfang an zwei tüchtige Fachleute, der frühere Sozius Ribets, Herr Rob. Bonnard, und der Chemiker Herr Dr. Curchod, bisheriger Inhaber einer Milchschokoladenfabrik in Nyon, an der Spitze des Unternehmens. Die alte Fabrik Ribet, welche 1856 in Lausanne gegründet wurde, hatte in der Tat »Spezialitäten«, wie Sie solche zur Einführung einer neuen Fabrik für nötig erachten, sie hatte ganz klein angefangen, ihre Fabrikate erfreuten sich allgemeiner Beliebtheit. War es doch die Kaiserin Eugenie selbst, welche sie 1866 am glänzenden Versailler Hof und damit in Frankreich allgemein einführte.

Aber mit diesen ihren beliebten Spezialitäten, speziell der Haselnusschokolade, kam das Geschäft nicht weiter.

Und als dann die grossen Aktiengründungen kamen, war die kleine Ribetfabrik nicht mehr zeitgemäss; wollte sie lebensfähig bleiben, so musste sie ebenfalls sich vergrössern. Dazu war der Export nötig, der Massenabsatz, zumal die Schweiz ja ohnehin an kolossaler Schokoladenüberproduktion litt. Zur Einführung aber einer neuen Marke auf dem Weltmarkte ist dreierlei nötig: Reklame, Reklame, Reklame, zur Reklame aber Geld, Geld, Geld, wie zur Kriegsführung.

Es mögen viele Fehler gemacht worden sein bei Ribet: aber die zwei grössten Fehler waren die, dass 1. zu spät der Weltmarkt aufgenommen wurde, und dass 2. das Aktienkapital von vornherein viel zu klein war, den Kampf mit den beliebten alten Marken aufzunehmen. — Warum sollte der Detaillist die neue Marke aufnehmen? In den Preisen konnte ja Ribet keine Vorteile bieten, denn hätte er wirklich etwas billiger geliefert als die bekannten Marken, deren Fabriken bereits völlig amortisiert sind, so hätten diese sofort den Fehdehandschuh aufgenommen und ebenfalls ihre Preise reduziert. Noch unmöglicher aber war es, geringere Qualitäten zu liefern, denn gute Qualitäten sind in erster Linie erforderlich, wenn sich ein neues Fabrikat Freunde erwerben soll. Es blieb also weiter nichts möglich, als Reklame zu machen, möglichst noch mehr, noch auffälligere Reklame als jede Konkurrenz, und dazu war das Aktienkapital von Fr. 800 000 viel zu klein.

Eine andere schweizer Neugründung war vorsichtiger; sie wurde mit etlichen Millionen gegründet und kann nun wenigstens mit Ruhe die enormen Kosten, welche die notwendige Reklame verschlingt, auf sich nehmen.

Nachdem die Fabrik Ribet sodann den Weltmarkt aufgenommen hatte, stand sie vor der Alternative: entweder Reklame machen und Ware loswerden, oder keine Reklame machen und keinen Absatz erzielen. Ganz von selbst kamen die Direktoren, denen hervorragende Tüchtigkeit durchaus nicht abgesprochen werden kann, dazu, immer mehr für Reklame anzuwenden, dem Moloch Reklame immer grössere Opfer zu bringen.

Wenn sich Ribet dennoch nicht einführte — war es doch leichter, 100 neue Kunden zu erwerben, als eine Nachbestellung eines alten Kunden zu erlangen — so lag das an der konservativen Art des Publikums, dem Ribet nicht mehr und nichts Besseres bieten konnte, als die alteingeführten Firmen. Trotz aller Inserate, Plakate, Reklameschilder, Lichtreklame usw. forderte das Publikum Ribet nicht, und die Händler hatten kein Interesse daran, diese Marke zu forcieren, weil sie daran nicht einen Pfennig mehr verdienten, als an den eingeführten Schlagern erster Firmen.

Möglich, dass ich mich irre, und dass es mit Millionenausgaben für Reklame auch heute noch möglich ist, eine neue Marke durchzudrücken. Ich persönlich neige jedenfalls der Ansicht zu, dass die Zeit vorüber ist, und dass kein Platz mehr für eine neue Marke ist, mag sie noch so elegant etikettiert, noch so gut in Qualität, noch so gross in der Reklame sein.

Wenn aber eine Lehre aus dem Fall Ribet zu ziehen ist, so ist es vor allen Dingen die, dass es unmöglich ist, mit einem winzigen Kapital gegen die alteingeführten kapitalistischen Gründungen den Wettkampf aufzunehmen; die Niederlage Ribets ist in erster Linie ein Sieg des Grosskapitals, dann ein Sieg des Konservativismus. Was sind Fr. 800 000 gegenüber den ungeheuren Kapitalien Suchards, Caillers usw.? Diese Namen sind uns von Kindheit an geläufig — wozu eine neue unbekannte Marke fordern? —

Mit den deutschen Fabriken, die mit weit kleineren Kapitalien gut wirtschaften, kann man die schweizer Marken nicht vergleichen.

Ohne grosse Reklame lässt sich keine neue Marke einführen, während leidliche Qualitäten und billige Preise, persönliche Beliebtheit des betr. Chefs oder seines Reisenden oft genügen, billigem Konsumkakao oder billiger Kon-

Digitized by Google

sumschokolade guten Eingang und dauernden Absatz zu verschaffen.

Der Kampf ums Dasein wird täglich schwerer; wie die kleinen Bankiers von den grossen Banken, wie die Detailgeschäfte von den Warenhäusern, so werden die kleinen Fabriken von den Weltunternehmungen aufgesogen oder an die Wand gedrückt und die selbständigen Geschäftsleute zu unselbständigen Beamten herabgedrückt. Es ist mit den Schokoladefabriken genau dasselbe wie vor wenigen Jahren in der Margarine-Industrie.

Es ist, speziell in der Schokoladenbranche, leicht gesagt, »feines und besseres in gewissen Eigenfabrikaten als die andern zu fabrizieren«, wenn nicht die bekanntesten Weltfirmen ihre Fabrikate längst auf eine unübertroffene und unübertreffliche Höhe gebracht hätten.

Zur Gründung und Führung eines neuen, grossen Fabrikunternehmens gehören heute Millionen und abermals Millionen. Dann finden sich die tüchtigen Kräfte für die leitenden Stellen schon von selbst, denn es gibt davon genug, und für Geld kann man alles haben. Wer aber nicht das nötige Kapital hat, der wurzle daheim ruhig weiter und wage es nicht, die Welt erobern zu wollen — das lehrt »das Ende von Ribet«. —

Zu spät haben die Herren bei Ribet den verhängnisvollen Irrtum eingesehen, sie haben bis zum letzten Augenblick immer noch versucht, mit allen Kräften das lecke Schiff über Wasser zu halten.

Aber kein Stein kann auf sie geworfen werden, denn sie haben bis zuletzt an ihre Mission geglaubt, an die Möglichkeit, eine so grosse Anzahl kapitalskräftiger Konkurrenten mit ihren paar tausend Mark besiegen oder sich ihnen mindestens ebenbürtig an die Seite stellen zu können. Und wenn man bedenkt, mit wie verhältnismässig geringen Mitteln sie einen immerhin recht erheblichen Absatz erzielt haben, so muss man die Leistungen der Mitarbeiter sogar bewundern.

Es ist natürlich leicht, dem verendenden Löwen den Gnadenstoss zu geben; die Schadenfreude, mit der die Reisenden der Konkurrenz heute überall Ribets Ende ausposaunen, zeigt zur Genüge, wie unbequem ihnen dieser Gegner immerhin gewesen ist. Wir andern aber wollen die Tüchtigkeit und den Fleiss der Ribet-Leiter anerkennen und unsere Lehre aus dem »Fall Ribet« ziehen. Wenn das gelingt, dann hat die Marke Ribet nicht umsonst existiert.

Hochachtungsvoll

Heinr. Drews.

Nachträglich sind mir noch einige Bedenken zu den Erörterungen gekommen. Einer der grössten Fabrikanten versicherte mir, dass tatsächlich wirklich tüchtige Fachleute zur technischen Leitung einer Schokoladenfabrik nicht zu haben seien, obwohl sie mit Geld aufgewogen würden. Ich zweifle nicht an der Richtigkeit dieser Tatsache, obgleich ich nicht verstehe, dass unter den tausenden von intelligenten Leuten, die alljährlich ins Berufsleben treten, so wenige sind, die nicht den ernsten Willen, Energie und Fleiss haben, hier das Feld ihrer gut dotierten Tätigkeit zu suchen, wo doch alle Branchen überfüllt sind.

In den Fabrikantenkreisen scheint vielfach die Ansicht verbreitet zu sein, die gemachte Reklame sei es, welche Ribet so hineingerissen habe; von einer bekannten schweizer Konkurrenzfirma wurde Ribet geradezu als warnendes Beispiel ihrem um Reklame bittenden deutschen Generalvertreter gegenüber ausgespielt. Aber dem ist nicht so. Es entzieht sich meiner Beurteilung, ob und in welchem Masstabe Ribet in anderen Ländern Reklame gemacht hat. In Deutschland ist eine so kostspielige Reklame nicht gemacht worden, dass sie zum Ruin der Fabrik hätte werden können.

Ribet hat für das deutsche Geschäft in zwei Jahren nicht ganz 100 000 Mk. ausgegeben, die nach den schweizer Usancen als »Reklame« verbraucht wurden. Diese 100 000 Mk. enthalten aber alle Handlungskosten überhaupt, welche das deutsche Geschäft verursacht hat. Man muss also von den 100 000 Mk. abziehen, was nach deutschen Begriffen nicht als »Reklame« gerechnet wird. Es sind dieses also 24 Monate Salair des

Reisenden à 200 Mk.	4 800.— Mk.
660 Tage Reisespesen à 18 Mk.	11 880.— »
Briefbogen, Kuverts, Porti und sonstige Drucksachen exklus. Preislisten, Broschüren usw.	4 000.— »
Kostproben und sonstige Muster	4 000.— »
Auskünfte über meine Kunden	4 000.— »
Reisen zu Konferenzen	1 000.— »
Fixum einiger Agenten	4 800.— »
zusammen	34 480.— Mk.

	100 000.— Mk.
minus	34 480.— »

Es bleiben für gemachte Reklame 65 520.— Mk.

Innerhalb zwei Jahren ca. 33 000.— Mk. pro anno = 4 Prozent des Aktienkapitals.

Ich meine, dass in den ersten Jahren eine Neugründung eine derartige Belastung nicht hätte nur vertragen können, sondern von vornherein hätte einkalkulieren müssen; jedenfalls ist doch hierdurch der Beweis erbracht, dass es die Reklame nicht gewesen ist, welche das »Ende von Ribet« herbeigeführt hat. Dass Ribets Reisende und Agenten der Kundschaft gegenüber grössere Ziffern genannt haben, als in Wirklichkeit verausgabt waren, wer will ihnen das verdenken? Klappern gehört ja zum Handwerk. Wenn aber der Generalvertreter einer der grössten deutschen Aktiengesellschaften bei unserer gemeinsamen Kundschaft verbreiten liess, er schätze die von Ribet gemachte Reklame auf ca. 500 000 Mk. pro anno, so konnte das für mich, der ich die Reklame ausgewählt und inszeniert habe, nur schmeichelhaft sein, indem es mir zeigte, dass man auch mit verhältnismässig kleinen Mitteln sehr grosse und auffällige Reklame machen kann, wenn man nur die passendsten und richtigen Arten von Reklame auswählt. Ein besseres Kompliment konnte mir gar nicht gemacht werden, und das Bewusstsein, mit 33 000.— Mk. pro anno umfassende, von Fachleuten der Konkurrenz zehnfach so teuer eingeschätzte Reklame gemacht zu haben, ist eines der wenigen befriedigenden Momente während meiner Tätigkeit als Generalvertreter für Ribet.«

D. O.

* * *

Mancherlei wäre zu den Ausführungen des Herrn Drews zu sagen. Alter Gewohnheit folgend, will ich das aber erst dann tun, wenn sich hierzu auch noch andere Herren geäussert haben.

R. d. G.

Glossen.

In dem folgenden Aufsatz, der am 2. Juni in der Lissaboner Zeitung »Diario de Noticias« gestanden hat, sollen die Gordianleser nach langer Pause wieder einmal Weinsteinschen Geist geniessen. Früher leuchtete dieser in der andern

Digitized by Google

Zeitung, im »O Dia«; seit wir aber in Nr. 285 des »Gordian« das Freundschaftsverhältnis ein wenig belichtet haben, ist dieser Geist umgezogen.

Wir können den Gedanken nicht unterdrücken, dass es unaufrichtig ist, Redakteure vorzuschicken und durch deren Mund oder Feder Berichte in die Welt zu schicken, selber aber hinterm Busch zu bleiben.

Warum sollte Herr Weinstein, warum sollte Herr Carl Merck nicht über den Artikel Kakao, mit dem sie sich hauptsächlich beschäftigen, hin und wieder etwas zu sagen haben? Warum tun sie das nicht mit ihren Namen? Warum geben sie dem Redakteur der Zeitung nicht die Anweisung, ihre Aufsätze einzuleiten mit der Erklärung, dass dieser Bericht von der Firma Henry Burnay & Co., oder jener von der Firma Weinstein & Co. stamme? Das wäre offene Karte! Auch dem neuen Lissaboner Trabanten, dem Herrn H. aus Hambrock sei dieser Rat erteilt. Hat man nicht den Mut, mit seinem Namen zu decken, was man behauptet? Dann gehören die Verfasser auf die Bank, auf die man die Verfasser anonymer Briefe setzt.

Der Lissaboner Aufsatz ist durch Vermittelung seines Verfassers, des Herrn Weinstein, in verschiedenen Ländern der deutschen Sprache verteilt worden. Genau nach seiner Uebersetzung verbreiten wir ihn nun noch weiter:

»Diario de Noticias«, Lissabon, den 2. Juni 1907.

Kakao.

Im Nachstehenden wollen wir uns im besonderen mit dem Artikel Kakao am hiesigen und auswärtigen Plätzen befassen.

Das Journal de Commerce vom 26. Mai hat uns die Ehre gegeben, unsern Artikel vom 22. Mai wiederzugeben und unsererseits müssen wir unseren geschätzten Kollegen gestehen, dass wir auch mit seinen vernünftigen Bemerkungen vollkommen übereinstimmen, worin den Pflanzern und Kaufleuten unseres Platzes Vorsicht empfohlen wird. Unser geschätzter Kollege hat vollständig Recht, wenn er sagt, dass, was früher bei Beendigung der Ernte logisch war, als die Preise so niedrig waren, dass sie den Pflanzern Verlust liessen, heute bei Beginn der Ernte seine Berechtigung verliert, wo die Pflanzer mit den Preisen zufrieden sein können.

Wir gehen auch darin mit unserem Kollegen einig, dass er bisher nicht auf die falschen und interessierten Anschuldigungen geantwortet hat, welche die deutsche Zeitung »Gordian« als Echo benutzen. Wir sind auch nicht auf die Angriffe dieser Zeitschrift, die dieselbe fortgesetzt in höchst unkorrekter Weise auf unsern Markt machte, eingegangen. Aber wir halten es in unserm Interesse für geboten, die deutschen Fabrikanten aufzuklären, welche diesen falschen Informationen zum Opfer gefallen sind. Es ist ja sehr gut möglich, dass der Gordian im guten Glauben gehandelt hat, aber dann muss er denjenigen zur Verantwortung rufen, der ihm alle diese Unwahrheiten ins Haus gebracht hat.

Wir halten es jetzt für richtig, die Berichte dieser Zeitschrift zu kontrollieren, damit unsere Pflanzer und Kaufleute eine Lehre daraus ziehen.

Es steht fest, dass ein Land, so bedeutend es auch sein mag, die ökonomischen Gesetze nicht verschieben kann, wie dies seinerzeit Herr W. Bock in Antwerpen so vortrefflich ausführte. Ebensowenig wie sich das Bett eines Flusses verändern lässt, ebensowenig können die Plantagenbesitzer, so bedeutend sie auch sein mögen, ihren Willen den Konsumenten aufzwingen.

Wir vertrauen fest darauf, dass die bedeutenden Pflanzer, die bisher die legitimen Interessen ihres Standes verteidigt haben, fortfahren werden, alle ihre Tatkraft und Intelligenz aufzubieten, um das eroberte Terrain festzuhalten, ohne sich von gewissen Elementen beeinflussen zu lassen, die ein sehr schlechtes Gedächtnis für Vergangenes haben.

In dieser Beziehung ist der Jahresbericht der »Empreza Agricola do Principe« sehr interessant, in dem die Direktion dieser Gesellschaft, die sich aus bedeutenden Männern zusammensetzt, die hervorragende Stellen in der Administration des Landes inne haben, über den Kakaomarkt folgendes ausführt:

»Die Erhöhung der Preise ist umsomehr bezeichnend und ermutigend, als sicher ist, dass sie gegenwärtig nicht vom Goldagio abhängt, das während des ganzen letzten Jahres sehr niedrig stand, sondern in der fortschreitenden Steigerung des Weltkonsums begründet ist. Es ist daher alle Aussicht vorhanden, dass sich die gegenwärtige Preislage innerhalb kleiner Schwankungen erhalten wird.

Wir halten es für unsere Pflicht hier zu betonen, dass die Besserung der Preislage in Kakao das Resultat der intelligenten Bemühungen seitens der Hauptpflanzer von St. Thomé ist. Diese Pflanzer haben die Handelsbedingungen dieses Artikels richtig erkannt und haben zähe und mutig gegen die ungerechtfertigte Baisse angekämpft, die während der letzten Jahre diesen Artikel sehr unterwertet und die Lebensinteressen dieser blühenden Kolonie untergraben hatte. Es erscheint uns durchaus angebracht den verdienstvollen Pflanzern, welche für das allgemeine Wohl so viel getan haben, im Namen der ganzen industriellen Landwirtschaft von St. Thomé und Principe an dieser Stelle unsere dankbare und aufrichtige Anerkennung auszusprechen.«

Wir möchten nicht unterlassen, bei dieser Gelegenheit zu bemerken, dass die »Empreza Agricola do Principe« nicht zu dem Pflanzerring gehört und daher die Anerkennung der von dieser Gruppe intelligenter und tatkräftiger Männer geleisteten Arbeit umsomehr Beachtung verdient.

Alle Pflanzer von St. Thomé haben dasselbe Interesse, gleichviel ob sie dem Block angehören oder nicht. Da wir jedoch auf der Hut sein müssen und uns nicht von dem erzielten Erfolge berauschen lassen dürfen, drucken wir hier einen Abschnitt aus der letzten Nummer des Gordian, Nr. 290 vom 23. Mai ab, der betitelt ist »Kakaobutter«.

»Wollen wir ausrechnen, welche Butterpreise wir in den kommenden Monaten haben werden, dann müssten wir also zuerst wissen, wann hört Lissabon auf, dem Konsum die Bohnen einzusperren.

Gutwillig wird das kaum geschehen, die Leute haben ja Geld gemacht.

Die zweite Frage ist also, wann sind die Zufuhren aus anderen Ländern, aus Brasilien, Haiti, Santo Domingo, Westindien, Guayaquil so gross, dass Lissabon nachgeben muss?

Wir gehen gerade in die Haupterntezeiten hinein. Ist das Geschick den Konsumenten hold, dann werden die Zufuhren aus allen Ländern zusammentreffen. Die Käufer aber, Händler wie Fabrikanten, werden weiter von Hand zu Mund kaufen müssen, weil jeder kommende Tag Verluste bringen kann. Denn in diesem Jahre spaziert der Konsum nicht mehr mit ellenlangen Schritten, sondern er hinkt bedenklich überall.

Gehen die Bohnenpreise aber nach und nach bis auf 60 Mk. zurück, dann wird die Fabrikations-

Digitized by Google

lust für Butter und Pulver wieder erwachen, und für beide wird dann zu normalen Preisen der alte Bedarf wieder entstehen.«

Es fehlt uns heute an Raum, um die Tabellen des Gordian wieder zu geben. Da der Gordian aber nicht mehr die Liebenswürdigkeit besitzt, seine Zeitschrift sämtlichen Pflanzern gratis zuzusenden, wie er dies während einiger Zeit getan hat, werden wir uns damit befassen, diese Tabellen allerwärts herumzuzeigen, damit sie den Interessenten als Warnung dienen und dieselben nicht in den Fehler verfallen, irgend welche künstliche Situation zu begünstigen, denn wie gesagt, die Preislage eines Artikels lässt sich nicht durch den Willen Einzelner diktieren.

In derselben Nummer verspricht der Herausgeber des Gordian grossmütig in fett gedruckten Lettern, dass er den Armen der schönen und freien Stadt Hamburg 100 Mark geben würde, wenn man ihm beweist, dass die 26000 Sack Kakao, welche in der ersten Hälfte Mai von Lissabon nach Hamburg verschifft wurden, wirklich und wahrhaftig an deutsche Fabrikanten ausgeliefert seien.

Wir können in dieser Beziehung unserem deutschen Kollegen die nötige Aufklärung geben.

Diesen 26000 Sack und vielen anderen Tausenden, die später verschifft wurden, ist nämlich Seeluft verordnet worden, um den »muffigen Geruch« los zu werden, welchen die Herren Gebr. Stollwerck angeblich darin entdeckt hatten.

Hier hat der Kollege die Erklärung, und jetzt erwarten wir von seiner Generosität, dass er den Hamburger Armen diese 100 Mark nicht vorenthalten wird.

Um diesen Fall unseren Lesern zu erklären, sei bemerkt, dass in derselben Nummer der Gordian ein Brief der bekannten und bedeutenden Fabrikanten Gebr. Stollwerck veröffentlicht wird, welchen dieselben an den Gordian gerichtet haben, und worin sie sagen, dass sie in der letzten Zeit keine Thomés mehr verarbeitet haben, weil sie in den ihnen vorgelegten Mustern einen grossen Prozentsatz »muffiger Bohnen« gefunden hätten. Aus diesen Worten lässt sich schliessen, dass die Herren Gebr. Stollwerck die falschen Anschuldigungen des Gordian sekundieren, wonach unsere Kakaos durch mehrmonatliche Lagerung im Lissaboner Entrepot gelitten hätten.

Das ist grundfalsch. Die Kakaos leiden dadurch nicht.

Stets hat es und wird es Kakaos geben, die hier mit Beschädigung eintreffen, verursacht durch Meerwasser oder durch Regen oder durch andere Gründe auf St. Thomé und Principe. Diese Kakaos werden an unserem Platze mit einem Abzug von einigen Mark gehandelt. Wenn unser Kollege das noch nicht weiss, so wird er hiermit eines bessern belehrt, und wir können hinzufügen, dass diese Kakaos ausschliesslich ihren Weg nach Deutschland finden, wo es gerade für diese Qualität gegen einen kleinen Abschlag viele Liebhaber gibt.

Dabei müssen wir es für heute belassen, versprechen jedoch von Zeit zu Zeit uns mit dem Gordian zu beschäftigen und die Tatsachen festzustellen. Wir glauben so auch im Interesse der deutschen Fabrikanten zu handeln und denselben zu beweisen, wie sie hinters Licht geführt worden sind, ohne uns von den Drohungen des Herrn Rieck einschüchtern zu lassen, die derselbe einer anderen deutschen Fachzeitung, dem »Zuckerbäcker« gegenüber anwendet, einzig und allein weil dies letztere Blatt den Lissaboner Markt in einer Weise beschreibt, die dem Gordian nicht behagt.

Wir ignorierten bisher die Existenz des »Zuckerbäckers« vollständig, der dank dem Gordian aber jetzt einen Abonnenten mehr zählen wird, und den wir bitten, uns in der Aufklärung der durch den Gordian so grausam irre geführten deutschen Fabrikanten zu unterstützen.

* * *

Hoffentlich hält Herr Weinstein Wort und beschäftigt sich von Zeit zu Zeit mit dem Gordian. Er hat es ja seit bald 13 Jahren schon getan. Der »Zuckerbäcker« wird sich freuen, in ihm einen neuen Abonnenten zu bekommen. Vielleicht wird er auch Mitarbeiter dort; dann kommen beide Lissaboner, der eine direkt, der andere über Hamburg, darin zu Wort. Die »grausam irregeführten« deutschen Fabrikanten werden es sich merken, dass ihnen von Lissabon aus nachgeredet wird, sie wären gerade die Liebhaber beschädigter Thomékakaos, und sie werden in Zukunft aus solchen höhnenden Behauptungen ihre Schlüsse ziehen. Und ihre Kenntnisse über Thomékakao werden sie bei Herrn Gustav Sommer auffrischen, der sich, man denke bloss einmal, direkt aus Lissabon hat »Proben« schicken lassen und nun behaupten möchte, alles was von den fachkundigen Firmen hier im Gordian über Thomékakao ausgesprochen worden ist, wäre nicht wahr. Er, Gustav Sommer, behaupte, gestützt auf eine 25jährige Branchekenntnis, dass der Thomékakao gesund sei usw. — — —

Im Gordian ist noch nie der Thomékakao als ganzes genommen schlecht gemacht worden. Ich will Weinsteinsche Vertreter namhaft machen, denen ich noch vor einigen Wochen erklärt habe, Sorte gegen Sorte, Provenienz gegen Provenienz verglichen, zöge ich Thomékakao dem Akrakakao vor. Aber das ist erwiesen und das ist hier behauptet, dass durch das Aufspeichern von Kakao, Thomé, Bahia, Akra, Samana sehr viel »Muff« entsteht, und dass das schlimmer wird, je länger das Prinzip der Einsperrung gilt. —

Kein deutscher Schokoladenfabrikant, und auch wir vom Gordian nicht, braucht sich durch Herrn Gustav Sommer in Bernburg den Zustand von eingesperrtem Thomékakao extra schildern zu lassen. Wenn die Firma Stollwerck schreibt, sie hätte seit Januar 1907 keinen Thomé gekauft, weil er zuviel Muff enthalte, so glauben wir das, selbst wenn sich Herr Gustav Sommer mit seinen 25jährigen Branchekenntnissen auch jeden Tag »direkt« aus Lissabon Kakaoproben bemustern lässt.

Ein Beamter der Kakao-Compagnie Reichardt, der den Diarioartikel auch gelesen hat, schreibt an uns:

»Angesichts des unverzeihlichen Hohnes, mit dem die Lissaboner Haussemacher den berechtigten Sorgen ernster Männer unserer Industrie über die Folgen der verwerflichen Preistreibereien neuerdings wieder im »Diario de Noticias« begegnen, glaube ich, Ihnen nicht vorenthalten zu dürfen, dass die Verarbeitung von Thomébohnen nicht nur bei Stollwerck, sondern auch in der grössten deutschen Kakaofabrik, der »Reichardt-Compagnie«, seit vielen Jahren verpönt ist. Die Gründe hierfür sind der fauligsaure Geruch, der den selbst im Handel als »fein Thomé« bezeichneten Partien anhaftet. —

Herr Prof. Dr. Preuss führt die Säure der Thomébohnen in erster Linie auf das Gärungsverfahren in den Kästen zurück. Er sagt, dass dabei stets Essigsäure-Gärung und im weiteren Verlaufe sogar Buttersäure-Gärung eintritt, wobei der Kakao fürchterlich stinkt. Die Essigsäure würde durch das Trocknen der Bohnen in freier

Digitized by Google

Luft und an der Sonne, wenn dies bei bestem Wetter etwa drei Tage dauert, etwas gemildert, während sie bei dem Trockenapparat, besonders in den festgeschlossenen ›Guardiola‹-Trommeln, vollständig im Kakao haften bleibt. —

In merkwürdiger Verblendung gären und trocknen die Thomépflanzer von Jahr zu Jahr mehr Bohnen auf diese Art, und so kommt es, dass heute kaum noch nichtstinkende Thomébohnen zu haben sind. Schon aus diesem Grunde dürfte kein Qualitätsfabrikant Thomé-Kakao verarbeiten, denn zum Ruhme kann ihm das Fabrikat nicht gereichen.«

* * *

Ueber die Guardiola-Trommeln haben wir schon vor vielen, vielen Jahren, als sie in Kamerun eingeführt wurden, gescholten. Gesagt werden muss aber, dass auf San Thomé sehr viele grosse Plantagen auf Hürden in Trockenhäusern trocknen; wenn gutes Erntewetter herrscht, wenn schnell fermentiert und dann schnell durch Sonne getrocknet werden kann, dann bekommen wir einen recht guten Thomékakao, der wohl den Vergleich mit den anderen Konsumsorten aushält. Man darf nicht übersehen, dass die portugiesischen Pflanzer eigentlich recht die Gründer grosser Kakaoplantagen sind. Von ihnen haben die Kameruner und haben die Akraleute viel gelernt. Aber das alles hat nichts damit zu tun, dass die Konsumkakaos, darunter Thomé, kein langes Einsperren zu Spekulationszwecken vertragen können. Das ist es, was wir behaupten. Geht alles, was ankommt, binnen zwei bis drei Monaten in den Röster, in die Mühle, in den Magen der Konsumenten, dann wickelt sich die Wirtschaft so ab, wie es sein soll. Liegen aber Partien monatelang in den Hafenplätzen herum, so wächst der Gehalt an Muff von Woche zu Woche. Das wird kein Weinstein und das wird kein Gustav Sommer mit seiner »25jährigen Branchekenntnis« aus der Welt streiten können.

* * *

In der vorigen Woche ist in Hamburg wieder einmal das Gerücht herumgetragen worden, die San Thoméernte würde kleiner. Wenn wir uns erkundigten, wer denn dieses Gerücht aufgebracht hätte, dann war es immer keiner gewesen, oder es hiess, die Makler hättens gesagt. In Lissabon selbst, wo man das doch wohl wissen sollte, spricht man von einem guten Fruchtstand, und allgemein ist man der Ansicht, dass die eben einsetzende Zwischenernte dasselbe bringen wird, wie 1906.

Aus San Thomé direkt liegt uns ein Brief vom 20. Mai vor, worin uns mitgeteilt wird, dass man auf der Insel selbst ebenfalls der Meinung ist, dass wir dieselben Erträge bekommen werden, wie in 1906. Der Dampfer ›Cazengo‹ hätte nur 10 357 Sack mitgenommen, »indessen nicht, weil etwa kein Kakao vorhanden ist, sondern weil wegen andauernden Regens, es nicht möglich war, zur Zeit mehr zu trocknen«.

Unsere direkte Verbindung mit der Insel San Thomé ist jetzt wieder eröffnet, so dass wir über die Ernteaussichten und geschehenen oder zu erwartenden Abladungen stets direkte und zuverlässige Berichte bekommen und weiter geben können.

Auch der deutsche Vizekonsul hat uns mit Brief vom 30. Mai 1907 aus San Thomé bestätigt, dass man auf ein gleiches Erträgnis rechnen könne wie 1906.

Also zwei Berichterstatter aus San Thomé, mehrere aus Lissabon wissen nichts von einer kleineren Ernte!

Kakaobohnen.

Bericht vom 19. Juni 1907.

Die letzten 14 Tage haben eine weitere Steigerung der Preise gebracht, obgleich die Ankünfte in den Empfangshäfen bisher seit Jahresanfang denen des Vorjahres zum Teil ansehnlich überlegen sind; auch in Hamburg haben die Einfuhren in der ersten Junihälfte den Ausfall gegen das Vorjahr aufgeholt. Dazu kommt, dass in den nächsten Monaten grössere Ankünfte aus neuer Ernte aus Guayaquil, Thomé, Bahia, Samaná/Sanchez greifbar werden.

Wie lange sich unter diesen Voraussetzungen noch die ungesund hohen Preise behaupten können, und ob es sich bei der Aufwärtsbewegung der letzten Wochen nur um einen letzten Versuch zur Abstossung der Vorräte alter Ernte handelt, wird sich ohne Zweifel bald zeigen.

Die Hamburger Zahlen der ersten Junihälfte sind sehr stark ausgefallen, sie haben auch zugleich 1906 um über 500 Sack geschlagen, wie aus der folgenden Aufstellung hervorgeht; in Hamburg kamen vom 1. bis 15. Juni 1907 an aus:

Lissabon	10 268	Sack
Bahia	3 156	»
Westindien	2 893	»
Le Hâvre	1 671	»
Liverpool	1 457	»
Bremen	1 399	»
Southampton	1 397	»
Westküste Afrika	1 203	»
Amsterdam	727	»
London	647	»
Rotterdam	139	»
Colombo	111	»
Manaos	48	»
Zusammen	25 116	Sack
gegen 1906	10 586	»
mehr	14 530	Sack

	1907	1906	1905
Seit Jahresanfang	263 214	262 664	265 522 Sack.

Während wir um diese Zeit 1905 und 1906 Baisse hatten, haben wir jetzt bei gleicher Höhe der Zufuhren eine sehr scharfe, ungesunde Hausse.

Einzelberichte:

Guayaquilkakao. Die Zahlen der ersten Junihälfte 1907 sind höher als früher, sie stellen sich auf 23 500 Quintales; zur gleichen Zeit 1906 kamen in Guayaquil 18 000 Quintales und 1905 15 000 Quintales an. Seit Jahresanfang sind in Guayaquil angekommen

1907	1906	1905	
221 400	250 750	241 500	Quintales.

Die Preise haben die allgemeine Steigerung mitgemacht, und zwar zum Teil auf Nachrichten von drüben, die besagen, dass die Ernte von Sommer-Arriba nur von kurzer Dauer sein soll. Die Bestätigung bleibt abzuwarten.

Die Preise haben am 15. Juni 1907 102.50 Mk. für Superior Sommer-Arriba und 97.25 Mk. für Balao betragen, alles Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Meldungen von Ende Mai sagen, dass die Ankünfte von den Pflanzungen eine erhebliche Besserung zeigen, und dass die Hauptmengen im Juni und Juli in Port of Spain greifbar würden. Das Wetter war günstig. Die Nachfrage war drüben rege, sodass sich die Preise trotz der zu erwartenden Mengen halten und weiter steigen konnten, was auf Meldungen aus London über hohe Auktionspreise zurückzuführen ist.

Die Ausfuhren lassen noch zu wünschen übrig, wenn auch sehr zu beachten ist, dass in den letzten Wochen der grössere Teil der Verschiffungen wieder

Digitized by Google

nach Europa geleitet wurde, da Nordamerika keine Lust verspürte, die jetzigen hohen Preise anzulegen.

In London waren am 4. Juni 701 Sack zur Auktion gestellt, 123 Sack wurden davon verkauft. Ausserdem wurden noch einige Hundert Sack verkauft, und zwar zahlte man zuletzt für gut bis fein 95 bis 96 s. Die Londoner Vorräte haben am 8. Juni 1907 7700 Sack betragen.

In Hamburg war Plantation mit 88 Mk., fair shipping mit 86 Mk. Kostfracht Hamburg angeboten.

Grenadakakao. Die Ausfuhren von der Insel haben im Mai nachgelassen, denn es wurden von Grenada verladen in Sack:

	1907	1906	1905	
im Mai	2 553	5 495	4 336	Sack
Januar bis Mai	28 742	27 963	40 896	»

Immerhin sind die Gesamtausfuhren für 5 Monate 1907 etwas höher als 1906.

In London kamen am 4. Juni nur 54 Sack zur Auktion, die zu 89 bis 91 s für gut bis fein verkauft wurden. Andere Umsätze wurden nicht bekannt. Die Vorräte haben am 8. Juni in London 3078 Sack umfasst.

Ceylonkakao. Die Ausfuhren von Colombo zeigen für die ersten vier Monate 1907 gegen 1906 eine Zunahme von etwa 400 000 Kilo. In Colombo selbst wurde ungefähr ein Drittel der zur Verschiffung gelangten Mengen angeboten, während der Rest, wie üblich, auf Rechnung der Pflanzungen nach England konsigniert wurde. Die in Colombo gehandelten Qualitäten waren nur zum kleineren Teil gut, zum weitaus grössten Teil waren es mittlere und geringere Kakaos.

In London kamen am 4. Juni 1461 Sack zur Auktion; 1324 Sack davon fanden Käufer. Ausserdem wurden noch etwa 500 Sack umgesetzt, je nach der Güte zu 86 bis 91 s. Die Londoner Vorräte haben am 8. Juni 15 885 Sack betragen.

Parakakao. Die Erntenachrichten aus Para lauten, soweit bei den schwierigen Verbindungen Meldungen möglich sind, günstig; es werden im Juni und Juli grössere Mengen erwartet, die sich dann in grösseren Ausfuhren bemerkbar machen werden. Schon für die ersten vier ernteschwachen Monate des laufenden Jahres zeigt sich gegen 1906 eine recht erhebliche Zunahme, denn in dieser Zeit sind 1907 513 841 Kilo gegen 206 861 Kilo 1906 verladen.

Von den Ausfuhren gingen 1906 etwa zwei Fünftel nach Nordamerika, drei Fünftel nach Europa, und zwar verbraucht Frankreich hiervon bei weitem das meiste.

Bahiakakao. Die genauen Aufgaben der Maiankünfte und Maiausfuhren sind aus Bahia noch nicht eingetroffen, nach der Kabelmeldung haben sie 3700 und 23 000 Sack betragen.

Ueber die Bewegungen im Juni d. J. fehlen aus Bahia ebenfalls noch Zahlen. Um aber einen Anhalt zu geben, nennen wir die Ankünfte und Ausfuhren der beiden Vorjahre in Bahia; es haben betragen im Juni

	1906	1905	1904	
die Ankünfte	29 399	8142	16 311	Sack
die Ausfuhren	17 568	4958	12 073	»

Die Preise haben die allgemeine Bewegung nach oben mitgemacht. Die Hamburger Forderungen stellten sich am 15. Juni auf 86—88¾ Mk. für superior und auf 84—86¾ Mk. für fair fermented, Kostfracht.

Thomékakao. In Lissabon haben am 5. Juni D. »Cazengo« 11 192 Sack und am 11. Juni D. »Africa« 7283 Sack gelandet, zusammen also 18 475 Sack. Ein dritter Dampfer wird noch erwartet. Im Juni 1906 kamen in Lissabon 44 634 Sack an, im Juni 1905 waren es 26 791 Sack, 1904 25 369 Sack.

Die Lissaboner Vorräte haben am 15. Juni 1907 39 256 Sack betragen, am 16. Juni 1906 waren es 54 631 Sack, am 17. Juni 1905 54 449 Sack.

Von San Thomé hören wir, dass die Ernte der vorjährigen gleichkommen wird, und zwar wird uns dies von drei Seiten gemeldet, deren Zuverlässigkeit über jeden Zweifel erhaben ist. Auch in Lissaboner Zeitungen steht es zu lesen. Ferner wird uns mitgeteilt, dass die Ausfuhren von Thomé bisher noch nicht den vorjährigen Umfang erreicht haben, weil Regenwetter die Trocknung des Kakaos aufhielt.

Die Preise wurden weiter erhöht, sie haben am 15. Juni 1907 für fein 84½—85 Mk., für mittel 81—82½ Mk. cif Hamburg betragen.

Samaná/Sanchez-Kakao. Ueber den Umfang der neuen Ernte sind die Ansichten nach wie vor geteilt, sodass heute ein sicherer Anhalt über die Gesamtausfuhren der Dominikanischen Republik nicht zu geben ist. Einen grossen Teil der Schuld an diesen unsicheren Verhältnissen trägt die mangelhafte Statistik, deren Zahlen bei den schwierigen Verbindungen erst sehr spät bekannt werden. Jetzt wird immer auf den Ausfall verwiesen, den die Ernte durch grosse Trockenheit erlitten haben soll, was sich aber erst an Hand der fehlenden Zahlen einwandsfrei feststellen lässt. Von Samaná Sanchez sind verladen von Januar bis März

1907	1 222 735	Kilo
1906	1 136 938	»
1905	1 558 532	»

Die Gesamtzahlen für den Hauptplatz Sanchez sind für die ersten drei Monate 1907 sogar höher als 1906, während der Anteil Nordamerikas in dieser Zeit zurück war.

Trotzdem haben die Gesamtausfuhren der dominikanischen Republik nach den Vereinigten Staaten in den letzten sechs Monaten eine Erhöhung erfahren, weil dort bessere Preise als in Europa gezahlt wurden, und weil auch im übrigen die Exporteure lieber nach Neuyork verkaufen, da sie von dort ihre Verkaufsabrechnungen jeden 20. oder 30. Tag bekommen und deshalb ihren Kredit besser ausnutzen können sowie an Zinsen sparen. Nach Deutschland wurde viel weniger verkauft als im entsprechenden Vorjahrsabschnitt.

Die Hamburger Forderungen haben am 15. Juni für Samaná/Sanchez 85½ Mk, für Abladung im Juli/August ½ Mk. weniger betragen.

Akrakakao. Von der Goldküste werden die Februarausfuhren gemeldet; diese haben betragen:

	Menge	Wert	Durchschnitt aufs Kilo
1907:	258 500 Kilo	240 250 Kilo	1.08 Mk.
1906:	700 211 »	496 170 »	0.71 »

Seit Jahresanfang, für zwei Monate, betragen die Ausfuhren 1907 1 636 346 Kilo gegen 1 892 600 Kilo 1906.

Mit den Februarzahlen liegt das Ergebnis der Haupternte 1906/07 vor; verglichen mit dem Vorjahr zeigen sich folgende Zahlen

	1905/06	1906/07
Oktober	378 197 lbs	2 353 856 lbs
November	2 283 142 »	3 922 754 »
Dezember	3 404 990 »	6 183 259 »
Januar	2 724 291 »	3 038 151 »
Februar	1 543 967 »	570 004 »
	10 334 587 lbs	16 068 024 lbs
oder	4 686 883 Kilo	7 287 085 Kilo.

Hieraus ergibt sich, dass die letzte Haupternte eine Zunahme von 2 600 202 Kilo
oder 52 004 Sack zu 50 Kilo
oder **56** Prozent ergibt.

Die Forderungen für Akrakakao haben am 15. Juni d. J. 83½ Mk. betragen.

Digitized by Google

Javakakao. Die Ausfuhren von Java haben betragen

	im März	in 3 Monaten
1907	70 000	288 625 Kilo
1906	99 881	265 353 »
1905	129 273	257 887 »

Der März 1907 ist gegen früher zurück, das erste Vierteljahr aber ist gegen die Vorjahre voraus.

In Amsterdam sollen am 3. Juli 1907 1369 Sack Javakakao in Auktion verkauft werden. Das ganze Quantum ist in 80 Kavelinge verschiedenen Umfangs eingeteilt. Nähere Auskunft erteilen die bekannten Amsterdamer Kakaomakler.

Kamerunkakao. Die Preise haben für Kamerunsorten ebenfalls die Steigerung mitgemacht. Die Forderungen haben in Hamburg 88 Mk. für Plantagenkakao betragen. Geringere Sorten waren entsprechend billiger.

Kongokakao. Die Auktion am 11. Juni 1907 in Antwerpen hat für die angebotenen 161 Sack Preise ergeben, die etwa 2½ Mk. über dem Schätzungswert standen. Inzwischen sind in Antwerpen für die nächsten Auktionen 312 Sack angekommen. Der Tag dafür ist noch nicht bestimmt.

Kakaoplätze.

London. Auktionen fanden nur am 4. Juni statt. Das Angebot umfasste 2508 Sack; davon wurden 2081 Sack zu festen, teilweise höheren Preisen verkauft. Ausserdem wurde in der ganzen Berichtszeit noch mancherlei umgesetzt. Näheres ist bei den Einzelberichten schon gesagt. Hier mag nur noch hervorgehoben werden, dass sich in London, wie an anderen Plätzen, die starken Thoméankünfte bemerkbar machen, sodass die Vorräte hierin bei nur sehr schwachem Abzug in kurzer Zeit auf 11 832 Sack am 8. Juni steigen konnten.

Es haben die Londoner Kakaobewegungen betragen in Sack

für	im Mai 1907 (1906)	in 5 Monaten 1907 (1906)
Einfuhr	24 023 (14 570)	107 714 (104 536)
Verbrauch	14 347 (16 678)	66 685 (72 004)
Ausfuhr	6 610 (7 207)	30 489 (28 953)
Vorrat 31. Mai	52 951 (64 207)	— —

Die Ankünfte sind für den Mai und im ganzen stärker gewesen, die Ablieferungen an den Verbrauch schwächer, die Ausfuhren halten sich ungefähr die Wage gegen 1906. Die Vorräte sind im Mai 1907 weiter gestiegen und haben sich den Zahlen vom 31. Mai 1906 bis auf 11 200 Sack genähert. Die erste Juniwoche hat diesen Abstand noch verringert, denn am 8. Juni 1907 lagen in London 53725 Sack gegen 63 735 Sack am 8. Juni 1906.

Die nächsten Auktionen werden am 18. Juni stattfinden. Dazu sind, soweit ersichtlich, 4248 Sack angemeldet.

Liverpool. Der Markt ist etwas ruhiger, doch werden auch die Forderungen festgehalten. Angekommen sind in den letzten 14 Tagen 2016 Sack Akra, 208 Sack Ceylon und 92 Sack anderer Herkunft.

In **Southampton** kamen 2300 Sack Guayaquil, 537 Sack Trinidad und 1121 Sack verschiedener Herkunft an.

Le Havre. Die Kakaobewegungen zeigen folgende Mengen in Sack:

	Mai 1907 (1906)	5 Monate 1907 (1906)
Gesamteinfuhr	32 375 (43 777)	193 685 (173 235)
davon sind eingelagert	15 683 (21 298)	105 745 (106 487)
wieder ausgeführt	16 692 (22 479)	87 940 (66 748)
Vom Lager sind abgeliefert	20 119 (27 775)	112 550 (112 550)

Die Gesamtankünfte sind in fünf Monaten 1907 um rund 20 000 Sack denen von 1906 voraus. Um etwas mehr sind die Mengen gestiegen, die nicht erst in Le Havre zu Lager, sondern sofort weiter gehen. Die Vorräte haben betragen in Sack:

	1907	1906	1905
1. Januar	67 175	133 915	137 030
31. Mai	60 390	129 519	152 968
	— 6 785	— 4 396	+ 15 938

Neuyork. Im Mai sind laut brieflicher Meldung genau 43 493 Sack angekommen, sodass in fünf Monaten 1907 die Ankünfte im ganzen 258 658 Sack gegen 205 382 Sack 1906 betragen haben. Von den Maimengen lieferten

Bahia	11980	Sack
Dominik. Republik	7007	» (davon 5030 Sack Sanchez)
Brit. Westindien	6078	» (» 4377 » Trinidad)
Ecuador	5859	» (meist Guayaquilsorten)
Venezuela	4132	» (davon 3527 S. La Guayra)
Surinam	2944	»
Europ. Häfen	1487	» (davon 500 Sack Lissabon)
Haiti	1160	»
Kuba	1001	»
sonst	1845	»

Das Angebot erster Hand stellte sich Anfang Juni auf 10 195 Sack, darunter waren 4010 Säck Caracas (La Guayra), 2855 Sack Bahia und 1546 Sack Sanchez. Der Markt ist fest.

Kakaoverbrauch.

England. Die Kakaobewegungen zeigen folgendes Bild in tons 1907 (1906)

	im Mai	in 5 Monaten
Einfuhr	2757 (1707)	12485 (11000)
Verbrauch	2068 (1841)	8843 (9119)
Ausfuhr	404 (479)	2183 (2139)

Die Vorräte der letzten drei Jahre ergeben sich aus folgender Tabelle:

	1907	1906	1905
1. Januar	2764	4651	5930 tons
31. Mai	3762	3844	4768 »
	+ 1002	— 807	— 1162 tons

Hieraus ergibt sich, dass die Ankünfte 1907 erheblich grösser als 1906 sind, etwa 1½ Millionen Kilo, der Verbrauch ist immer noch 300 000 Kilo hinter dem Vorjahre zurück, die Ausfuhr zeigt eine kleine Zunahme, und die Vorräte sind am 31. Mai 1907 keine 100 000 Kilo kleiner gewesen als am 31. Mai 1907.

Für »preparad cocoa and chocolate« ergeben sich folgende Zahlen in lbs:

	im Mai	in 5 Monaten
eingeführt	925 126 (1 087 014)	4 683 424 (4 260 075)
verbraucht	886 548 (1 035 336)	4 499 768 (4 029 032)
ausgeführt	45 816 (55 447)	222 091 (234 612)

Die Einfuhr von Schokoladen und anderen Kakaoerzeugnissen aus dem Auslande ist für Mai 1907 gegen 1906 zurück, für die ersten fünf Monate aber um rund ½ Million lbs gestiegen.

Die Transitvorräte in prepared cocoa stellten sich am 31. Mai 1907 auf 108 000 lbs gegen 47 000 lbs 1906 und 38 000 lbs 1905.

Oesterreich-Ungarn. Die Kakaobewegungen zeigen die folgenden Zahlen in Kilo

	Januar	Februar	März	April
landwärts	93 000	69 000	56 400	78 700
seewärts	248 400	172 200	232 200	170 400
1907	341 400	241 200	288 600	249 100
1906	334 800	274 400	240 100	225 400

In vier Monaten haben die Einfuhren betragen

1907 1 120 300 Kilo
1906 1 074 700 »

Die Aufnahme von Bohnen zeigt eine Zunahme von 45 600 Kilo, was noch nicht 700 Sack zu 70 Kilo sind.

Digitized by Google

Kakaoschalen. Am 4. Juni sind in London 53 tons (1652 Sack) Schalen von Cadbury verkauft worden.

Die Type D fehlte wieder; von den andern drei Typen erzielten

A	12.05	bis 12.55	Mk.	für 100	Kilo
B	12.55	» 12.85	»	» 100	»
C	12.55	Mk.		» 100	»

Die Preise entsprechen ungefähr denen der Mai-Auktion.

Ausserdem wurden noch 13 Sack unter Zollverschluss zu 9.05 Mk. für 100 Kilo verkauft.

Kakaobutter.

Bericht vom 20. Juni 1907.

Am 2. Juli werden neue Auktionen in Amsterdam und London stattfinden. Die Londoner Zahl fehlt noch. Für Amsterdam sind angemeldet worden:

65 000 Kilo Van Houten,
7 500 » Dejong,
5 000 » Mignon.

Im vorigen Jahre brachte die Juliauktion ebenfalls 65 000 Kilo der Marke Van Houten; von Nebenmarken aber sollten damals 5000 Kilo Dejong, 10 000 Kilo Mignon und 7000 Kilo Stollwerck verkauft werden.

Die Marktlage ist unübersichtlich. Fest steht nur, dass sich die in der Juniauktion in Amsterdam gebildeten Preise gehalten haben, dass aber England nicht als Käufer auf dem Kontinent anzutreffen gewesen ist, dass also die durch die hohen englischen Auktionspreise geschaffene Parität nicht erzielt worden ist.

Man darf für Juli wohl mindestens denselben Preis erwarten, der für Juni gegolten hat. Verkäufer und Käufer müssen gesucht werden.

* * *

Mit der Amsterdamer Firma Hegelmaier & Co. sind wir wieder einmal zusammen gestossen. Hegelmaier hatten am 8. Juni einen Marktbericht versandt, in dem uns dreierlei nicht gefallen konnte. — Erstens behaupteten sie, die niedrigste Notierung im Mai wäre hervorgerufen worden durch Baisseartikel seitens interessierter Seite in einem Hamburger Fachblatt. Zweitens stellten sie den deutschen Fabrikanten hohe Preise, nämlich 310 Mk. für 100 Kilo, transito ab Fabrik, für die Monate August/November in Aussicht und behaupteten, dazu keine Käufer finden zu können. Drittens philosophieren sie über die Berechtigung der hohen Butterpreise und verraten den Fabrikanten, dass die »grösseren Konsumenten« in den »andern« Ländern von Europa und Amerika nicht versorgt wären, also alle noch kaufen müssten. Nur nach Frankreich hätten sie einige Kontrakte zum günstigen Preise auf Lieferung gemacht.

Wer nur ganz schwach kritisch veranlagt ist, der wird sich sogleich beim Lesen dieses Marktberichtes gefragt haben, wie kommt eine Firma, die von dir Kakaobutter kaufen will, dazu, dir in den Mund zu legen, fordere recht hohe Preise, du siehst ja, dass sich die Käufer um die Kakaobutter reissen!! Tatsächlich aber haben einige Firmen wirklich geglaubt, die Firma Hegelmaier würde im Ernste ihnen 310 Mk. für ihre Kakaobutter bezahlen. Als sie aber mit Angeboten heraus kamen, da wurden sie unter allerlei Ausflüchten abgewiesen. So ist uns von verschiedenen Seiten gemeldet worden. Und die Firma Hegelmaier, der wir daraufhin am 12. Juni auf den Kopf zugesagt haben, dass sie zum Preise von 310 Mk. garnicht hätte ernstlich kaufen wollen, dass sie nur hätte verhindern wollen, dass die Fabrikanten unter 310 Mk. abgeben sollten, bestätigt uns in einem Brief vom 14. Juni, dass nun mehrere grosse Käufer ihren Bedarf auf weithin gedeckt hätten und sie »heute nicht gern annähernd diesen Preis bezahle«. —

Uns dünkt, einer Firma, aus deren Marktberichten man sich besser immer das Gegenteil als Richtschnur nimmt, steht es schlecht zu Gesicht, von andern zu behaupten, sie verfassten ihre Uebersichten so, dass sie nur dem eigenen Interesse dienten. —

Wie die »von interessierter Seite« seit Januar im Gordian gelieferten Berichte ausgesehen haben, wird manchem nicht mehr in Erinnerung sein. Wir wollen sie deshalb Nummer für Nummer noch einmal vorführen.

Dabei wird stets als Leitmotiv herausklingen, was in Nr. 288 des »Gordian« am 23. April ausgesprochen und in Nr. 290 am 21. Mai wiederholt worden ist: »Hohe Butterpreise sind in ihren Nachwirkungen noch immer von Uebel gewesen«. —

Dass wir aber auch das Gegenteil, zu niedrige Butterpreise für ungesund halten, beweisen dieselben Nummern des »Gordian«. In Nr. 288 heisst es ausdrücklich, dass bei den hohen Bohnenpreisen nicht darauf gerechnet werden könnte, dass wir die vorjährigen Butterpreise wieder bekommen würden.

Diese Sätze wurden damals mit besonderer Absicht geschrieben; sie sollten als Antwort dienen auf Amsterdamer Versuche, zu Preisen von 235 Mark in Deutschland Exportbutter zur Lieferung für Juli/Oktober einzukaufen; fco. Hamburg, Kassa ÷ ein Prozent. —

Unser Bestreben ist darauf gerichtet, das ungesunde spekulative Auf und Ab in den Bohnen- und Butterpreisen zu erschweren. Im Interesse der Fabrikanten und der Konkurrenten liegen Normalpreise in solcher Höhe, die den Preisen des Rohmateriales plus Kosten und Gewinn entsprechen. Von diesem Standpunkte aus gelesen, wird kein verständiger Mensch in unseren Berichten das finden, was Hegelmaier behaupten.

Aus Nr. 281 des Gordian, Seite 971, vom 5. Januar 1907:

»In den heutigen Auktionen in Amsterdam und London herrschte eine Stimmung, die an die Frühjahrsmonate des Jahres 1900 erinnerte.«

»Heute haben wir einen höheren Durchschnittspreis für Bohnen; würden die heutigen Preise das ganze Jahr hindurch gelten, dann würden wir wohl auf 150 bis 155 Mk. als Durchschnitt kommen. Das ist aber unwahrscheinlich und deshalb werden auch die Butterpreise ihren hohen Stand nicht behalten.«

»Manche Käufer haben diese weitere Preiserhöhung wohl geahnt; trotz aller feiertäglichen Stille und Stimmung haben die ersten Januartage doch eine flotte Nachfrage nach Butter vor der Auktion gebracht.

Was bei diesen nun wieder höheren Butterpreisen aus dem Artikel wird, das wird davon abhängen, wie sich Bohnenpreise und Presslust im weiteren Verlauf des Januar stellen werden.«

Aus Nr. 282 des Gordian, Seite 994, vom 21. Januar 1907:

»Der Markt in Kakaobutter ist fest, aber seit acht Tagen fehlen Aufträge. Die hohen Preise, die durch die Januarauktion in Amsterdam, mehr aber noch in London bestimmt wurden, haben die Käufer

Digitized by Google

abgeschreckt. Es muss aber auch eingestanden werden, dass kaum irgendwo auf Spekulation gepresst worden ist. Rühmend muss man das erwähnen! Die Fabrikanten fühlen sicherlich instinktiv, dass ein Drauflospressen ein grosses Loch in die Bohnenvorräte reissen würde, und dass sie dadurch gezwungen würden, früher Bohnen einzukaufen, als es der laufende Bedarf nötig machen würde. Das ist weitsichtig kalkuliert! Die hohen Butterpreise haben auch keinen Bestand. England fehlt als Käufer. Während England in früheren Jahren in den letzten drei Monaten

z. B. 1904 noch 133 000 lbs
1905 noch 208 000 »

Kakaobutter auf dem Kontinent kaufte, hat es 1906 in den letzten vier Monaten zusammen nur 28 000 lbs gekauft. Ob man in England wirklich soviel mit Surrogatfetten neuerdings arbeitet, wie man sich erzählt? — Das wäre dann der Anfang vom Ende der englischen Schokoladenindustrie! Die Surrogatschmierer bereiten den besseren ausländischen Fabrikaten nur das Bett. —

Ob sich die heutigen Butterpreise bis zur neuen Auktion halten werden, das wird davon abhängen, wieviel am Sonnabend für die Londoner Auktion angemeldet wird.«

Aus Nr. 283 des Gordian, Seite 1020, vom 5. Februar 1907:

»Die heutigen Preise stehen auf dem Kontinent danach um rund 10 Gulden = 17 Mk. höher als die Januarpreise der **Amsterdamer Auktion,** dagegen sind in England die Preise um 45 Mk. niedriger als im Januar, wo sie unvernünftig hoch waren.

Obgleich wir diese hohen Butterpreise jedem Fabrikanten von Herzen gönnen, so möchten wir doch wünschen, dass nicht mit Gewalt gepresst würde, wodurch der Rückgang der Bohnenpreise wieder aufgehalten würde. Richtiger ist es, wenn jeder, der eine Presse hat, sich seinen Bedarf selbst presst; nicht mehr und nicht weniger als er braucht. Dann kommen die Butterpreise wieder auf einen normalen Stand, und die Bohnenvorräte werden nicht ohne Not bestürmt.

Im Inland wird der Preis für helle, gut gefilterte Butter im Februar auf 345—348 Mk. stehen; bräunliche Sorten werden etwas billiger sein.

Das Ausland wird die Preise zahlen müssen, die in den heutigen Auktionen als marktmässig festgesetzt sind, nämlich 325—328 Mk. für Van Houten und 322—325 Mk. für holländische Nebenmarken.«

Aus Nr. 284 des Gordian, Seite 1043, vom 20. Februar 1907:

»Der Februar hat im Absatze das nicht gehalten, was man von ihm erwartet hatte, und auch die in den Februarauktionen festgesetzten Preise haben sich nicht halten können. Der Bogen war überspannt, jetzt hängen seine Sehnen schlaff! Und das haben die Kakaofabrikanten in Deutschland verschuldet. Wir haben schon so oft gesagt, es gibt unter den Fabrikanten zu wenig wirkliche »Kaufleute«. Eine ganze Gruppe von Fabrikanten hat sich durch holländische Butterspekulanten ihre Produktion für mehrere Monate, einige zwischen Oktober und April zu niedrigen Herbstpreisen aus den Händen nehmen lassen. Wir hören, dass zu Preisen von 230 bis 240 Mk. für Export bis April—Mai verkauft worden ist. Diese billigen Einkäufe machen jetzt die spekulativ operierenden Händler zu Herren des Marktes. Mit solchen Käufen ist es leicht, die in den Auktionen gefundenen Preise um 10—20 Mk. zu unterbieten und doch noch gut zu verdienen. Mit diesen vorgekauften Mengen wird jetzt der Markt überschwemmt, da die Inhaber fühlen, dass es die höchste Zeit ist, zu verkaufen. Ein einziger Dampfer hat am 28. Januar von Rotterdam nach Neuyork 88 800 Kilo Kakaobutter gebracht, die dort nun unter Auktionswert ausgeboten werden. Hoffentlich haben die Fabrikanten wieder einmal etwas gelernt! Aber sie hätten dann wohl aus früheren Jahren Nutzen gezogen. Im Februar 1900 wurde van Houtens Butter in der Auktion bis auf 120 cents getrieben; eine Stunde nach der Auktion war sie zu 100 cents zu kaufen. Man kann darüber in Nr. 116 des Gordian nachlesen.

Wir warnen die Gruppenvorstände und alle Kakaofabrikanten auf Grund der heutigen nominell geltenden Butterpreise den Preis für Kakaopulver festzusetzen und warnen nochmals, Abschlüsse auf Kakaopulver auf längere Zeit zu den alleräusserst bemessenen Preisen zu machen. Haben die Butterspekulanten ihre billigen Vorräte abgesetzt, dann kommt für sie die Einkaufsperiode und damit auch die Herabdrückungsperiode der Preise in Auktionen und im offenen Markt.«

Aus Nr. 285 des Gordian, Seite 1067, vom 5. März 1907:

»Die heutigen Auktionen haben für Kakaobutter den erwarteten Preisrückgang gebracht. In London sind die Märzpreise für 100 Kilo um 63 Mk. niedriger als im Januar, um 15 Mk. niedriger als im Februar.

In Amsterdam, wo die Riesenhausse des Januars nicht zum Ausdruck gekommen ist, hat die Marke Van Houten für 100 Kilo rund 10 Mk. gegen den Februar eingebüsst; die Marke Dejong hat rund 22 Mk. für 100 Kilo verloren; die Marke Mignon hat überhaupt keine Käufer gefunden. Dieses Stimmungsbild vorausgeschickt, berichten wir über den Ablauf der Auktionen wie folgt:

London hatte 90 000 Kilo der Marke »Cadbury« zur Auktion geschickt, die zu 17¼—17⅛ d fürs lb verkauft worden sind. Das gibt für 100 Kilo einen Preis von 325 Mk. frei engl. Station und inkl. engl. Einfuhrzoll. Englische Käufer würden auf dem Kontinent für gute, filtrierte Butter nicht mehr als 295 Mk. zahlen, bei üblichen Bedingungen.

In Amsterdam waren 65 000 Kilo van Houten angekündigt, es sind aber 70 000 Kilo erschienen. Dafür sind Preise von 91¼ bis 93½ c fürs halbe Kilo bezahlt. Im Durchschnitt sind 92.40 erzielt worden.

Die Marke »Dejong« hat 87¾ c gebracht; dafür sind alle 10 000 Kilo verkauft worden. Dagegen hat die Marke Mignon keine Käufer gefunden.

Auch die heutigen Preise sind noch reichlich hoch; mancher Butterverkäufer wird nicht unserer Meinung sein; aber trotzdem bleiben wir bei unserer Behauptung: So lange die Fabrikanten für 1 Kilo Kakaobutter höhere Preise bekommen als für 1 Kilo Kakaopulver, so lange also das eigentliche Fabrikat, das Hauptprodukt, billiger verkauft wird, als das Nebenprodukt, darf man nicht mit den Verhältnissen zufrieden sein. Ja, man könnte das wohl sein, wenn die Preise des Nebenproduktes sich auf einer gleichen Höhe **dauernd** hielten. Da das aber nicht der Fall ist, da mit diesem Nebenprodukt spekuliert wird, da bald der eine, bald der andere Fabrikant beim Butterverkauf eine Niete zieht, darf man ruhig die getriebenen Butterpreise für ungesund erklären.

In Deutschland wird man im März mit Preisen zu rechnen haben, die je nach der Qualität auf 290 bis 295 Mk. für 100 Kilo zum Export, auf 315 bis 320 Mk. für Zollinland stehen. Doch kann schon die nächste Stunde eine Aenderung bringen.«

Aus Nr. 286 des Gordian, Seite 1091, vom 20. März 1907:

Digitized by Google

»Wenn es mit rechten Dingen zugeht, dann müssen die Preise ganz gehörig nach unten gehen; zu den heutigen Preisen und selbst zu Preisen, die schon etwas nach unten gedrückt worden sind, sind nennenswerte Geschäfte nicht zustande gekommen. Die grösseren Butterkäufer sind durch Herbstkäufe gedeckt; die anderen Konsumenten haben bei den hohen Preisen der letzten Monate ihre Pressen wieder in Betrieb gesetzt und haben sich den laufenden Bedarf selbst gepresst. Das werden sie zum grossen Teil so lange fortsetzen, bis die Butterpreise wieder auf der normalen Höhe des Durchschnittspreises der letzten vier Jahre, zwischen 1902 und 1905, angekommen sind. In diesen Jahren hat die Marke Van Houten

1902	1903	1904	1905
67¼ c	62 c	66½ c	66½ c pro ½ Kilo
gleich Mark pro 100 Kilo			
226 Mk.	209 Mk.	224 Mk.	224 Mk.

gekostet. Heute steht diese Marke, nominell, auf 311 Mk. für 100 Kilo, erste Kosten. Bei solchen Preisen muss der Absatz ins Stocken kommen, die Vorräte müssen sich anhäufen, und die Preise müssen auf einen Satz kommen, der den Rohstoffpreisen plus Fabrikationskosten entspricht! Erst dann werden die Reservepressen wieder in Ruhe gebracht, erst dann wieder wird Butter gekauft.

Hoffentlich haben nicht allzuviele Kakaofabrikanten langfristige Pulverkontrakte gemacht und haben die Preise dabei, in der Hoffnung darauf, dass die hohen Butterpreise Bestand behalten, dass der Butterabsatz spielend und gesichert sei, nicht allzu niedrig gesetzt. Das könnte eine arge Enttäuschung geben.«

Aus Nr. 287 des Gordian, Seite 1115, vom 5. April 1907:

»Die Preise sind also dem gefolgt, was wir, zuletzt am 20. März, hier gesagt hatten, sie haben sich wieder einem Stande genähert, den man fast schon angemessen nennen kann.

Stellen wir, einer besseren Uebersichtlichkeit wegen, die Preise der letzten Zeit, bei Van Houten und in Mark, für 100 Kilo, untereinander, so finden wir das folgende Resultat. Es sind bezahlt worden für Van Houten im

April	1907	281,50 Mk.
März	1907	311,— »
Februar	1907	321,— »
Januar	1907	305,— »
Dezember	1906	283,— »
November	1906	275,— »
Oktober	1906	286,— »
September	1906	258,— »
August	1906	239,— »
Juli	1906	229,— »
Juni	1906	232,— »
Mai	1906	229,30 »
April	1906	229,— »

Diese Uebersicht wird ihren Zweck erfüllen und wird dort, wo man der Ansicht ist, dass wir hohe Butterpreise behalten werden, dass man ohne Bedenken langfristige Pulverkontrakte machen kann, eine bessere Kalkulationsgrundlage schaffen.

Niemand kann in die Zukunft sehen, aber für den Butterabsatz sind die heutigen Aussichten nicht die rosigsten. Denn die vor der Tür stehende Londoner Auktion mit ihren 100 000 Kilo wird zweifellos dem holländischen Rückgange folgen, wenn ihn nicht gar übertreffen.«

Aus Nr. 288 des Gordian, Seite 1145, vom 23. April 1907:

»Der Bedarf ist im allgemeinen in diesem Jahre nicht grösser als im vorigen, was sich durch die hohen Bohnenpreise erklären lässt, die auch einen höheren Butterpreis unvermeidlich machen. Nur fragt sich, **wieviel** höher der Butterpreis auf Grund der heutigen höheren Bohnenpreise sein darf, um normal und gesund zu heissen. Die Preise, die in den Monaten Januar, Februar, März in den Auktionen notiert worden sind, waren ungesund; solche Sätze haben immer nur eine ganz kurze Lebensdauer; es ist eben leichter, dann überschüssige Buttermengen in wenigen Wochen auf den Markt zu bringen, wenn die Preise so stehen, dass das Pulver beinahe verschenkt werden kann. Andererseits aber kann nicht erwartet werden, dass die Butterpreise, wie im vorigen Sommer, bis auf 67 und 68 cents bei Van Houten, gleich 225 bis 230 Mk. für 100 Kilo Exportpreis, 250 bis 255 Mk. Inlandpreis zurückgehen werden.

Nach der neuen Stollwerckschen Tabelle B, die den Preis der Masse aus Rohkakao zeigt, kostet bei einem Bohnenpreise von 75 Mk. für 50 Kilo der Zentner Rohmasse 109,38, die 100 Kilo also 218,76 Pf. Ohne Arbeitslohn! Rechnet der Fabrikant die Betriebskosten bei der Fabrikation von Butter und Pulver an Hand der Selbstkostenberechnung, die am 4. April beschlossen worden ist, so kommt auf je 50 Kilo fertiges Fabrikat bei Butter auf

1% Verlust	Mk. 1.10
Arbeitslohn	» 6.—
Feste Generalien	» 3.—
Verpackung	» 1.—
zusammen	Mk. 11.10 pro 50 Kilo

eigene Unkosten. Mit Mk. 109.38 pro 50 Kilo Massenpreis ergeben sich Mk. 120.48 pro 50 Kilo als Einstandspreis für den Zentner Inlandsbutter. Demnach können Preise, wie wir sie im vorigen Jahre gesehen haben, entweder überhaupt nicht erscheinen, oder die Fabrikanten müssen für ihr Kakaopulver so viel höhere Preise erzielen, dass sie den Ausfall im Butterpreise wieder hereinholen können. Das aber wird nur wenigen Firmen möglich sein.«

Aus Nr. 289 des Gordian, Seite 1171, vom 7. Mai 1907:

Seit Januar warnen wir die Fabrikanten von Kakaopulver und Kakaobutter, damit zu rechnen, dass die Butterpreise, die in der Januarauktion um rund 60 Mk., im Februar um rund 80 Mk., im März um rund 70 Mk., im April um rund 30 Mk. höher waren als der Jahresdurchschnitt für 1906, so hoch bleiben würden. Wir warnten besonders deshalb, damit nicht, wie im vorigen Jahre mit den Bohnenpreisen, auf Grund der nominell hohen Butterpreise langfristige Abschlüsse in Kakaopulver zu billigen Preisen gemacht würden.

Die Preise sind weiter nach unten gegangen. In Amsterdam sind heute gezahlt worden für

75 000 Kilo Van Houten

im Durchschnitt 77¾ cents fürs halbe Kilo. Das macht rund 263½ Mk. für 100 Kilo, erste Kosten. Die Nebenmarken »Mignon« und »Dejong« sind zu 75¼—76¼ cents verkauft worden.

In London wurden von der Marke »Cadbury« 90 000 Kilo verkauft. Auch hier sind die Preise um rund 16 Mk. für 100 Kilo gefallen.

Es wird nützlich sein, zu zeigen, wie die Durchschnittspreise der letzten Jahre gestanden haben.

Van Houten hat im Jahresdurchschnitt erzielt

1902	67¼ c	für ½ Kilo	gleich	227 Mk.	für 100 Kilo
1903	62 »	»	»	210 »	»
1904	66½ »	»	»	224½ »	»
1905	66½ »	»	»	224½ »	»
1906	72½ »	»	»	245 »	»

Entsprechend den für 1907 höheren Bohnenpreisen ist nicht daran zu denken, dass Kakaobutter zu den Durchschnittspreisen der letzten Jahre in 1907 zu liefern ist.

Digitized by Google

Wie wir gewarnt haben, mit dem Bestand der viel zu hohen Januar/Märzpreise zu rechnen, so warnen wir heute, anzunehmen, dass die Butterpreise erheblich weiter fallen können. Vielleicht sind die heutigen Preise auf einem Stande, der allen gerecht wird und die deshalb Bestand haben.«

Aus Nr. 290 des Gordian, Seite 1196, vom 21. Mai 1907:

»Der in den Maiauktionen in London und Amsterdam zum Ausdruck gekommene Preisrückgang hat nur kurze Zeit gedauert. Die Marke Van Houten, die mit 77³/₄ cents am 7. Mai verkauft worden war, was 263¹/₂ Mk. ergibt, war eine Woche nach der Auktion nicht mehr dazu zu kaufen. Und auch die Nebenmarken, die mit 75¹/₄ bis 76¹/₄ cents, gleich rund 257 Mk., verkauft worden sind, sind nach der Auktion teurer geworden. Anscheinend haben in Amsterdam Kaufaufträge bis zu einem bestimmten Preissatze vorgelegen und anscheinend sind dafür grössere Aufträge gedeckt worden. Von Amsterdam aus wurden hintereinander Gebote nach Deutschland geschickt. Erst stellte man 250 Mk., dann 255 Mk., dann 260 Mk. in Aussicht und später sogar 265 Mk. fob Hamburg ÷ 1%. Sind diese Gebote ernst zu nehmen und sind in Amsterdam weiter Aufträge zu decken, dann wird der Juni ebenfalls schon wieder höhere Preise bringen.

Die Amsterdamer Auktion wird zum Verkauf bringen:

75 000 Kilo Van Houten
7 500 » Dejong.

Von »Mignon« kommt nichts zur Auktion.

Damit ist das erste Buttersemester dann um. Von der Marke Van Houten sind in den ersten sechs Monaten zur Auktion gekommen:

1907	450 000	Kilo
1906	455 000	»
1905	425 000	»
1904	455 000	»
1903	435 000	»

Wir haben also normale Mengen von dieser Marke bekommen. Dagegen fühlt man es aus deutschen Fabrikantenkreisen deutlich heraus, dass die Butterproduktion in Deutschland nicht steigen, eher sinken wird. So gern man den deutschen Fabrikanten auch, angesichts der hohen Bohnenpreise, hohe Butterpreise für den kommenden Herbst wünschen möchte, so muss man doch bedenken, dass ungesund hohe Butterpreise auch ungesunde Verhältnisse hervorrufen und besonders die ungesunde Preisperiode im Bohnenmarkte verlängern. Hohe Butterpreise verleiten die Pulverfabrikanten zu neuen Pulverkontrakten zu billigen Preisen. Ihre Folge sind Eindeckungen in Bohnen auf spätere Termine; diese Eindeckungen lassen im Bohnenmarkte den Eindruck zurück, als wäre der Bedarf gar nicht ins Sinken gekommen; und dadurch wird der Druck der Konsumenten auf Bohnenhandel und Bohnenproduktion kleiner, als er sein würde, wenn niemand Bohnen auf spätere Sichten zu kaufen braucht.

Hohe Butterpreise sind noch immer von Uebel gewesen, d. h. in ihren Nachwirkungen.«

Aus Nr. 291 des Gordian, Seite 1219, vom 4. Juni 1907:

»Die erwartete Preissteigerung ist prompt bestätigt worden. Van Houten ist zum Durchschnittspreise von 86,70 cents (86¹/₄—87³/₄ cents liefen die Gebote) und die Nebenmarke Dejong ist zu 85¹/₄ cents verkauft worden. — Gegen den relativ billigen Maipreis haben beide Marken einen um rund 30 Mk. für 100 Kilo höher stehenden Preis erzielt, die Aprilpreise sind sogar noch um 10 Mk. überholt.

Und nun gar erst London! Hier standen 50 000 Kilo der Marke Cadbury zum Verkauf, wofür ein Preis von 18⁵/₈ bis 18³/₄ d bezahlt worden ist. Da im April und Mai nur 15¹/₈ bis 15⁷/₈ d erzielt worden sind, so haben wir hier als Resultat der Juniauktion eine Preiserhöhung von rund 60 Mk. für 100 Kilo zu melden.

Sind dieses nun nicht bloss Spekulationskäufe, ist der Konsum, trotz der stillen Bedarfszeit dabei beteiligt, dann werden die hohen englischen Preise auf die Kontinentpreise nicht ohne Einfluss bleiben, d. h. die Kontinentpreise werden weiter steigen bis sie mit England gleich sind.

Die deutschen Inlandspreise haben sich in den letzten zwei Wochen die Exportpreise als Grundlage genommen, so dass, was selten der Fall ist, im Inlande der richtige volle Weltmarktpreis plus 25 Mk. Rückzoll gegolten hat. Und so wird es auch anscheinend diesen Monat sein.«

Zucker.

Bericht vom 17. Juni 1907.

Die Zuckermärkte stehen sämtlich unter dem abflauenden Einfluss der Erklärung, die die englische Regierung über ihre zukünftige Stellung zur Brüsseler Konvention abgegeben hat. Näheres darüber ist im folgenden gesagt.

Hierzu treten die neuesten Ernteschätzungen über Kuba, die ebenfalls die Märkte gedrückt haben, und günstiges Rübenwetter, das seine Wirkung ebenso wenig verfehlte.

Die allgemeine Abschwächung machte sich natürlich auch auf dem Raffinadenmarkt geltend, selbst niedrigere Preise vermögen das Geschäft nicht zu beleben, und die Abforderungen haben ebenfalls etwas nachgelassen. Die Magdeburger Tagespreise haben am 17. Juni 1907 für gemahlene Brotraffinade 21 Mk., für gemahlenen Melis 18.75 Mark betragen. Der Markt ist ruhig.

* * *

Was häufig schon erwogen und häufig schon befürchtet war, ist eingetroffen; England hat den ersten Schritt getan, um sein Verhältnis zur **Brüsseler Konvention** zu ändern oder zu lösen. Die englische Regierung hat damit begreiflicherweise überall Widerspruch hervorgerufen, denn niemand hat von einer Aenderung des jetzigen Zustandes, der durch die Konvention bedingt ist, rechte Vorteile. Die Konvention hat für ihre Mitglieder die Zuckerprämien aus der Welt geschafft und hat damit sich selbst und vielen geholfen, viele festgefahrene Zuckerkarren wieder ins Rollen gebracht. Jetzt will England mit seiner Erklärung den Versuch machen, für sich eine Ausnahmestellung in der Konvention zu schaffen. Es verlangt nichts geringeres, als dass ihm gestattet werde, neben dem prämienfreien Zucker der Konventionsländer auch prämiengespickten Zucker der Nichtkonventionsländer ohne Strafzölle einführen zu dürfen. Schon bisher haben manche Bestimmungen, die England traf, den berechtigten Verdacht aufkommen lassen, als umginge es die Konvention. Jetzt soll dieses Verhalten vertraglich festgelegt werden.

Vor kurzem ging durch die Tageszeitungen eine Uebersicht über all das, was die liberale Regierung Englands bei ihrem Antritt versprochen hatte, und was bisher davon zur Ausführung gelangt war. Das war blitzwenig. Wenn man sich daran erinnert, dass weite Kreise in England bei den letzten Wahlen geradezu Sturm gegen die Konvention liefen und die Wahl ihrer Abgeordneten geradezu von deren Stellung gegen die Konvention abhängig machten, so erscheint

Digitized by Google

der jetzige Schritt der Regierung trotz einer Reihe von anders klingenden Erklärungen, die verschiedentlich vom Schatzkanzler und anderen berufenen Mitgliedern der englischen Regierung abgegeben wurden, nicht weiter verwunderlich. Gewissermassen erscheint dieser Schritt als ein Köder, um die auch über andere, bisher nicht erfüllte Versprechen schon recht ungehaltenen Wähler vorläufig abzuspeisen.

Wir bedauern diese Wendung der Dinge. Allerdings entspricht sie den freihändlerischen Grundgedanken der liberalen Partei, die heute jenseits des Kanals Trumpf ist. Und wir wissen auch, dass die englischen Zuckerkreise grösstenteils diese Erklärung als die erste Frucht ihrer langjährigen, eifrigen Bemühungen zum Sturze der Konvention mit grosser Freude begrüssen, aber wir erinnern gerade diese daran, dass der englische Schatzkanzler noch Ende April, als der Entwurf zum englischen Staatshaushalt dem Parlamente vorgelegt wurde, erklären musste, dass er aus finanzpolitischen Gründen nicht auf die etlichen Millionen Pfund Sterling verzichten könne, die dem Staatssäckel alljährlich aus der Zuckersteuer zufliessen. Also an eine Aufhebung oder Erleichterung der Zuckersteuer, die sich manche Konventionsgegner von ihrem Sturm auf die Konvention versprochen haben, ist nicht zu denken. Auch ein liberales Ministerium braucht Geld, um den Staatshaushalt zu führen.

Wenn es also mit der Zuckersteuer hapert, so bleibt nur die Möglichkeit, dass England durch den Wettbewerb, den sich Prämienzucker und Konventionszucker gegenseitig machen würden, billigen Zucker schafft. Dies leuchtet zunächst ein, ist aber wie ein zweischneidig Schwert, das nach beiden Seiten verletzt. Für den Augenblick könnte England über den billigen Zucker froh sein, aber nur für den Augenblick, denn das dicke Ende kommt hinterher. Die Konvention ist von dem leider im eigenen Lande arg verkannten Patrioten Chamberlain ins Leben gerufen, der auf diese Weise seine Heimat unabhängig vom europäischen Rübenzucker machen wollte, indem er den englischen Zuckerkolonien mit der Konvention zugleich eine Stütze gab, mit deren Hilfe sie wieder die Zuckerkammern des Mutterlandes werden sollten. Gerade das schlimme Jahr, über dem die Namen der Cronier und Jaluzot geschrieben stehen, sollte dem Mutterlande deutlich die Abhängigkeit vom Festlandszucker gezeigt haben. Statt dies zu erkennen, lief man gegen die Konvention als den vermeintlichen Sündenbock Sturm. Der Erfolg hat sich in den letzten Wochen gezeigt. England gerät dadurch wieder in grössere Abhängigkeit vom europäischen Rübenzucker, und zwar besonders von dem russischen Rübenzucker, der doch in Anbetracht der noch immer recht unsicheren Zukunft Russlands eine gefährliche Stütze des englischen Zuckerbedarfs sein dürfte.

Also England selbst hat von der Aenderung des herrschenden Zustandes k e i n e n Nutzen, ebenso wenig die englischen Zuckerkolonien, von denen mehrere ausschliesslich vom Zucker leben und gerade jetzt, wo sich die Wirkungen der Konvention schon deutlich an erfreulich gestiegenen Ausfuhrmengen zeigen, nach einem wirtschaftlichen Tiefstand wieder aufzuatmen beginnen. Der Prämienzucker würde ihren Lebensnerv wieder zerschneiden, und sie wären wieder dem wirtschaftlichen Niedergang verfallen. Die Zuckerkolonien haben keinen Nutzen von einer Aenderung, sondern nur recht bedeutenden Schaden durch das Niederreissen der Konvention.

Eigentümlich trifft es sich, dass gerade jetzt die Handelskammer in Kalkutta an die Regierung des Mutterlandes mit dem Ersuchen herangetreten ist, dafür zu sorgen, dass im Interesse der gewiss nicht unbedeutenden indischen Zuckerindustrie England auch fernerhin Mitglied der Konvention bleibt. Sobald die neue Schwenkung der englischen Regierung erst weitere Verbreitung in den Zuckerkolonien gefunden hat, werden sich derartige Ersuchen noch recht häufig wiederholen.

Neben England und seinen Kolonien verdanken aber auch die übrigen Mitglieder der Konvention ihr sehr viel. Wohl hörte man seinerzeit mancherlei Geschrei über die Aufhebung der Prämien, man malte damals das Ende jeglicher Zuckerausfuhr schon recht deutlich in allerlei Farben aus. Und heute sind diese Schreier verstummt, dafür erheben sich aber in allen Ecken und Winkeln des »konventionellen« Europa Stimmen, die der Konvention das Wort reden. Allerdings hat seinerzeit die Aufhebung der Prämien die Zuckerausfuhr ohne Zweifel erschwert, aber sie hat auch den heillosen Zustand aufgehoben, dass europäische Steuerzahler herhalten mussten, um billigen Zucker übers Wasser schicken zu können. Dafür nahm aber der inländische Verbrauch in Frankreich, in Oesterreich-Ungarn, in Deutschland, kurz überall ungeahnte Ausdehnung an, da ihm die Fesseln durch Herabsetzung der Verbrauchssteuern wesentlich gelockert waren. Man ist sogar heute in deutschen Landen nicht abgeneigt, auf diesem Weg weiter zu schreiten, doch hat bisher der Zustand der Reichsfinanzen ein P davor geschrieben. Diese fortschreitende Entwicklung des Zuckerverbrauchs kann durch eine Aenderung der bestehenden Zuckerverhältnisse wieder auf Jahre zurückgeschroben werden. Also auch hier auf dem Festlande hat eigentlich niemand einen Vorteil von der Aenderung der bestehenden Verhältnisse.

Man wird es den Konventionsländern nicht verdenken können, wenn sie auf den englischen Vorschlag nicht eingehen wollen; sie können es auch nicht, denn sie sind dann auf den Wettbewerb mit dem besser gestellten russischen Prämienzucker angewiesen. Dann geraten wir aber wieder auf einen eben glücklich zurück gelegten, gefährlichen Weg. Im englischen Markt müssen die Konventionsländer gegen Prämienzucker billig anbieten, wenn sie Absatz haben wollen, müssen den Inlandszucker teuer verkaufen, um auch einen Gewinn zu haben, und dann sind wir wieder beim Prämienzucker angelangt, wenn es nicht gelingen sollte, das schwerfällige Russland noch im letzten Augenblick in seiner Zuckerpolitik umzustimmen. Das ist aber leichter gesagt als getan.

Ein Weg, der aber im Anfang besonders für die deutsche Regierung recht dornig wäre, da er einen Ausfall erheblicher Einnahmen im Gefolge hätte, wäre eben die unabhängige Stellung der deutschen Zuckerindustrie, so dass wir nicht wie heute auf den Zuckerabsatz im Auslande angewiesen wären. Das könnte geschehen durch einen erheblichen Nachlass oder durch den Fortfall der Zuckersteuer. Denn der deutsche Zuckerverbrauch ist noch sehr steigerungsfähig, er macht heute auf den Kopf der Bevölkerung nur etwa die Hälfte des englischen und amerikanischen Zuckerbedarfes aus. Allerdings müsste dann ein hoher Schutzzoll eingeführt werden, wie er durch Reichsgesetz schon vorgesehen ist. Denn sollte die Konvention auffliegen, so tritt wieder ein Einfuhrzoll von 40 Mk. auf 100 Kilo in Kraft. Ungesunden, unwirtschaftlichen Bestrebungen von Syndikaten

Digitized by Google

müssten dann gesetzliche Bestimmungen entgegengesetzt werden.

Dieser Vorschlag ist etwas weitausschauend, aber wenn er auch vorderhand keine Aussicht auf Verwirklichung hat, so ist die Möglichkeit dazu sehr wohl vorhanden, zumal wenn Deutschland bei einem neuen Handelsvertrage mit den Vereinigten Staaten keine günstigen Absatzbedingungen für den amerikanischen Markt herausholt, nachdem England den Absatz gerade durch seine Sonderbestrebungen zu erschweren sucht.

Jedenfalls bringt eine Aenderung der Konvention nach englischen Wünschen nur Nachteile. Inwieweit sich eine neue Konvention mit neuen Satzungen bewähren wird, hängt von dem Gang der Verhandlungen ab, die von der ständigen Kommission in Brüssel jetzt gepflogen werden müssen. Das Ergebnis hat aber dann jedenfalls den Nachteil vor dem jetzigen, allgemein anerkannten Zustand, dass es sich erst bewähren soll.

Allerlei.

Heft 292 vom 20. 6. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Syndikatfreie Weinsteinsäure. Es wird uns mitgeteilt, dass »man« den Versuch gemacht hat, die von uns aus Zaragoza importierte Weinsteinsäure als ein Fabrikat zweiter Güte hinzustellen und damit den billigeren Preis, gegenüber der deutschen Syndikatsäure, zu erklären. Wir suchen nach dem Verbreiter einer solchen unberechtigten Herabsetzung; anscheinend sitzt er im Syndikatslager, und zwar in Mainz; wenn er, ohne unsere Ware zu kennen, fortfährt, sie als minderwertig in der Qualität zu bezeichnen, dann werden wir ihm diese Versuche zu vergällen wissen.

Unsere Kontrakte mit der sehr leistungsfähigen Fabrik »La Industrial Quimica de Zaragoza« in Zaragoza verpflichten diese zur Lieferung einer Ware, mit 98–99 Prozent reinem Säuregehalt. Etwas besseres hat, für den Zweck der Genussmittelfabrikation, das Syndikat nie geliefert und liefert es heute noch nicht. Wir haben sowohl die deutsche Syndikatssäure, als auch unsere spanische Zaragozasäure in dem chemischem Laboratorium von Dr. Ulex untersuchen lassen. Folgendes hat sich ergeben:

Die Zaragozasäure hatte
98,3 Prozent Weinsäuregehalt
1 » Asche
keine wägbaren Mengen Blei.
Die Syndikatssäure hatte
98.3 Prozent Weinsäuregehalt
1.35 » Asche
keine wägbaren Mengen Blei.

Wenn man kleinlich sein wollte, dann müsste man laut behaupten, dass die Zaragozasäure, weil sie nur 1 Prozent Aschenrückstand habe, gegenüber 1.35 Prozent bei der Syndikatssäure, **noch besser sei als die Syndikatssäure.** Das wäre aber Splitterrichterei, denn ein anderes Mal kann wohl auch weniger Asche in der Syndikatssäure sein. —

Die Zaragozasäure ist also nicht deshalb billiger, weil sie nicht so gut ist, sondern deshalb, weil ihre Fabrikanten keinem Syndikate angehören. Das deutsche Weinsäure-Syndikat verkauft nach dem Auslande, speziell nach England, erheblich billiger als in Deutschland. Die deutschen Konsumenten müssen in den von ihnen geforderten höheren Preisen dazu beitragen, dass die Engländer die deutsche Weinsteinsäure billiger bekommen, als sie selber.

Da wir darin eine Ungerechtigkeit sehen, haben wir uns, für deutsche Konsumenten in der Hauptsache, ausländische Weinsteinsäure verschafft. Es liegt im ureignen Interesse der deutschen Konsumenten, unser Bestreben zu unterstützen; können wir unsere spanische Fabrik laufend und flott beschäftigen, dann ist dafür gesorgt, dass das deutsche Syndikat seine Preise nicht stellen kann, wie es will. Also selbst wenn das Syndikat seine Preise demnächst herabsetzen sollte, um mit den unsrigen in gleicher Höhe zu sein, selbst dann müsste ein grösserer Teil des Bedarfes durch uns gedeckt werden. Nur so können wir ausgleichend wirken. —

Herr Johannes Cracau, Apotheker und Chemiker, Dozent für Naturwissenschaften am Drogisten-Technikum Coswig-Dresden, tritt immer wieder von neuem mit seinem Verfahren zur Verwertung von Kakaoschalen an die Kakaofabrikanten heran. Er sagt, jetzt habe sogar das Reichspatentamt nach sorgfältigster Prüfung sein Verfahren für richtig befunden und habe ihm das Reichspatent Nr. 187195 erteilt. Und er sagt weiter:

»Das bisherige Vorurteil gegen die Kakaoschale ist dadurch in ein Nichts zusammengesunken und der Verwendung des nach meinem Verfahren gewonnenen Produktes steht nunmehr nicht das mindeste mehr im Wege.

Da Sie der Sache früher einiges Interesse entgegengebracht haben, will ich nicht unterlassen, Sie davon in Kenntnis zu setzen, dass Licenzen durch mich vergeben werden. Hierzu will ich jedoch noch bemerken, dass die Mängel, welche dem Produkt früher anhafteten, jetzt gänzlich beseitigt sind, sodass jetzt ein in jeder Beziehung tadelloses Fabrikat geliefert werden kann.«

Wir warnen auch heute noch vor der Benutzung von Schalenauskochungen zur Fabrikation von irgend welchen Kakaofabrikaten. Kakaoschale bleibt eben Kakaoschale, und wenn dafür hundert Verfahren patentiert werden. Wird davon etwas zu Kakao oder Schokolade gemengt, so muss dieser Zusatz als Surrogat deklariert werden.

Der Reisende einer deutschen Schokoladefabrik schreibt uns unterm 8. Juni 1907:

»Seitdem der billige Kakao so hoch im Preise steht, hört das billige Angebot der noch vereinzelten Kolonialwarenhändler immer mehr auf. Unter 1.20 Mk. findet man selten, fast gar keinen Detaillisten mehr, der in seinem Schaufenster die Ware für diesen Preis anbietet. Sogar Wilh. Ehrecke, Berlin, Leipzigerstrasse, hat die Kakaopulverfässer aus dem Schaufenster entfernt und nur noch Standgläser mit Kakaopulver ohne Preise zur Schau gestellt. Ein Teil kleiner Fabrikanten hat den Detaillisten, die noch Abschlüsse zu den billigen Preisen hatten, die Ware grösstenteils abgenommen, daher die Ruhe in diesem Angebot.

Billige Schokoladen werden aber doch noch in vielen Städten angeboten, ½ Pfd.-Tafel 15 Pfg.«

* * *

Ach nein! Ganz so reinlich, wie es diesem Herrn Berichterstatter erscheint, sieht es doch noch nicht im deutschen Kakaoreiche aus.

Digitized by Google

In der »Neuen Niederschlesischen Zeitung« zeigt Herr Carl Rieger in Glogau a. O. am 2. Juni noch bestes, garantiert reines, entöltes Kakaopulver zu 95 Pfg. das Pfund an.

Und bei A. Häschel, Kakaohaus, in Zwickau-Werda kauft man für 1.40 Mk. sein Pfund Kakao und bekommt als Zugabe ½ Pfd. ff. Schokolade. Der Kakao ist ganz gut, die Schokolade aber ist scheusslich. Sie hat auf dem Rücken den Stempel »Mehl«; wenn man sie genau unter die Lupe, nähme, würde man wohl auch finden, dass nicht alle Schalen herausgeklappert worden sind. Vielleicht muss die Brech- und Reinigungsmaschine einmal ein ganz klein wenig nachgesehen werden!! Und dann gibt Herr Häschel noch 5 Prozent Rabatt. Und dann empfiehlt er auf seinen Packungen »Schokoladenmehl« das Pfund zu 40 Pfg. und »Schokoladenmehl« mit Vanille das Pfund zu 60 Pfg. Herr Häschel wird gut tun, sich mit den Vorschriften und der Ordnung etwas mehr zu beschäftigen, die den Verkehr mit Kakaofabrikaten regelt. Sonst kommt ihm eines Tages der Staatsanwalt ins Haus. —

In Hamburg kann man bei dem Detaillisten Stuhlmacher, Langereihe, St. Georg, noch sein viertel Pfund Kakaopulver zu 25 Pfg. kaufen. Sogar aus einer Riquetstandbüchse. Ob der Kakao aber von Riquet & Co. stammt, das erscheint zweifelhaft.

Und weil doch sicherlich mit einer Riquetschen Kakaostanddose Missbrauch getrieben worden ist, sei hiermit angeregt, auf einer der nächsten Fabrikantenversammlungen mit der Hergabe solcher Geräte ohne Pflichtschein, ohne Schwierigkeit und meist auch ohne Kontrolle aufzuräumen. Uns liegt der folgende, dieses Thema behandelnde Brief eines grösseren Fabrikanten vor, der so lautet:

»Einliegender Brief, den wir uns nach Kenntnisnahme zurückerbitten, gibt einen recht drastischen Beweis von der, von den vielen Fabrikanten grossgezogenen übermässigen und durchaus unangebrachten Freigebigkeit in kostspieligen Reklamesachen der Kundschaft gegenüber, und über die »Bescheidenheit«, mit welcher manche Abnehmer teure Schaustücke (Standdosen, Etagèren, Schauschränke, Schaufiguren usw.) fordern. Wir und mit uns eine grosse Anzahl anderer Firmen unserer Branche würden Ihnen gewiss zu Dank verpflichtet sein, wenn Sie diesen Unfug einmal als solchen hinstellten.

Die grösste Unsitte bei gewissen Krämern ist ja die, dass sie Standdosen aller möglichen Fabriken zusammenhamstern und ohne jedwede Rücksichtnahme darauf, welche Firmenaufschrift die Dose trägt, aus derselben Kakaopulver einmal von Hans, einmal von Hinz, daraus verkaufen. Der Name solider, wohlrenommierter Häuser gilt in den meisten Fällen als Aushängeschild, und sie müssen, ohne jede Schuld, ohne zu ahnen, wie ihr Eigentum missbraucht wird, oft die schundigsten Fabrikate zum Schaden ihres guten Rufes mit ihrem Namen decken.«

Der erwähnte miteingesandte Brief meldet, dass der Briefschreiber seinen alten Laden gekündigt habe, sich einen neuen im gekauften Hause einrichten wolle. Dieser neue Laden solle eine neue Einrichtung bekommen und er hoffe, »dass Sie mir zu diesem Zwecke gratis drei Kakao-Standdosen von je 25 Pfd. Inhalt (natürlich ohne Inhalt) überlassen; ich besitze schon eine derartige stahlblaue von Ihnen, und von derselben Ausführung, aber in rot, sandte mir schon die Firma M. in W. drei Stück, sowie zwei herrliche sechseckige Nickelschauschränke 1¼ Meter hoch; jeder Schrank mindestens 25 Mark wert. Ebenfalls sandten M. R. schönen Schrank und A. G. W. stellte mir ebenfalls dieses in Aussicht. Da ich nun von Ihnen in den letzten Jahren recht hübsch gekauft habe, so hoffe ich, dass Sie doch wohl soviel verdient haben, dass Sie mir . . . . usw. —

Und ferner frage ich an, ob Sie zur Eröffnung nicht ein oder zwei Schaustücke »leihweise« auf drei bis vier Wochen überlassen würden! usw.« —

Wie müssen die Detaillisten von den Reisenden und Agenten verzogen und verwöhnt werden, dass sie es wagen können, derartige Forderungen zu stellen. Und wie wenig kennen die Detaillisten den Zweck der Kakao-Standdosen! Die Fabrikanten sollten darauf halten, dass der, der keinen Kakao mehr von der Firma führt, von der er Standdosen hat, die Dosen frei zurückzuschicken hat.

Ernteländer. Die Tabellen der einzelnen Kakaoländer haben wir in diesem Heft nicht veröffentlicht, weil die meisten neuen Zahlen uns in der Regel am Anfang des Monats bekannt werden, sodass für das zweite Heft im Monat nur wenige neue Zahlen einzufüllen sind.

C. W. Zimmermann †. Am 30. Mai d. J. ist Herr C. W. Zimmermann, der seit langen Jahren Chefredakteur der Leipziger Kolonialwarenzeitung war, nach längerer Krankheit im Alter von 63 Jahren gestorben. Herr Zimmermann stammte aus kleinen Verhältnissen; durch unermüdlichen Fleiss gelang es ihm, sich empor zu arbeiten, und nachdem er in verschiedenen Stellungen der Kolonialwarenbranche praktisch tätig gewesen war, übernahm er im Jahre 1888 die Redaktion der Kolonialwarenzeitung. In dieser Stellung erwarb er sich die allgemeine Anerkennung seiner Berufsgenossen; auch war er für den Zentralverband deutscher Kaufleute und Gewerbetreibender, der ihm einen warmen Nachruf widmet, ein tatkräftiger Förderer; er hatte den Zentralverband gründen helfen. Die Verdienste des Verstorbenen sind von berufener Seite schon eingehend gewürdigt, sodass wir uns mit einer ehrenvollen Erwähnung begnügen können.

Hannover. Der Hildesheimer Kaufmann Albert Naumann hatte die Verpackung für Eier- und Albertkakes der Hannoverschen Cakesfabrik in Hannover, die eigenartig sind und unter gesetzlichem Schutze stehen, so nachgeahmt, dass sie ein Vergehen gegen § 15 des Warenzeichengesetzes vom 12. Mai 1894 darstellten. Eine bis zum Reichsgericht durchgeführte Klage hatte für die verletzte Firma den Erfolg, dass Naumann zu 300 Mk. Strafe verurteilt worden ist, und dass die im Besitz des Beklagten befindlichen Verpackungen vernichtet worden sind.

Gehe & Co. Aktiengesellschaft, Dresden. Nach dem Geschäftsbericht ist das Jahr 1906 weniger günstig verlaufen für die Branche, da die Verkaufspreise mit den erhöhten Rohstoffpreisen nicht gleichen Schritt hielten. Erst gegen Ende des Jahres wurden diese wieder ermässigt. Der im Vorjahre mit befreundeten Firmen abgeschlossene Vertrag soll seine volle Wirkung erst in den nächsten Jahren zeigen. Nach Abschreibungen von 28 650 Mk. auf Debitores und 46 717 Mk. ergibt sich ein Reingewinnrest von 513 099 Mk. (im Vorjahr 451 246 Mk.), aus dem die Verteilung von 13 Prozent Dividende auf 2 Millionen Mk. Aktienkapital vorgeschlagen wird; im Vorjahr wurden 12 Prozent Dividende verteilt. Der Warenausgang stieg im Berichtsjahre wieder um 300000 Mk., und die Aussichten für das laufende Jahr werden befriedigend genannt.

Beim Kakaoprobieren überrascht wurde kürzlich in Berlin ein Rollkutscher, der bei einem Spedi-

Digitized by Google

teur in Stellung war; er meldete sehr oft, dass er unterwegs »bestohlen« sei, sodass schliesslich die Polizei Kenntnis erhielt und den Kutscher beobachtete. Eines Tages wurde er betroffen, als er vor einer Gastwirtschaft eine Kiste ablud und diese über den Hof in die Küche brachte. Nach einer Weile traten die den Kutscher beobachtenden Beamten in das Gastzimmer ein, wo der Wirt und der Kutscher gerade in Gemütsruhe Kakao »probierten«. Der Kutscher hatte die in die Küche gewanderte Kiste vom Wagen gestohlen und den darin befindlichen Kakao dem Wirt zum Kauf angeboten. Er gestand den Diebstahl ein und bekundete weiter, schon früher für einen in Untersuchungshaft befindlichen Kollegen oft »Kakao« verkauft zu haben. Natürlich hat diese Kakaoprobe für den Kutscher noch einige Folgen.

Zuckerraffinerie Barby in Konkurs. Die Verhandlungen mit den Gläubigern, die angebahnt wurden, haben nicht den gewünschten Erfolg gehabt, sodass inzwischen Konkurs angemeldet ist, und zwar nicht wegen Ueberschuldung, sondern aus Mangel an flüssigen Mitteln. Nach Ansicht der Verwaltung werden die Gläubiger möglicherweise voll befriedigt. Die Ursache wird in starken Betriebsverlusten und in dem Mangel an flüssigen Mitteln gesucht, was dazu führte, den Bankkredit sehr stark zu beanspruchen. Ausserdem war die Gesellschaft vertragsmässig zu niedrigen Verkaufspreisen gezwungen. Die grösste Gläubigerin, die Magdeburger Privatbank, ist durch Sicherheiten gedeckt.

C. H. Knorr A. G., Heilbronn. Am 2. Juli 1907 findet die ordentliche Generalversammlung im Harmoniegebäude in Heilbronn statt, und zwar vormittags 11 Uhr. Auf der Tagesordnung steht der Geschäftsbericht für das verflossene Geschäftsjahr und und einige andere, regelmässig zu erledigende Punkte.

Breslau. Die Firma E. F. Ohle's Erben, die der Schokoladenindustrie als Lieferantin von Stanniol bekannt ist, ist in eine Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 1 Million Mark umgewandelt worden. Das Geschäft gilt schon seit dem 1. Juli 1906 für Rechnung der Aktiengesellschaft geführt. Zu Vorstandsmitgliedern sind die Kaufleute Ernst Andersen und Max Löffler in Breslau bestellt. Prokurist ist der Kaufmann Paul Erdmann, ebenfalls in Breslau.

Lissabon. Herr Ernst Daehnhardt, der bisher die Konsulatsgeschäfte als Vizekonsul verwaltete, ist zum Kaiserlich deutschen Konsul ernannt worden.

St. Gallen. Die Herren Heinrich Wehrli, Robert Maestrani und Albert Hafner sind aus der Leitung der »Maestrani« Swiss-American Chocolate Cy. Ltd. ausgetreten. Nunmehr besteht der Verwaltungsrat aus den Herren Jakob Blankert aus Zürich, als Präsidenten, Louis Maestrani als Vizepräsidenten. Ferner sind bestellt Herr Robert Maestrani als Prokurist, Fredy Maestrani und Adolf Sennhauser als Direktoren.

Gustave Ducland Nachfolger Aktiengesellschaft. Die ordentliche Generalversammlung der Gesellschaft wird am 4. Juli, vormittags 9½ Uhr, im Bureau des Herrn Justizrat Bading, Charlottenstrasse 61, Berlin, stattfinden. Auf der Tagesordnung steht u. a. der Jahresbericht für das Geschäftsjahr 1906/07.

Petzold & Aulhorn A. G., Dresden. Für die achte ordentliche Generalversammlung ladet der Vorstand die Aktionäre ein, und zwar wird diese im Sitzungssaale der Gesellschaft, Bienertstr. 1, Dresden-Plauen, am 22. Juni d. J., mittags 12 Uhr, stattfinden. Die Tagesordnung umfasst den Geschäftsbericht für das Geschäftsjahr 1906, das sich mit dem Kalenderjahr deckt. Aus dem Geschäftsbericht für 1906 geht hervor, dass der Vorstand dies Jahr im ganzen als günstig bezeichnet. Der Umsatz und demgemäss der Reingewinn seien bedeutend gestiegen. Dagegen lasse die im letzten Jahresviertel eingetretene Hausse in Kakao einen entschiedenen Rückgang des Konsums befürchten. Der Gesamtgewinn beträgt 908 058,91 Mk. Nach Abzug der Gesamtunkosten verbleibt ein Reingewinnrest von 147 285,10 Mk., woraus 4 Prozent Dividende auf 1½ Mill. Mark Aktienkapital vorgeschlagen werden. Auf neue Rechnung sollen 6286 Mk. vorgetragen, dem Reservefonds I 5000 Mk., dem Reservefonds II 40 000 Mk., dem Dispositionsfonds 20000 Mk. überwiesen und zu Abschreibungen auf das Inventarkonto 15 999 Mk. verwendet werden. In der Bilanz stehen Hypothekschulden mit 2 190 220 Mk., der Reservefonds mit 36 000 Mk., der Dispositionsfonds mit 50 000 Mk. und die Kreditores mit 1 131 087 Mk. Diesen Posten stehen als Aktiva gegenüber das Fabrik-Gebäude mit 1 322 000 Mk., das Fabrik-Areal mit 277 300 Mk., das Immobilien-Konto mit 772 500 Mk., das Grundstücks-Konto mit 487 000 Mk., das Hypotheken-Konto mit 109 750 Mk., das Maschinen- und Inventar-Konto mit 214 500 Mk. bezw. 14 000 Mk., die Debitores mit 1 473 863 Mk. und die Warenvorräte mit 321 585 Mk.

Soc. des Chocolats suisses Ribet, Lausanne. Die ausserordentliche Generalversammlung hat die beantragte Auflösung beschlossen. Das Aktienkapital von 800 000 frs soll vollständig verloren sein. Den anderen Passiven, die auf 650 000 frs geschätzt werden, stehen zur teilweisen Deckung die Fabrikanlagen und das Warenlager gegenüber. Für die Ribetaktien wurden in den letzten Tagen 50 Rappen bezahlt.

S. A. Fabrique de Chocolat et de Produits alimentaires de Villars in Freiburg (Schweiz). Das Geschäftsjahr 1906 schliesst mit einem Gewinn von 38 884 frs ab gegen 94 357 frs im Vorjahr. Der Gewinn soll zu Abschreibungen verwandt werden, das 1 600 000 frs betragende Aktienkapital bleibt ohne Verzinsung wie im Vorjahr.

Konsumverein Zürich. Der Jahresbericht für 1906 lautet sehr günstig für die Weiterentwickelung des Vereins. Der Verwaltungsrat beantragt die Verteilung von 5 Prozent Dividende wie im Vorjahr auf das Aktienkapital von 1 185 000 frs. Aus der Abrechnung ergibt sich dafür ein Reingewinnrest von 77 876 frs gegen 79 839 frs 1905. Die Hypothekenschulden des Vereins beliefen sich Ende 1906 auf 668 000 frs, die Spareinlagen der Mitglieder auf 278 572 frs; ferner schuldete der Verein seinen Kreditoren 437 828 frs und 153 144 frs an Kautionen. Unter den Aktiven steht der Grundbesitz mit 1 880 000 frs zu Buch, die Vorräte mit 831 384 frs, und ausserdem sind für 134 600 frs sogenannte Wertschriften vorhanden.

Kontrakte für schwarze Arbeiter auf Kakaopflanzungen. Nach »l'Agriculture practique des pays chauds« werden in Niederländisch-Guyana Hindus und Javanesen auf fünf Jahre von der holländischen Regierung eingeführt. Die Leute brauchen zwei Jahre, um sich einzuarbeiten, und leisten dann erst gute Dienste. Die Regierung erhebt für jeden erwachsenen Kuli 440 Mk. Der Pflanzer zahlt nach Ankunft der Kulis $^3/_5$ des Betrages. Wenn er nicht imstande ist, die Summe zu zahlen, so wird ihm gegen ausreichende Sicherheiten gestattet, nach Ankunft der Kulis $^2/_{25}$ des Betrages zu zahlen. Den Rest muss er in vier Jahresraten bezahlen, bei 4½ Proz. Verzinsung. Ausserdem erhebt die Regierung jährlich

Digitized by Google

zugunsten des Einwanderungsamtes von allen freien Arbeitern (ohne Kontrakt) 8.50 Mk. für den Mann und 4.25 Mk. für die Frau. Nach Ablauf der fünf Jahre kann der Kuli beim Pflanzer bleiben. Er erhält eine ziemlich hohe Prämie, die von der örtlichen Verwaltung festgesetzt wird. Wenn die Kulis aber frei und unter Verzicht auf Rückbeförderung in der Kolonie bleiben wollen, so erhalten sie von der Regierung Land zur Ansiedlung und Geldpreise.

Die Einfuhr von Hindus begann 1873, die von Javanen 1890. Es sind von jenen 22 116 seit 1873 eingeführt und nur 6012 zurückbefördert. Von den Javanen kamen 1890—1892 4795 ins Land, von denen 54 zurückgingen. Die Javanen sind unverbesserliche Spieler, die nie einen Pfennig behalten und fast immer ihren Kontrakt erneuern, da sie beim Ablauf des ersten Kontraktes nie Ersparnisse haben. Der Hindu leistet mehr, er ist aber nicht so gefügig; er spart viel und schickt sein Geld nach Indien.

Der Kuli ist verpflichtet, 313 Arbeitstage im Jahre zu leisten. Nach Ablauf seines Kontraktes muss er die fehlenden Tage nachliefern. Er kann auch mit Einverständnis des Pflanzers mehr als 313 Tage im Jahr arbeiten; dann verringert sich dementsprechend die Dauer des Kontraktes. Der Arbeitstag wird mit 7 Stunden bei Feldarbeit und mit 9 Stunden bei Hofarbeit gerechnet. Meist übernehmen aber die Leute die Arbeit in Akkord.

Die Kulis werden in drei Gruppen eingeteilt: 1. Männer im Alter von 16 Jahren und darüber; 2. erwachsene Frauen, arbeitsfähige Alte und Knaben im Alter von 10—16 Jahren; 3. Knaben und Mädchen unter 10 Jahren.

Die Regierung von Surinam ist verpflichtet, mindestens eine Frau für zwei Männer einzuführen.

Die Minimallöhne für den Tag sind festgestellt in folgender Weise: Gruppe 1 erhält 1 Mk., Gruppe 2 —.65 Mk., Gruppe 3 hat keinen bestimmten Satz. Die Kinder werden nach ihrer Leistung bezahlt.

Die Akkordlöhne können natürlich höher sein, dürfen aber nicht weniger ausmachen als der Tageslohn. Die Akkordpreise werden von der Lokalverwaltung festgesetzt und sind gleich für freie und Kontraktarbeiter. Verpflegung wird nicht gewährt. Nur im Laufe der ersten drei Monate nach Ankunft der Kulis ist der Pflanzer verpflichtet, den Leuten Rationen zu liefern, für die —.35 Mk. täglich verrechnet werden. Die Rationen müssen auf Wunsch des Arbeiters auch gekocht geliefert werden. Die Minderjährigen (10—16 Jahre alt) erhalten halbe Rationen zum halben Preis. Kinder unter 10 Jahren erhalten je $^1/_3$ Ration umsonst. Wohnung und ärztliche Behandlung werden unentgeltlich gewährt. Letztere wird dann verweigert, wenn nachgewiesen werden kann, dass die Krankheit durch schlechtes Betragen verschuldet wurde. Die Kinder im Alter von 9—12 Jahren sind verpflichtet, unter Androhung von Strafe an die Eltern, die Regierungsschule zu besuchen.

Die Verwendung von eingeführten Arbeitern bewährt sich, ebenso wie auf Trinidad, vorzüglich. Die Leute bleiben 5, 10, ja noch mehr Jahre auf derselben Pflanzung, die sich auf diese Weise einen guten Stamm tüchtiger Arbeiter erzieht.

Bedingungen für den Landerwerb in den deutschen Kolonien: Die Ueberlassung von Land zu Kulturzwecken wird in Kamerun und Deutschostafrika in Zukunft zu folgenden Bedingungen stattfinden:

»Ueberlassung von Kronland.

Die Ueberlassung von Kronland erfolgt durch den Gouverneur, und zwar entweder durch Uebertragung zu Eigentum oder durch Verpachtung.

Bei jeder Ueberlassung von Kronland ist zu beachten, dass genügende Flächen für öffentliche Zwecke zurückbehalten und Waldbestände, deren Erhaltung im öffentlichen Interesse liegt, von der Ueberlassung ausgeschlossen werden. Schiffbare Ströme und Flüsse sind stets von der Ueberlassung auszuschliessen.

Die bestehenden oder noch zu erlassenden bergrechtlichen Bestimmungen hinsichtlich der Verfügung über die unterirdischen Bodenschätze bleiben bei der Ueberlassung von Kronland unberührt.

Die regierungsseitig zu stellenden Bedingungen sind verschieden zu formulieren, je nachdem es sich um grössere zu land-, vieh- und forstwirtschaftlichen Zwecken geeignete Flächen oder um kleinere Bau- und Gartengrundstücke handelt.

Grössere Landflächen zum Betriebe der Land-, Vieh- und Forstwirtschaft überlässt der Fiskus dritten in der Regel nur pachtweise. Hinzuzufügen ist, dass die begehrten Flächen annähernd rechteckige Form besitzen sollen, und dass das Verhältnis ihrer Länge zu ihrer Breite ein bestimmtes Maximum nicht übersteigen darf. Von besonderer Wichtigkeit ist, dass wer die ausschliessliche Verfügung über ein Grundstück zu erlangen wünscht, sich dem Gouvernement gegenüber verpflichtet, den seiner Verfügung überlassenen Grund und Boden in Nutzung zu nehmen. Diese Verpflichtung soll lediglich dazu dienen, eine ungesunde Bodenspekulation zu verhindern. Das Gouvernement beabsichtigt deshalb, die Tatfrage der dauernden Innutzungnahme in durchaus liberaler Weise auszulegen. Insbesondere soll, soweit es sich um Land zu viehwirtschaftlichen Zwecken handelt, die Tatfrage der dauernden Innutzungnahme bejaht werden, wenn die für Weidezwecke bestimmten Flächen dauerhaft eingefriedigt oder durch Anlegung einer Tränke oder auf andere Weise dauernd verbessert sind.

Bei kleineren Grundstücken, die zur Errichtung von Wohn- oder Wirtschaftsgebäuden, zur Anlage von Gärten oder parkähnlichen Pflanzungen oder zu industriellen Zwecken begehrt werden, hat der Erwerber meist ein Interesse daran, von vornherein das Eigentum zu besitzen. Der Fiskus schliesst daher in Fällen der gedachten Art ohne weiteres den Kaufvertrag. Die Verpflichtungen, welche der Erwerber im Kaufvertrag dem Gouvernemet gegenüber zu übernehmen hat, sind verschieden, je nachdem es sich um ein Baugrundstück oder um Kulturland handelt.

Anträge auf Ueberlassung von fiskalischem Grund und Boden zu Pacht oder Eigentum sind an die örtliche Verwaltungsbehörde (Bezirksamt oder Militärstation) zu richten, in deren Bezirk das begehrte Grundstück gelegen ist.«

Für Samoa bestehen besondere Bestimmungen, die noch aus der internationalen Zeit stammen und in folgender Weise gefasst sind:

»Man unterscheidet für die Behandlung der Landfrage zwei Gebiete in Samoa:

1. Das Gebiet der ehemaligen Munizipalität,
2. Das übrige Samoa.

Im Gebiet der ehemaligen Munizipalität kann Land gekauft und verkauft werden, Eingeborenen Land aber nur mit der Massgabe, dass die Genehmigung des Gouverneurs zum Kaufabschluss nötig ist.

Ausserhalb der Munizipalität ist nur solches Land Gegenstand von Käufen und Verkäufen, das auf Grund rechtmässiger Titel im Eigentum von Nichteingeborenen steht. Das Land der Eingeborenen darf an Nichteingeborene nicht verkauft werden. Es ist aber gestattet, von Eingeborenen mit Genehmigung des Gouverneurs Land zu pachten.

So war die Landfrage in der internationalen Zeit durch die Berliner Akte von 1889 geregelt. Das Gouvernement hat es mit der Genehmigung der Kaiserlichen Regierung für richtig gehalten, diesen Zustand unter der deutschen Verwaltung fortbestehen zu lassen.

Digitized by Google

Grosseinkaufs-Gesellschaft Deutscher Konsumvereine G. m. b. H. Hamburg.

Im Geschäftsbericht für das Jahr 1906 ist u. a. folgendes ausgeführt:

»Das Berichtsjahr 1906 ist als ein günstiges Wirtschaftsjahr auszusprechen. Es stand im Zeichen einer Hochkonjunktur, ja, man kann sagen: einer Weltkonjunktur. Die Industrie war voll beschäftigt; es fehlte nicht an Arbeitsgelegenheit, und so war der allgemeine Konsum besser als in den letzten Jahren und auch der Handel und Verkehr ein lebhafterer. Dadurch besserten sich zu einem Teile die Arbeitslöhne, stiegen aber auch die Preise der meisten Erzeugnisse und Bedürfnisse. Zudem war Geld teuer; der Zinsfuss für Leihkapital nahm gegen Ende des Jahres sogar eine abnorme Höhe an. Die Befürchtung weiter Kreise, dass nach dem Inkrafttreten der durch die neuen Handelsverträge bedingten Zollerhöhungen eine starke Beeinträchtigung der Produktion und des Handels in Deutschland Platz greifen werde, hat sich also 1906 und hat sich auch bis jetzt noch nicht als zutreffend erwiesen. Allerdings hat Deutschland eine gute Ernte gehabt, was nicht ohne gewissen begünstigenden Einfluss war. Es hat übrigens den Anschein, als ob ein wohl kaum ausbleibender Rückschlag nicht so bald eintreten und wenn möglich nur allmählich, wie die Hochkonjunktur entstandenist, sich vollziehen werde, wenngleich nach den neuerdings vorliegenden Berichten die 1907er Ernte, und zwar nicht nur in unserem Deutschland, zu den besten Hoffnungen nicht berechtigen soll. Denn die Fabriken sind vielfach bereits mit Aufträgen derart versorgt, dass sie bis stark in 1908 hinein voll beschäftigt gelten. Die das Gros der Konsumvereinsmitglieder stellende Arbeiterschaft hat infolge der gestiegenen Kosten des Lebensunterhaltes aus der Hochkonjunktur nur wenig Nutzen ziehen können. Für die Konsumgenossenschaften ergab sich ein Vorteil aus der Konjunktur in Gestalt grösserer Fortschritte erst von etwa September/Oktober ab, nachdem die Preiserhöhungen kräftiger fühlbar geworden waren und hierdurch die breite Masse darauf Bedacht zu nehmen hatte, für die Verteuerung der Bedürfnisse einen Ausgleich zu suchen durch Wahrnehmung und Ausnutzung der Vorteile, die die Konsumvereine ihren Mitgliedern bieten. Bei der begonnenen weiteren Preissteigerung für alle Erzeugnisse der Textilindustrie, bei event. auch für verschiedene wichtige Lebensmittel noch folgender Wertaufbesserung und bei Fortdauer der hohen Preise für die sonstigen Bedürfnisse wird die breite Masse in der Folge in zunehmenden Masse auf diesen Ausgleich bedacht zu sein haben und bedacht sein. Unsere Entwicklung war unter den gegebenen Verhältnissen eine gute. Die Zahl der Gesellschafter stieg von 386 in 1905 auf 448, die Zahl der von uns kaufenden Vereine stieg auf 1404. Unser Warenumsatz betrug Mk. 46 503 237 gegen Mk. 38 780 199 im Vorjahre, also mehr Mk. 7 723 038, d. i. 19,9 Prozent.

Die Umsätze in den letzten fünf Jahren geben ein Bild von der Steigerung in diesem Zeitraum; sie betragen 1902 Mk. 21 568 549, 1903 Mk. 26 445 889, 1904 Mk. 33 929 406, 1905 Mk. 38 780 199, 1906 Mk. 46 503 237.

Die Einkaufsvereinigungen vermehrten sich auch in 1906 um einige und boten mit nur wenigen Ausnahmen die Möglichkeit und Gelegenheit, durch gemeinsamen Kauf und Bezug und durch Verträge und gegenseitige Aussprache Nutzen aus diesen Einrichtungen zu ziehen.«

Dieser Bericht liest sich sehr günstig. Vor allem wird darin auch ausgesprochen, dass die Befürchtungen, die gegen den neuen Zolltarif gehegt wurden, in 1906 und bisher in 1907 nicht eingetreten sind; von einer Beeinträchtigung von Handel und Produktion ist nichts zu spüren. Wir haben dies ebenfalls wiederholt im Gordian hervorgehoben. Allerdings wird auch auf die nicht gerade glänzenden Ernteaussichten von 1907 hingewiesen. Jedenfalls besteht die Kundschaf der Gesellschaft meist aus Angehörigen der arbeitenden Klassen, und gerade deshalb ist der Bericht für die Beurteilung der Kaufkraft dieser Kreise sehr lehrreich.

Die Gesellschaft baut sich in Hamburg ein Verwaltungsgebäude, das im September hergerichtet sein soll. Ausserdem wurde das Aktienkapital von 750 000 auf 1 000 000 Mk. erhöht, um für die wachsenden Geschäfte Betriebsmittel zu haben. Der Reingewinn ist recht befriedigend, so dass reichliche Abschreibungen und Rückstellungen vorgenommen werden konnten. Die Reserven haben Ende 1906 382 398 Mk. betragen und werden 1907 einen neuen Zuwachs erfahren. Der Bericht schliesst mit folgenden Sätzen:

»Zum Schlusse unseres Berichtes geben wir der sicheren Hoffnung Ausdruck, dass die Anerkennung der Richtigkeit und Wichtigkeit de gemeinsamen Einkaufs von den benötigten Waren durch uns als Einkaufszentrale, als eigenes Unternehmen der deutschen Konsumvereine immer breiteren Boden gewinnen und immer mehr durch die Tat bewiesen werde, zum Vorteil der echt genossenschaftlich handelnden und ihrer Einkaufszentrale sich bedienenden, diese unterstützenden Konsumvereine und Produktivgenossenschaften und ihrer Mitglieder und zum weiteren Ausbau und Erstarken unseres rein genossenschaftlichen Unternehmens.«

Der Verband der Fabrikanten von Markenartikeln E. V. macht bekannt betreffend Markenartikel der pharmazeutisch-, chemisch-, kosmetischen Branche (Abteilung A):

Unter Bezugnahme auf die Verhandlungen mit dem Deutschen Apotheker-Verein, dem Deutschen Drogisten Verbande, der Drogisten-Innung und den Vereinigten Parfümerien hat der unterzeichnete Verband (Abteilung A) folgenden Beschluss gefasst:

»Jede Ermässigung des festgesetzten Mindestpreises durch Rabatt, Rabattmarken, Skonti, Kassenschecks oder sonstige Vergünstigungen irgend welcher Art, auf Markenartikel der Firmen der Abteilung A unseres Verbandes ist unzulässig. Eine Ermässigung in irgend einer Form wird als Preisschleuderei verfolgt. Derjenige Händler, der den festgesetzten Mindestpreis für einen Markenartikel auch nur eines Mitgliedes nicht einhält und Vergünstigungen in irgend welcher Form gewährt, wird vom Bezuge sämtlicher Waren sämtlicher Mitglieder ausgeschlossen.«

Er macht ferner bekannt betreffend Markenartikel der Konsumbranche (Abteilung B).

Den Wünschen weiter Kreise des Kleinhandels der Kolonialwarenbranche Rechnung tragend, hat die Abteilung B des Verbandes der Fabrikanten von Markenartikeln folgenden Beschluss gefass:

»Für die Markenartikel der Abteilung B wird, wenn ortsüblich, eine Rabattgewährung bis zum Betrage von 5 Prozent für diejenigen Geschäfte nicht beanstandet, welche weder eine Dividende verteilen noch irgend welche sonstige Vergünstigungen gewähren. Indes darf die Rabattgabe nicht im Preise selbst zum Ausdruck kommen, insoweit es sich um Bekanntmachungen, Plakate, Inserate und dergleichen handelt.«

»Derjenige Händler, der den festgesetzten Mindestpreis für einen Markenartikel auch nur eines Mitgliedes nicht einhält und unzulässige Vergünstigungen gewährt, wird vom Bezuge sämtlicher Waren sämtlicher Mitglieder ausgeschlossen.«

Digitized by Google

Kakao und Schokolade in Schweden. In den letzten Jahren hat Schwedens Verbrauch von Kakao und Schokolade, der sich früher in bescheidenen Grenzen hielt, in bemerkenswertem Masse zugenommen, und dank der energischen Bestrebungen gegen den Alkoholgenuss bestehen gute Aussichten, dass die schwedische Bevölkerung sich mehr und mehr an den Genuss dieser Nahrungsmittel gewöhnen wird.

Während in Schweden im Durchschnitt der Jahre 1890/96 nur etwa 870 000 kg an Kakaopulver und Schokolade aller Art im Werte von etwa 1¾ Millionen Mark hergestellt wurden, hat diese Erzeugung in den Jahren 1900 bis 1904 erheblich zugenommen, wie nachstehende, vor kurzem von amtlicher Seite veröffentlichten Zahlen über die Entwickelung der schwedischen Kakao- und Schokoladenindustrie ersehen lassen:

Jahr	Zahl der Fabriken	Zahl der Arbeiter	Produktion in kg	Wert der Produktion in Mk.
1900	12	626	976 590	1 925 000
1901	11	523	954 735	1 960 000
1902	11	603	990 160	2 125 000
1903	12	601	1 211 758	2 475 000
1904	14	615	1 395 466	2 800 000

Im Laufe der Jahre 1900 bis 1904 wurden nach Schweden eingeführt:

Jahr	Kakaobohnen kg	Kakaopulver kg	Schokolade kg
1900	520 059	65 821	28 542
1901	455 328	74 406	28 376
1902	591 673	113 391	30 400
1903	774 673	132 447	31 282
1904	870 914	113 391	34 244

Von diesen Mengen entfallen auf die Einfuhr aus den Niederlanden:

Jahr	Kakaobohnen kg	Kakaopulver kg	Schokolade kg
1900	621	34 034	337
1901	4 528	36 245	310
1902	6 453	55 353	235
1903	11 120	75 436	558
1904	5 929	34 111	1 597

Am Import von Kakaopulver haben hiernach die Niederlande den grössten Anteil, dagegen ist der niederländische Versand von Kakaobohnen und Schokolade nach Schweden sehr gering. Den Löwenanteil an der Einfuhr von verarbeitetem Kakao und Schokolade hat ausweislich der schwedischen Statistik Deutschland, welches im Jahre 1904 hiervon im ganzen 30 907 kg[1]) zur Ausfuhr nach Schweden brachte.

Die schwedischen Kakao- und Schokoladenzölle betragen für:

	aufs kg	auf 100 kg
Kakao, Bohnen in Schalen	5 Oere	5.63 Mk.
» , gemahlen oder gerieben	30 »	33.75 »
Schokolade aller Art	50 »	56.25 »

wobei eine Taravergütung für die Umschliesssngen, wie Stanniol, Papier, Kartons, Dosen usw., nicht gewährt wird.

Berner Schokoladenfabrik Tobler & Co. Aktiengesellschaft. Die Gesellschaft verteilt für 1906 wie für 1905 eine Dividende von 7 Prozent auf 4 Millionen frs Aktienkapital. 1904 wurden 6 Prozent, 1903 5 Prozent Dividende verteilt. Aus dem Betrieb ergibt sich ein Gesamtgewinn von 889 321 frs, wozu noch 10 473 frs Vortrag aus 1905 treten. Die allgemeinen Unkosten belaufen sich auf 461 708 frs abgeschrieben werden 88 703 frs und aus dem Rest gewinn von 349 383 frs werden ausser 280 000 frs für die Dividende 35 000 frs für den Reservefonds verwandt, 5 787 frs werden vorgetragen. Nach Vornahme der Abschreibungen usw. stehen Liegenschaften und Fabrikgebäude mit 472 000 frs, Maschinen und Geräte mit 525 500 frs, Vorräte mit 882 108 frs, Debitores mit 1 754 784 frs zu Buch. Von den Debitores entfallen auf »Alliierte Unternehmungen« 675 148 frs, auf Banken u. a. 505 636 frs. Die Wertschriften, »Valoren« genannt, sind mit 376 783 frs eingestellt, die Beteiligungen mit 2 700 000 frs. Zu diesen Beteiligungen gehört die früher Talmonische Fabrik in Turin, die nach dem Bericht im Jahre 1906 dank ihrer vorzüglichen Leitung ausserordentlich gut gearbeitet hat, und die Schweizerische Trockenmilchgesellschaft in Glockental, die im Juli 1906 in eine Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 400 000 frs umgewandelt wurde, wovon zunächst nur 50 Prozent einzuzahlen waren, weitere 25 Prozent demnächst. Der Bericht, der über die Höhe der einzelnen Beteiligungen keine näheren Angaben macht, sagt hierüber ungefähr folgendes:

»Diese neue Beteiligung ist von grosser Bedeutung für die Entwickelung des Berner Unternehmens, da die zuverlässige Beschaffung der ungeheuren Milchquantitäten eine Lebensfrage geworden ist. Gegenwärtig werden täglich 7—8000 Liter Milch verarbeitet und wenn der in Angriff genommene Neubau erst eine Verdoppelung bis Verdreifachung der Tagesproduktion ermöglichen wird, so wird in Bern, ausserhalb der Produktionszentren dieses wichtigen Bestandteiles der Milchschokolade, die Abhängigkeit von Zwischenhändlern auf die Dauer nicht mehr angehen. Die neue Aktiengesellschaft in Glockenthal hat inzwischen die früher gemietete Liegenschaft aufgekauft, indem wir einen Schuldbrief von 75 000 frs mit erster Hypothek übernommen haben, der in unserem Konto »Valoren« figuriert. Zu diesen »Valoren« sind ausserdem noch Kassenbestände, Kundenakzepte, ein Teil der eigenen Obligationen I. Ausgabe, die nach und nach aufgekauft werden sollen, und schliesslich italienische Wertpapiere, die als Bürgschaft für die Niederlassungen dort dienen, gerechnet.«

Den Aktiven gegenüber stehen die Obligationen, Anleihe von 1904 mit 600 000 frs und die von 1906 mit 2 000 000 frs, wovon bei Aufstellung der Bilanz 1 200 000 frs ausgegeben waren. Die zweite Anleihe dient zur Herstellung des Neubaues in Bern und wird mit dem Fortschreiten der Bauarbeiten weiter ausgegeben. Ueber die Form dieser Anleihe ist im Bericht etwa folgendes zu lesen:

»Für dieses Anleihen ist zum ersten Male ein Typus ohne spezielle hypothekarische Sicherheit gewählt, dagegen aber die Verpflichtung übernommen, die frühere Anleihe, der eine Hypothek auf das Berner Etablissement zugrunde liegt, am 31. Dezember 1908 zu künden und in Zukunft weder die Berner noch die Turiner Besitzung in irgend welcher Weise zu belasten. Bei der steten Ausdehnung des Unternehmens ist diese Kapitalbeschaffung am ehesten geeignet, die Interessen der Aktionäre zu wahren, um spätere Bedürfnisse in gleicher Weise decken zu können, ohne Erhöhung des Aktienkapitals und Beeinträchtigung zukünftiger Dividenden, und ohne für nachgehende Hypotheken ungünstigere Bedingungen eingehen zu müssen.«

Der Gesamtumsatz an fest verkaufter Ware hat betragen:

1906	4 493 000 frs.
1905	2 623 000 »
1904	1 021 000 »
1902/03 (14 Mon.)	905 000 »

1) Nach der deutschen Statistik betrug die deutsche Ausfuhr 16 100 Kilo Kakaopulver, 4 700 Kilo Schokolade, 3100 Kilo Konditorwaren aus Schokolade usw., 300 Kilo Kakaomasse usw., zusammen also 24 200 kg. Die übrigen 6500 Kilo sind wohl grösstenteils Durchfuhren, z. B. von der Schweiz her.

Digitized by Google

und in den ersten Monaten des laufenden Geschäftsjahres 1907 ist gegenüber dem Vorjahre eine ähnliche Steigerung des Umsatzes zu verzeichnen.

Comp. Française des Chocolats et des Thés. Kom. Ges. auf Akt. L. Schaal & Cie. in Strassburg Els. Im Jahre 1906 wurde einschliesslich des Vortrages ein Bruttogewinn von 463 829 Mk. erzielt. Nach Abzug der Geschäfts- und Betriebsunkosten in Höhe von 291 559 Mk. und der Abschreibungen von 30 205 Mk. werden 2119 Mk. für zweifelhafte Forderungen, 41 981 Mk. für Tantièmen, 30 000 Mk. für den Vorsichtsfonds, 3965 Mk. für den Arbeiterunterstützungsfonds, 64 000 Mk. als 16 prozentige Dividende auf 400 000 Mk. Aktienkapital verwandt. Unter den Aktiven steht das Warenkonto mit 330 313 Mk., das Immobilien- und Mobilien-Konto mit 650 000 Mk., das Debitorenkonto mit 364 564 Mk. und das Kassakonto mit 4469 Mk. Diesen Aktiven stehen 455 145 Mk. Kreditores, 40 500 Mk. Reservefonds, 155 000 Mk. Vorsichtsfonds, 150 000 Mk. Materialerneuerungsfonds und 8754 Mk. Pensionsfonds gegenüber.

Debundscha-Pflanzung, Berlin und Debundscha, Kamerun. Der Bericht über das erste Geschäftsjahr, das die Zeit vom 1. Juli 1905 bis zum 31. Dezember 1906 umfasst, spricht sich über die Entwicklung des Geschäftes sehr befriedigend aus. Auch die Zukunft wird günstig beurteilt. In dieser Zeit wurden 106 100 Kilo Kakao geerntet, woraus 114 556 Mk. erlöst wurden. Aus der Abrechnung ergibt sich ein Betriebsgewinn von 116 436 Mk., hiervon gehen die laufenden Unkosten mit 58 468 Mk. ab, sodass ein Gesamtgewinn von 57 969 Mk. bleibt. Aus diesem Gesamtgewinn werden 22 611 Mk. zu Abschreibungen verwandt. An Dividende gelangen 13 Prozent zur Verteilung, Vorstand und Aufsichtsrat erhalten 4292 Mk., dem Reservefonds werden 1768 Mk. überwiesen. Land und Pflanzungen stehen mit 147 000 Mk. zu Buch, Debitores und Bankguthaben mit 96 016 Mk., daneben werden noch einige kleinere Posten genannt. Die Kreditores umfassen 4749 Mk. Im Jahre 1907 soll auf den Pflanzungen ein Vorwerk, sowie eine Feldbahn angelegt werden, um eine bequeme Arbeit zu ermöglichen. Auch zwei Mayfarth-Trockenapparate sollen angeschafft und Neuanpflanzungen vorgenommen werden.

Automat, Aktiengesellschaft, Dresden. Die Abrechnung des Jahres 1906 ergibt einen Betriebsgewinn von 679 458 M., wozu noch ein Vortrag aus dem Jahre 1905 von 20 877 M. tritt. Hiervon gehen Generalunkosten mit 435 271 M. ab, und es bleibt ein Gesamtgewinn von 244 187 M. Aus diesem Gesamtgewinn werden für Abschreibungen 96 280 M. verwandt. Auf 800 000 M. Aktienkapital werden 10 Prozent Dividende = 80 000 M. ausgeworfen. Der Aufsichtsrat und die Direktoren erhalten 21 965 M. Tantième, die Beamten 11 471 M. Neben einigen anderen kleinen Ueberweisungen werden auf Patent und Musterschutz-Konto extra 4 624 M. abgeschrieben, dem speziellen Reservefonds werden 15 000 M. überwiesen und auf neue Rechnung 30 936 M. vorgetragen. In der Bilanz sind die hauptsächlichsten Posten die Debitoren mit 683 249 M., das Apparate-Konto mit 620 204 M., das Personenwagen-Konto mit 183 263 M., die Vorräte mit 76 088 M., Kassa, Bank, Wechsel und Effekten mit 119 109 M. und vorausbezahlte Platzmieten mit 28 304 M. Diesen Aktiven stehen das Aktien-Kapital mit 800 000 M., die Reserven mit 80 000 M., die Kreditoren mit 639 595 M., das Akzept-Konto mit 613 488 M. gegenüber. In dem Geschäftsbericht wird gesagt, dass sich im Jahre 1906 in allen Abteilungen ein lebhaftes Geschäft bemerkbar gemacht habe; auch die neue Abteilung »Wagen« entwickele sich sehr gut. Die Gesellschaft vereinigt sich nach Beschluss der Generalversammlung mit der Deutschen Mutoscop & Biograph G. m. b. H. in Berlin. Die Vereinigung geschieht in der Weise, dass die Deutsche Mutoscop & Biograph G. m. b. H. mit 500 000 M. angekauft wird. Die Mittel hierzu werden durch Verdoppelung des Aktienkapitals von 800 000 M. auf 1 600 000 beschafft und zwar erfolgt die Neuausgabe zum Kurse von 120 Prozent. Ausserdem sollen die neuen Aktien zur Stärkung der Betriebsmittel dienen, da durch den Aufkauf der Mutoscop-Gesellschaft auch ein vermehrter Umsatz erwartet wird. Erwähnenswert ist noch, dass Herr Kommerzienrat Vogel von der Firma Hartwig & Vogel, Vorsitzender des Aufsichtsrates ist.

Neugründungen.

Bruchsal. Gottlob Pfaff, Schönbornstr. 57, ein Laden für Backwaren.
Crimmitschau. Max Ebert, Werdauerstr., eine Filiale seines Holländischen Kakaohauses.
Elberfeld. Robert Steinebach, Böckel 1, ein Spezialgeschäft in Kaffee, Schokoladen und Zuckerwaren.
Hohnstein i. S. Eugen Reichelt, eine Brot-, Weiss- und Feinbäckerei.
Kolberg. Hermann Holz, eine Konditorei.
Trier. Wilh. Picht, Neustr. 97, eine Konditorei.
Varel i. O. Heinr. Bock, Marktplatz 3, eine Konditorei.

Konkurse.

Angerburg. Konditor Franz Erdmann.
Bad Kissingen. Bäcker Joseph Karch, Oerlenbach.
Bergedorf. Krämer Carl Joh. Georg Schildt.
Blankenhain. Krämerin Auguste Münch.
Braunschweig. Krämerin Karoline Wulfert.
Bünde, Westf. Bäcker Gust. Pohlmann, Südlengern.
Chemnitz. Bäcker Emil Theissig, Siegmar.
Diedenhofen. Krämer Heinr. Carow, Diesdorf.
Ehrenfriedersdorf. Krämer Albin Emil Löser, Herold.
Friesoythe. Bäcker Johann Bothe.
Greiz. Konditor Heinrich Müller.
Grosschönau. Bäcker Oskar Friedrich, Spitzkunnersdorf.
Hamburg. E. Obst & Co., Agenturen.
Heydekrug. Bäcker David Walucks, Blausden.
Insterburg. Drogist Walther Rehländer.
Karlsruhe. Krämer Ludwig Bischoff.
Lindau. Bäcker Adam Kiener, Oberreitnau.
Mannheim. Adlerdrogerie Rud. Heintze.
Mülhausen i. Els. Krämer Karl Treiber.
Mühlheim, Ruhr. Konditor Joh. Wilh. Schinnenburg.
Olbernhau. Krämer Wilh. Erich Raulfi.
Opladen. Krämerin Aurelie Weber, Burscheid.
Oschatz. Bäcker Franz Hirschel.
Preuss. Stargard. Bäcker Franz Allenstein.
Radeburg. Bäcker Ernst Leber, Frauenstein, Bärwalde.
St. Goarshausen. Bäcker Peter Rössler.
Waldheim. Bäcker Rob. Franz Blochwitz.
Wermelskirchen. Bäcker Otto Volkmann, Dabringhausen.
Zwickau. Bäcker Karl Herm. Schubert, Schönfels.

Firmen-Nachrichten:

Altona, Elbe. Norddeutsche Zuckerwarenfabrik von Schenk & Osterkamp. Kaufmann Adolf Ferdinand Schenk zu Bahrenfeld ist ausgeschieden. Kaufmann Werner Calliess zu Hamburg ist als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten.

Amberg. Alois Popp in Neumarkt i. O. Inhaber ist Alois Popp, Konditorei.

— Otto Dellian in Neumarkt i. O. Inhaber ist Otto Dellian, Kolonialwarengeschäft.

Digitized by Google

— Bernhard Netzer. Inhaber ist Bernhard Netzer, Kolonialwarengeschäft.

Berlin. Lindi Handels- und Pflanzungs- G. m. b. H. Gegenstand des Unternehmens: Erwerb, Pachtung und Verwertung von Grundstücken in Ostafrika, besonders Betrieb der Pflanzung Kitunda bei Lindi. Das Stammkapital beträgt 450 000 Mk. Geschäftsführer: Ludwig Kindt, Pflanzer in Koblenz. Die Kollektivprokuren der Herren Arthur von Osterroth, Dr. Redecker, Dr. Popp, Georg Strube sind erloschen; dafür ist den drei erstgenannten Herren Einzelprokura erteilt.

— Ludwig Barkowski. Inhaber ist Kaufmann Ludwig Barkowski. Der Uebergang der in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Verbindlichkeiten ist bei dem Erwerbe des Geschäfts durch Ludwig Barkowski ausgeschlossen.

— Arthur de Lorne & Co., Nahrungsmittelfabrik G. m. b. H. Die Firma lautet jetzt: Trokka Nährmittel G. m. b. H. in Berlin. Die Zweigniederlassung ist Hauptniederlassung, die bisherige Hauptniederlassung in Hagen i. W. Zweigniederlassung geworden. Arthur de Lorne ist nicht mehr Geschäftsführer. Der Kaufmann Traugott Reiss ist zum Geschäftsführer bestellt.

— Otto Kuke, Grosshandlung für Gewürze, Tee, Kakao und Schokoladen. Inhaber ist Kaufmann Otto Kuke.

— W. Mertens & Co. G. m. b. H. Dr. Selik Soskin ist zum stellvertretenden Geschäftsführer bestellt.

— Dr. Riegels Nahrungsmittelwerke G. m. b. H. Das Stammkapital ist um 13 000 Mk. auf 34 000 Mk. erhöht worden. Der Chemiker Dr. Hermann Stern in Berlin ist zum Geschäftsführer bestellt.

— Westafrikanische Pflanzungs - Gesellschaft »Victoria« mit Zweigniederlassung zu Victoria in Afrika. Prokuristen sind: Hans Reimers, Victoria (Kamerun), Robert Ammann, Berlin, Karl Mai, Berlin. Die stellvertretenden Vorstandsmitglieder, Pflanzungsdirektor Heinrich Refior zu Viktoria, Hermann Dingeldey zu Berlin und Pflanzer Wilhelm van de Loo zu Viktoria sind aus dem Vorstande ausgeschieden, Dr. jur. Max Esser ist zum Vorstand ernannt.

Bielefeld. Bielefelder Cakes & Biscuitfabrik Stratmann & Meyer. Ein Kommanditist ist ausgeschieden, die Vermögenseinlagen zweier Kommanditisten sind erhöht.

Braunschweig. Wilhelm G. A. Bunn. Inhaber ist Wilhelm Bunn, Kolonialwaren.

Bromberg. Neue Bromberger Bonbon-Zuckerwaren- und Chokoladen-Fabrik Kasimir Mazgaj. Inhaber ist Kaufmann Kasimir Mazgaj.

Czarnikau. Heinrich Baumgart. Inhaber ist Bäckermeister Heinrich Baumgart.

Deggendorf. Franz Dörfler, Kolonialwaren. Therese Dörfler führt das Geschäft unter der Firma Franz Dörflers Witwe weiter.

Dessau. Colonialhaus R. Krulle & P. Richter, G. m. b. H. Alleiniger Geschäftsführer ist jetzt Kaufmann Paul Richter.

Detmold. Teutoburger Bisquit- & Waffelfabrik Fricke und Stieve, G. m. b. H. Die Firma lautet jetzt Bisquit- & Waffelwerke Fricke & Stieve G. m. b. H. Der Gesellschafter Stieve ist ausgeschieden. Der Gesellschafter Fricke setzt das Geschäft unter Uebernahme der Einlage des Gesellschafters Stieve fort. Fricke ist alleiniger Geschäftsführer.

Dresden. Automat, Actiengesellschaft. Die Generalversammlung hat beschlossen, das Grundkapital um 800 000 Mk. zu erhöhen, die zum Kurse von 120 Prozent ausgegeben werden sollen. Von diesen neuen Aktien werden 400 Stück den jetzigen Geschäftsanteilinhabern der Deutschen Mutoskop- und Biograph G. m. b. H. in Berlin gegen Uebergabe der sämtlichen Geschäftsanteile im Nennbetrage von 500 000 Mk. übergeben.

Durlach. Theodor Stöhrmann. Inhaber ist Theodor Stöhrmann, Konditor.

Ehingen. Herm. Laupheimer vorm. Zoller. Inhaber ist Hermann Laupheimer, Konditor.

Ellwürden. Hermann Eisenhauer in Nordenham. Inhaber ist Kaufmann Jakob Hermann Eisenhauer, Kolonialwaren.

— Emil Rieken in Einswarden. Inhaber ist Kaufmann Emil Rieken, Kolonialwarenhandlung.

Freiburg i. Br. Firma Wilhelm Hasenkamp. Inhaber ist Wilhelm Hasenkamp, Kolonialwaren.

Freudenstadt. Christian Bacher. Inhaber ist Christian Bacher, Konditor.

Hamburg. Hamburger Marzipan Handels-G. m. b. H. Gegenstand des Unternehmens ist der Handel mit Konditorei- und Bäckerei-Bedarfsartikeln, insbesondere Marzipan. Das Stammkapital der Gesellschaft beträgt 30 000 Mk. Geschäftsführer ist Otto Gotthold Stahmer.

— Alfred Barber & Co. Das Geschäft ist von Johannes Robert Retzlaff übernommen und wird unverändert fortgesetzt. Prokurist ist Robert Julius Retzlaff. Die Prokuren von G. P. E. Moritz, F. O. W. Böttger und J. R. Retzlaff sind erloschen.

Heidelberg. Gebrüder Hartmann. Persönlich haftende Gesellschafter sind Adam Hartmann und Georg Hartmann, Kolonialwaren.

Koblenz. Coblenzer Chocoladen- und Cacao-Fabrik G. m. b. H. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Liquidator ist Kaufmann Nicolaus Schüller.

Mannheim. Erste Mannheimer Brotfabrik Leysieffer & Cie.: Die Prokura des Emil Jaus ist erloschen.

Meerane, Sachsen. Müller & Rehropp. Gesellschafter Max Oswald Müller sowie Bäckermeister Karl Adolf Rehropp. Geschäftszweig: Grosshandel mit Schokolade und Zuckerwaren.

Metz. Moitrier in Metz. Persönlich haftende Gesellschafter sind: Emil Josef Moitrier, Konservenfabrikant, die Ehefrau des Majors Ludwig Josef Gustav Moineau in Nancy, Edmund Josef Moitrier, Konservenfabrikant in Bayonville, Michael Albert Charpentier, Konservenfabrikant, und die Ehefrau des Konservenfabrikanten Michael Albert Charpentier, Emil Josef Moitrier und Michael Albert Charpentier, Konservenfabrikanten, sind allein zur Vertretung der Gesellschaft ermächtigt.

Oberndorf, Neckar. Christian Winzer, Kolonialwaren in Schramberg. Inhaber ist Christian Winzer.

Pforzheim. Schweizer Chocoladenhaus Carl Unglenk. Inhaber Kaufmann Carl Unglenk.

Plauen, Vogtl. Gierschke & Seyfarth. Gesellschafter sind Otto Gierschke und Alfred Otto Seyfarth, Agentur- und Kommissionsgeschäft der Kolonialwarenbranche.

— Gustav Albig. Der Kaufmann Kurt Gustav Albig ist ausgeschieden.

Reinickendorf (Berlin). Hermann Neetzel Fabrikant Willy Neetzel ist als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Zur Vertretung der Gesellschaft ist Hermann Neetzel allein, Willy Neetzel nur in Gemeinschaft mit Hermann Neetzel, einem zweiten Gesellschafter oder einem Prokuristen ermächtigt.

Rixdorf (Berlin). Berliner Waffel- und Makronenfabrik Richter & Hartmann. Gesellschafter sind die Konditoren Alfred Richter und Georg Hartmann.

Rostock, Mecklb. C. L. Friedrichs: Das Geschäft ist durch Erbgang auf Frau Marie Caspar, geb. Uhlich, übergegangen; Kaufmann Erich Caspar ist als persönlich haftender Gesellschafter in das Geschäft eingetreten.

Digitized by Google

Soltau, Hann. Norddeutsche Nahrungsmittelfabrik Martin Stöcker in Schneverdingen. Inhaber ist Bäckermeister Martin Stöcker.

Schöppenstedt. Adler-Drogerie Wilhelm Bosse zu Hessen i. Br. Inhaber ist Drogist Wilhelm Bosse, Drogen und Kolonialwaren.

Schwerin i. M. E. Rudloff & Co. Werner Krause ist nicht mehr Prokurist.

Schwetzingen. Albert Schäfer. Inhaber ist Karl August Albert Schäfer, Kolonialwarengeschäft.

Spandau. Kaisers Kaffeegeschäft G. m. b. H. in Viersen, Zweigniederlassung Spandau. Das Stammkapital beträgt 3 200 000 Mk. Geschäftsführer ist Kaufmann Josef Kaiser in Viersen.

Strassburg i. E. Compagnie Française des Chocolats et des Thés, Kommanditges. auf Akt. L. Schaal & Cie. Die Generalversammlung hat festgesetzt, dass die Zeitdauer der Gesellschaft unbestimmt sein soll.

Traunstein. Schiffmanns Nachf. August Lobendank. Inhaber ist August Lobendank, Konditor.

Waldenburg, Schles. Central-Automat G. m. b. H. Josef Jung ist als Geschäftsführer ausgeschieden und an seiner Stelle Fritz Lebrecht bestellt.

Wandsbek. Kakao-Kompagnie Theodor Reichardt G. m. b. H. Walter Tiemann ist nicht mehr Prokurist.

Patentanmeldungen.

53 f. R. 22 587. Verfahren zum Herstellen von alkoholhaltiger Zuckermasse. Carl Riebe, Dresden, Hermsdorferstr. 13. 9. 4. 06.

53 f. R. 23 477. Verfahren zur Herstellung von eiweissreichem, geschmacklich nicht verändertem Kakao; Zusatz zum Patent 182 747. Riquet & Co. Akt.-Ges., Gautzsch-Leipzig. 25. 10. 06.

53 f. R. 23 717. Verfahren zur Herstellung eiweissreicher, geschmacklich nicht veränderter Schokolade bezw. von Kakao; Zusatz zum Patent 182 747. Riquet & Co. Akt.-Ges., Gautzsch-Leipzig. 10. 12. 06.

53 l. C. 14 118. Maschine mit periodisch umkehrendem Halter für mit Glasurmasse zu überziehendes Backwerk. Alexander William Copland, Detroit, Grafschaft Wayne, Michigan. Vertreter: P. Brögelmann, Patent-Anwalt, Berlin W. 8. 27. 11. 05.

53 l. P. 18 936. Maschine zur Herstellung von kugelförmigen Hohlkörpern aus Zucker, Glas und anderen plastischen, beim Erkalten erstarrenden Massen mittels umlaufender Formen. Franz Petzold, Leipzig, Arndtstr. 9. 20. 9. 06.

53 l. R. 21 801. Maschine zum einseitigen Ueberziehen von Biskuits und dergl. mit Zuckermasse W. Rummel, Winterhuderweg 10, und Felix Schmidt, Stormsweg 4, Hamburg. 23. 10. 05.

53 l. G. 22 872. Verfahren und kegelförmiger Rollkörper zur Herstellung hohler Zuckerkörper mit loser, beim Schütteln klingender Einlage. Wilhelm Gössling, Bern; Vertreter: C. von Ossowski, Patent-Anwalt, Berlin W. 9. 7. 4. 06.

53 l. G. 23 571. Zerteilungsvorrichtung für Bonbonmassestangen; Zusatz zum Patent 152 381. Richard Gäbel, Dresden A., Pirnaischestrasse 19. 30. 8. 06.

Patenterteilungen.

53 k. 186 554. Verfahren zur Herstellung von Marmelade. B. Louis Kühn, Rixdorf, Bergstr. 58. 19. 9. 05. K. 30 364.

53 l. 185 722. Maschine zum Giessen klebriger oder dickflüssiger Massen, insbesondere zur Herstellung von Bonbons; Zusatz zum Pateut 184 153. L. Berg & Co., Hamburg-Hohenfelde. 17. 3. 06. B. 42 538.

Kakaobau im südlichen Kamerungebiet.

Im »Tropenpflanzer« veröffentlicht Herr Dr. Winter seine Beobachtungen, die er gelegentlich einer Dienstreise im südlichen Küstengebiet von Kamerun machte. Einige Stationen, die der Berichterstatter aufsuchte, hatten versucht, die Eingeborenen zum Anbau von Erzeugnissen anzuleiten, die sie, ausser ihrem täglichen Unterhalt, zum Verkauf übrig haben könnten. In Campo und Kribi fand der Berichterstatter Versuchsgärten, in denen Aussaaten zur späteren Verteilung an Eingeborene vorgenommen waren. In Campo war der Hauptwert auf Kakao gelegt, etwa 900 Pflänzlinge waren ausgesetzt und eine Anzahl war schon an die Häuptlinge des Bezirks ausgegeben. Daneben waren auch Kickxia, Kola und verschiedene andere Arten vorhanden.

In Kribi war auf einem Stück frisch geschlagenen »Busches« ebenfalls eine Aussaat von Kakao gemacht worden, doch bildeten hier Lissombe-Sämlinge den Hauptbestand. Die Pflanzen standen hier, was in Campo nicht der Fall gewesen war, sehr kräftig, da die Saatbeete hoch aufgeworfen und deshalb tiefgründig waren. Man hat den Versuch gleich in grösserem Massstabe als in Campo gemacht. Im ganzen waren 9000 Kakaopflänzlinge vorhanden, und gegen 400 Stück waren schon an die Dörfer verteilt. Der Berichterstatter bezweifelte damals, dass die echte Lissombe-Art vorliege, doch sind inzwischen dem Bezirksamt Kribi vom botanischen Garten 20000 Stück Samen dieser Oelpalmenart geliefert.

In dem südlichen Küstenbezirk wurde bisher der Anbau von Pflanzen, deren Früchte zur Ausfuhr gelangen können, wenig betrieben. Von Campo aus wurden die am Campofluss gelegenen Küderlingschen Pflanzungen besucht; die ältere, die vor etwa zehn Jahren angelegt wurde, stand zur Zeit der Besichtigung unter Aufsicht eines Schwarzen. Die Bäume — rot- und gelbschaliger Calabacillo — standen mitten in der Tragezeit und hingen ziemlich voll von Früchten, hatten aber viele blattlose Triebspitzen. Diese Erscheinung tritt in den Pflanzungen am Kamerunberge nicht selten auf. Wenn sie dort auf die Schädigung der Rindenwanze zurückzuführen ist, so muss sie im Südbezirk auf anderen Ursachen beruhen, da die der Rindenwanze eigenartigen Saugstellen trotz eifrigen Suchens nicht zu finden waren. Die blattarmen Triebe fanden sich besonders an mangelhaft beschatteten Stellen, sodass der Sonnenbrand nach Ansicht des Berichterstatters die Ursache war. Deshalb brauchen nicht gleich alle wenig beschatteten Bäume solche Erscheinungen zu zeigen, die durch tiefgründigen Boden und Blätterbedeckung sowie tiefgehende Wurzeln verhindert werden können. An der Kameruner Küste überhaupt brauchen die Kakaobäume in tiefgründigem Boden wenig oder gar keine Beschattung, wenn sie ein bestimmtes Alter erreicht haben. Wie sich in dieser Beziehung die von Professor Preuss aus Amerika eingeführten Sorten verhalten, bleibt abzuwarten. Jedenfalls ist ein Mehr von Licht und Luft ein wirksamer Bundesgenosse gegen die Schädlinge. Die Schattenbedürftigkeit von Kakao lässt sich vielleicht noch dadurch verringern, dass man ihn zwingt, seine in der Regel ziemlich oberflächlich laufenden Wurzeln tiefer zu senken. Hackkultur von frühester Jugend an böte vielleicht dazu ein Mittel. Auf der unteren Pflanzung am Campofluss soll mit der Zeit nur Kickxia gepflanzt werden. Auf der oberen Pflanzung wurden damals (1904) etwa 4000 Bäume ertragfähig. Der Bestand enthielt fast nur gelbschaligen Calabacillo; die Aeste hingen sehr stark, was vielleicht eine Folge der Bodenbeschaffenheit war, doch bot die Pflanzung sonst einen üppigen Anblick. Ein anderer, etwa $1^1/_4$jähriger Bestand sah ebenfalls kräftig aus, soweit er beschattet war. Ueberhaupt sind Schattenbäume für jungen Kakao von grossem Wert, als Schutz sowohl gegen Wind wie gegen die Sonnenstrahlen. Eine andere Pflanzung, die noch besucht wurde, sah

Digitized by Google

zurückgeblieben und kränklich aus. Der Grund schien in den Bodenverhältnissen zu liegen. Besser stand es mit einer Pflanzung in Dehane am rechten Ufer des Njong, wo 3 ha mit elf Monate altem Kakao bepflanzt waren. Die Bäumchen zeigten ein sehr üppiges Wachstum.

Von hier ging es nach der Kakaopflanzung des Oberhäuptlings Elesar bei den Jassukodörfern; die Pflanzung wird von Weibern bewirtschaftet. Die Bäume waren vielleicht fünf bis sechs Jahre alt. Die Pflanzweite war grösser als sonst in den Eingeborenenpflanzungen. Auch Saatbeete fanden sich mit ein bis drei Monate alten Kakaopflanzen. Auf dem weiteren Wege wurden noch verschiedene Kakaopflanzungen angetroffen, namentlich in solchen Dörfern, wo die Baseler Mission Schulen unterhielt. Auch eine, jetzt der deutschen Kamerungesellschaft gehörende Pflanzung, beim Dorfe Pungo-Sungo, das durch eine Fahrt auf dem Sungo abwärts erreicht wurde, wurde besehen. Damals wirtschaftete ein Schwarzer dort, und die Pflanzung bot einen teils verwahrlosten Anblick; die Bäume selbst waren kräftig im Wuchs, drei bis vier Jahre alt, und einzelne trugen bis zu 20 Stück Früchte, die aber nicht abgenommen wurden. Inzwischen soll die Pflanzung unter Leitung eines Weissen in bessere Bewirtschaftung genommen sein.

Daneben fand sich natürlich eine ganze Reihe von Pflanzungen, von deren Ertrag sich die Eingeborenen nährten, wie Planten, Koko, Yams, Bataten, Kassave und dergl. mehr, auch Bananen.

Der Herr Berichterstatter macht dann noch einige ausführliche Mitteilungen über die Bestandteile des Bodens und die Möglichkeiten, die sich dem Kakaobau bieten. Die aus Roterde bestehende Oberfläche ist dem Kakao durchaus günstig, wie die allerdings noch jüngeren Bäume zeigen. Der Boden braucht nicht gedüngt zu werden, aber bei intensiver Ausnutzung wird die Düngung wohl nicht zu umgehen sein. In grösserer oder geringerer Tiefe, teils zusammenhängend, teils nur horstweise, wurde eine Schicht festgestellt, die ein von roten und gelben Farben buntscheckiges Aussehen zeigt. Diese scheinbar von Campo ausgehende Schicht ist hart und natürlich für Gewächse mit langer Pfahlwurzel, wie Kakao, von einschneidender Bedeutung. Die Pfahlwurzel biegt sich um, und der Baum geht ein. Allerdings gestatteten die wenigen älteren Bäume in der Pflanzung des Elesar und in der unteren Campopflanzung noch keinen Endschluss. Bei manchen Bäumen am Kamerungebirge z. B. waren im Erdreich verborgene Steine daran schuld.

Allgemein scheint der Südbezirk bis zum Muri in erster Linie den Angriffspunkt der für Kamerun notwendigen Eingeborenenlandwirtschaft zu bieten. Sollen aber aus diesen Ergebnissen heraus Pflanzungen angelegt werden, so müssen sie in Berücksichtigung der Bodenverhältnisse angelegt werden. Vorsicht ist besonders beim Kakao geboten.

Vanille. Der Markt ist für alle Sorten sehr fest. Seit Januar hat ein lebhaftes Geschäft von grossem Umfange bei steigenden Preisen stattgefunden; der besonders hervorgetretene Mehrbedarf in Amerika hat mit den bedeutenden Beständen aus früheren Ernten völlig aufgeräumt und auch die Erträgnisse aus 1906/07 zum grösseren Teile aufgezehrt. Die Vorräte sind so knapp geworden, dass die Nachfrage schon seit einiger Zeit nicht mehr genug befriedigt werden konnte. Glücklicherweise steht eine umfangreichere Ernte als die letzte bevor, doch muss man darauf noch einige Monate warten. Die Entwickelung der Schoten ist bisher nicht gestört worden, vom Wetter während der Präparationszeit in den nächsten 4—5 Monaten hängt es ab, ob auch in Güte und Haltbarkeit ein annehmbares Ergebnis zu erwarten ist. Niedrigere Preise werden aber nicht erwartet, vielmehr rechnet man mit einer weiteren Steigerung.

Die Zufuhren in Tahitivanille blieben seit Januar hinter dem sonstigen Durchschnitt zurück und mussten höher bezahlt werden; die Preissteigerung beträgt mehrere Mark fürs Kilo. Künstlich kristallisierte Ware machte nicht immer die Preisbewegung mit.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Vollständig eingerichtete Räume

inkl. Maschinen, Formen, Utensilien usw., bestens geeignet zur Fabrikation von

Hartkakes
feine Biskuits
Fondant-Crême
Schokoladen
figurierte Schokoladen
Marzipan und Marzipanartikel

sowie grosse helle Lager- und Expeditionsräume sind billig per sofort zu vermieten.

Anfragen erbeten an:

H. Dietrich, Berlin N. 58
Schönhauser Allee 34.

Junger kapitalkräftiger Kaufmann sucht Zuckerwaren- oder Schokoladenfabrik zu übernehmen, evtl. auch verwandte Branche. Vermittler verbeten. Off. unter **K. V. 5882** an **Rudolf Mosse, Köln.**

Lagerist und Expedient

seit acht Jahren als solcher in einer grösseren österr. Schokoladen-Fabrik tätig, **sucht** anderweitig dauernde Stellung.

Gefl. Offerten unter **C. W. 627** an den Verlag des Gordian erbeten.

Schutzkleid D

geeignet für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche:

grau Halbleinen HL III Dtz. Mk. 34.20
grau Halbleinen GH III » » 39.—
ungebleichter Nessel SS » » 34.20

Andere Stoffe und Modelle in Auswahl.

Mützen Halbleinen o. Nessel Dtz. Mk. 3.—

Latzschürzen

gebleichtes Halbleinen Dtz. Mk. 14.40
vorgebleichtes Reinleinen » » 15.—

Grössere Posten noch billiger.

Ernst Krah, Dillenburg 5.

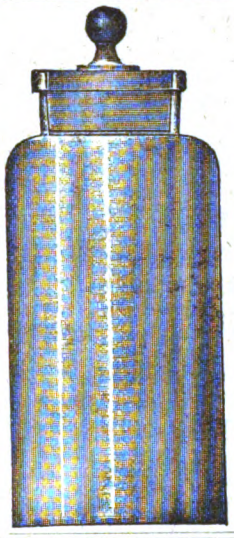
Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Papierwolle empfehlen **Keller & Gottschaldt** G. m. b. H. **Wildenau b. Schwarzenberg i. S.**



Glashüttenwerke Weisswasser Actiengesellschaft Weisswasser O.-L.

Bonbongläser und **Ausstellungsgläser** aus Ia weissem Glas.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet **Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter**

Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik **Schwenningen** (württ. Schwarzwald).

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wenn Sie **rentabel** fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Zinnfolien, Stanniol

ringfrei, zu billigsten Tagespreisen.

Metallindustriewerke G. m. b. H. Frankfurt a. M. Kaiserstrasse 77.

Tüchtige Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Wollen Sie sich überzeugen?

Sofern Sie ausser Ihren eigenen Fabrikaten auch sogenannte Handelsartikel schon kaufen oder für Ihre Kundschaft gebrauchen können, dann kann ich Ihnen gewissenhaft zur lohnenden Miteinführung meine durchaus vorzüglichen

Eingetragene

Schutzmarke

und Pulver

in 1, 2 und 5 Pfg.-Sorten, dauerhaft und elegant verpackt, empfehlen. Alle Grossfirmen loben und bevorzugen meine Marke, weil dieselbe infolge der lebhaften Nachfrage äusserst lohnend ist. Mein Fabrikat ist bestbekannt.

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Reiner Kakao

zu kaufen gesucht

in Quantitäten 100, 2—300 Kilo, event. mehr gegen Kassa (Verpackung in Fässern). Offerten mit äusserster Preisangabe und Qualitätsproben begleitet wolle man einsenden an **Postfach 111, St. Ludwig in Els.**

Junger Kaufmann

der Schokoladen- und Zuckerwarenbranche, 19 Jahre alt, welcher mit allen vorkommenden Lager- und Bureauarbeiten vertraut ist,

sucht sofort Stellung.

Angebote unter **C. N. 699** durch den Verlag des Gordian erbeten.

Als kaufmännischer Direktor

einer grösseren

Schokoladenfabrik G. m. b. H.

Mitteldeutschlands, welche über genügende Mittel verfügt und noch sehr entwickelungsfähig ist, wird eine nur

allererste kaufmännische Kraft

gesucht, welche bereits Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik mit Erfolg geleitet hat. Bewerber müssen mit der Branche gründlich vertraut sein und Organisationstalent sowie Verständnis für die Behandlung der Kundschaft besitzen.

Antritt wie Gehalt nach Uebereinkunft, grössere Tantième wird bewilligt. Nur Herren mit feinsten Empfehlungen belieben ihre Meldungen unter Chiffre **W. R. 763** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Magdeburg,** einzureichen.

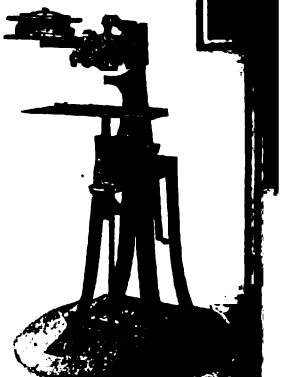
Schokoladen-Kisten

lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.



Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.

Digitized by Google

Bleifreie Zinnfolie

(Stanniol, Blattzinn)
glatt und gepresst

eignet sich am besten zum Einwickeln von Schokolade, Konfitüren und Zuckerwaren, weil dadurch ein Eindringen von Luft, Feuchtigkeit und Staub verhindert wird und den Waren ihre eigene Feuchtigkeit und ihr Aroma erhalten bleibt. Wegen ihres eleganten Aussehens, welches weder durch den Einfluss von Luft noch durch Wasser leidet, ist **Zinnfolie** allem anderen Verpackungsmaterial von Nahrungsmitteln vorzuziehen. — Anfragen oder Bestellungen bitten wir zu richten an die

Centralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken

Berlin S. O., Schmidstrasse 8.

Digitized by Google

Syndikatsfreie Weinsteinsäure

bleifrei für Genusszwecke.

Die von uns importierte reine Weinsteinsäure aus der spanischen Fabrik

La Industrial Quimica de Zaragoza

steht in ihrer Güte **in keiner Weise** der deutschen Syndikatssäure nach.

Die folgenden Analysen, aus dem chemischen Laboratorium des Herrn Dr. Ulex in Hamburg, beweisen das:

A. Unsere Säure aus Zaragoza.

Reine Weinsäure:	98.3 Prozent
Asche:	1.0 „
Bleigehalt:	keine wägbaren Mengen.

B. Syndikatssäure.

Reine Weinsäure:	98.3 Prozent
Asche:	1.35 „
Bleigehalt:	keine wägbaren Mengen.

Unsere Kontrakte verpflichten die spanische Fabrik zur Lieferung von stets reiner Weinsäure mit einem Durchschnittsgehalt von 98—99 Prozent an reiner Säure, während von Blei weniger als 0,002 Prozent gefunden werden soll. In dieser Verpflichtung und in der obigen Kontrollanalyse liegt für die Genussmittelfabrikanten die Gewähr, dass sie durch unsere Vermittlung eine Weinsteinsäure erhalten, wie sie besser weder vom Syndikat noch von anderer Seite geliefert wird.

Hamburg, 20. Juni 1907.

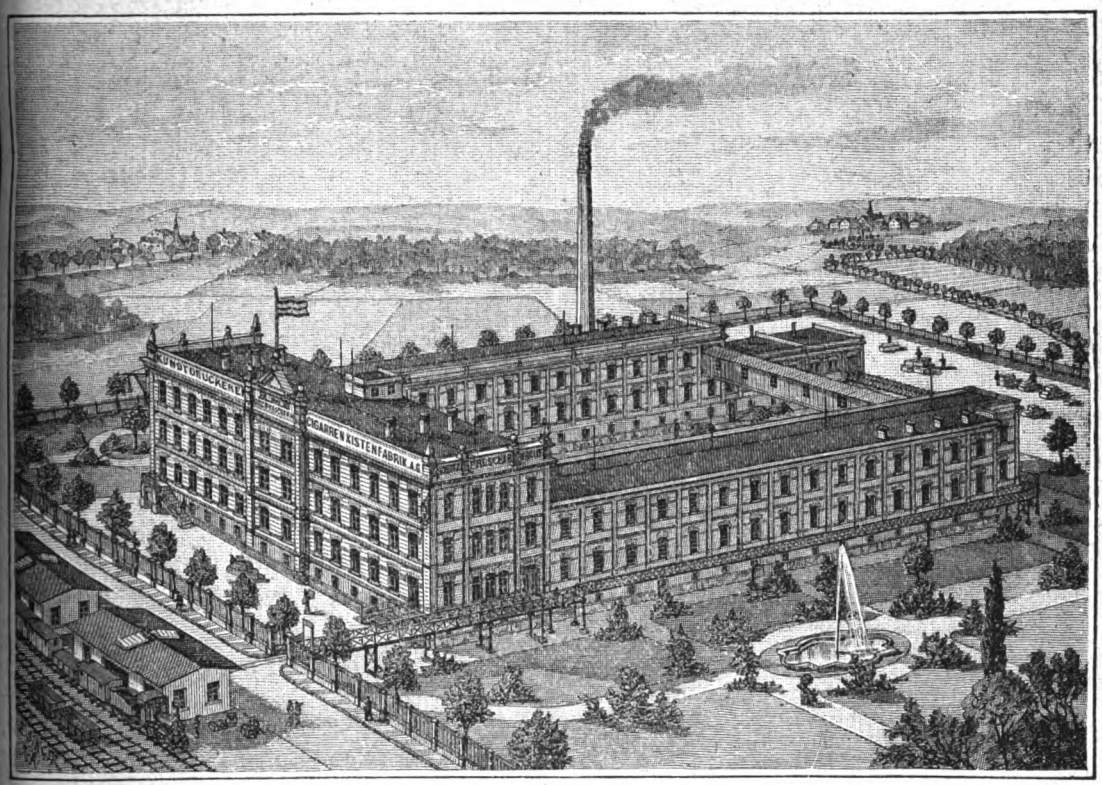
Verlag des Gordian,
Waren-Abteilung.

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

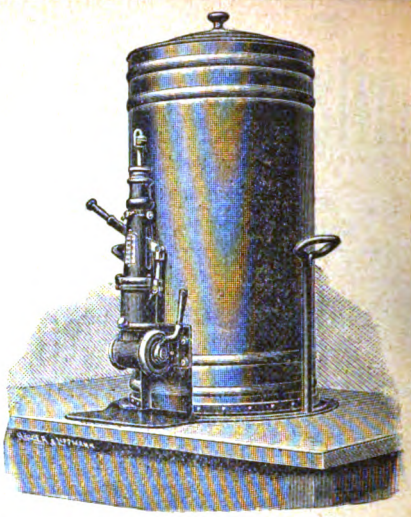
und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 293.** Hamburg, 5. Juli 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: Ernst Woisin in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

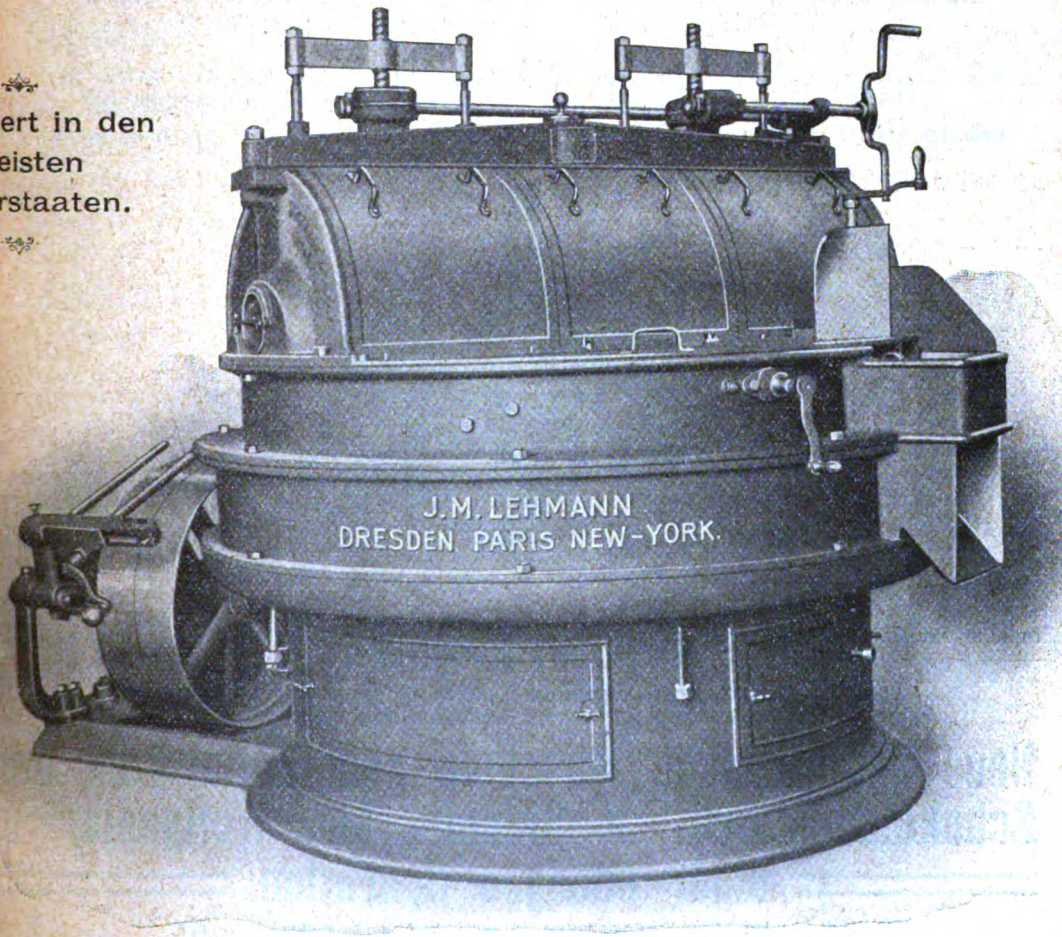
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✻ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

atentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

Oetker

offeriert

Nougatmassen

in

5 Qualitäten.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

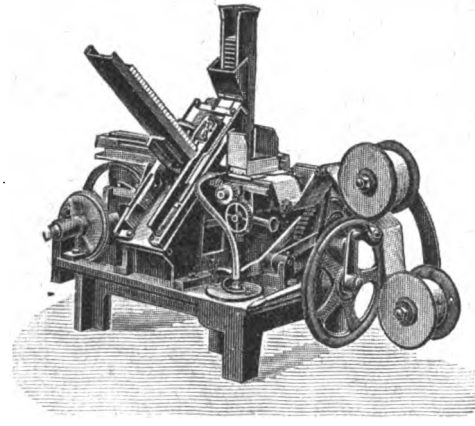
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn. Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 293
vom 5. Juli 1907.

Herr Direktor Huster. — Glossen. — Das Ende von »Ribet«. — Aus Ernteländern. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei.

Herr Direktor Huster.

Im Sommer 1905 ging durch die Tageszeitungen die Nachricht, dass von Juni bis Oktober 1907 eine deutsche Armee-, Marine- und Kolonialausstellung stattfinden solle, und zwar in Schöneberg bei Berlin. Als Platz sei das erweiterte Gebiet der letzten Landwirtschaftsausstellung in Aussicht genommen. Die Ausstellung solle in allgemeiner Weise eine Uebersicht über die Entwickelung von Handel und Industrie auf dem Gebiete des Heer- und Marinewesens und der Kolonialwirtschaft bieten.

Für das Präsidium der drei Abteilungen der Armee, der Marine und der Kolonien waren schon damals die Herren Generalmajor z. D. von Poser und Gross-Nädlitz, Kontre-Admiral z. D. Plüddemann und der bekannte Parlamentarier Geheimrat Dr. Paasche gewonnen. Die Leitung der Vorbereitungen sei dem Herrn Direktor Huster übertragen, dessen erfolgreiche Tätigkeit auf der grossen Berliner Gewerbeausstellung von 1896 besonders hervorgehoben wurde. Herr Huster war dort 1896 Betriebsinspektor gewesen, doch stand über die Art seiner damaligen Stellung nichts in den Meldungen.

Der Umstand, dass gerade Herr Direktor Huster die Leitung der Ausstellung in Händen haben werde, ist daran schuld, dass wir uns mit dieser Ausstellung ein wenig beschäftigen müssen. Unter seiner Leitung wurde im Hause Anhaltstrasse 12 in Berlin ein Bureau aufgeschlagen, in dem die Vorbereitungen zur Ausstellung getroffen wurden. Ab und zu erschienen in der Presse Aufsätze, die vom Fortschritt der Vorbereitungen erzählten, die Wunderdinge über die Pläne und Absichten meldeten. Namentlich wurde versucht, diese neue Ausstellung in Vergleich mit der Berliner Gewerbeausstellung von 1896 zu bringen, wie vor allem aus einem Aufsatz hervorgeht, der in einem sogenannten Exportjournal vom 1. November 1906 zu lesen ist. Dies Exportjournal, das damals an in Betracht kommende Kreise des Handels und der Industrie verschickt wurde, brachte einen Leitartikel, der mit den verheissungsvollen Worten begann: »Berlin rüstet nach zehnjähriger Pause zu einer neuen Ausstellung grossen Stils. Vom 15. Mai bis 1. Oktober 1907 wird eine Armee-, Marine- und Kolonialausstellung stattfinden, die nach dem bisherigen Stande der Dinge aller Wahrscheinlichkeit nach eine eingehende und erfolgreiche sein wird.«

Dieser bombastischen Meldung von der Rüstung Berlins folgte dann im Februar 1907 eine weitere Nachricht, die von der erfolgten Bildung der verschiedenen Ausschüsse, von einer gemein-

Digitized by Google

samen Versammlung und von den fortschreitenden Arbeiten auf dem Gelände des Ausstellungsplatzes erzählte. Die Meldungen mussten hiernach recht zahlreich schon eingelaufen sein; es waren ja auch von den zahlreichen Gruppenausschüssen zahlreiche Aufforderungen an die in Frage kommenden Kreise versandt, und um jeden Argwohn fernzuhalten, versicherte die Ausstellungsleitung bei Uebersendung der Prospekte in einem Begleitschreiben ausdrücklich, dass die Ausstellung kein Privatunternehmen sei, wodurch den Beteiligten irgend welcher pekuniäre Nutzen entstände, sondern dass sämtliche Ueberschüsse für Veteranen der Armee, der Marine und der Kolonien bestimmt seien, weshalb die Ausstellung auch die Unterstützung aller hohen und höchsten Behörden geniesse. Die Aussichten veranlassten natürlich Schausteller und Budenbesitzer ebenfalls zu einem scharfen Wettbewerb um die Plätze. Wer will es auch den Teilnehmern an der Ausstellung verdenken, zumal ein ganzes Bukett von hohen und höchsten Persönlichkeiten an die Spitze der Ausstellung getreten war, d. h. diese Herren hatten ihre Namen hergegeben. Schliesslich übernahm sogar der Kronprinz das Protektorat der Gesamtausstellung und der Braunschweiger Herzogregent das Protektorat der Kolonialausstellung. Die treibende Kraft der ganzen Veranstaltung, Herr Direktor Huster, fand hierbei noch eine wesentliche Stütze in den Vorgängen der deutschen Politik, in der die Kolonien die erste Violine spielten und die allgemeine Aufmerksamkeit auf sich zogen.

So konnte am 15. Mai 1907 die feierliche Eröffnung der Ausstellung stattfinden. Der Kronprinz und der Herzogregent waren mit einer ganzen Schar von grossen und kleinen Würdenträgern auf dem Platze, und viel Volks mit ihnen. Die Zeitungen berichteten getreulich den Hergang, und die Ausstellung war, wenn auch in unfertigem Zustande, eröffnet. Herr Huster hatte sogar die Ehre, den Kronprinzen auf dem Felde seiner Tätigkeit umherführen zu dürfen. Als dann vier Wochen ins Land gegangen waren, regte sich der Unfriede unter den Ausstellern und Schaustellern, man war mit verschiedenen Massnahmen der Leitung nicht zufrieden, man hatte auf reichlichen Besuch gehofft, der die Kassen füllen helfen sollte, man beraumte Protest Versammlungen an, und in deren Zeichen steht heute die Ausstellung in Schöneberg. Sogar in der offiziellen Tageszeitung, die auf dem Platze erschien und just vor einigen Tagen aus Mangel an Beteiligung das tägliche Erscheinen vergessen haben soll, regte es sich laut und leise gegen die Leitung, die in Herrn Direktor A. Huster verkörpert wird. Wie mag das noch bis zum 15. September 1907 werden!

Dies wollen wir hier nicht weiter erörtern, wollen uns aber ein wenig mit der Leitung alias Herrn Huster beschäftigen. Allerdings verschwindet er als einfacher Herr Direktor in dem Ausstellungskatalog vollständig unter den zahlreichen Exzellenzen und Generälen und Geheimen und anderen Räten und Herren z. D. und a. D., aber wenn man sich die Bedingungen ein wenig näher ansieht, auf die sich die Aussteller verpflichten mussten, so leuchtet die Persönlichkeit des einfachen Herrn Direktors doch klar und deutlich aus dem ganzen Schwarm als leitender Stern hervor. Ueber die Leitung der Ausstellung ist in den Bestimmungen angeordnet, dass diese wie die Verwaltung in den Händen des Arbeitsausschusses und des Direktors Herrn A. Huster liegt. Die Zahlungen gehen allerdings nicht an seine Adresse, aber er bezieht eine Provision von der Platzmiete, die er sich wahrscheinlich als gewiegter Geschäftsmann und geistiges Haupt eines solchen Unternehmens angemessen hat festsetzen lassen. Ausserdem ist bestimmt, dass der Ausstellungsdirektion — d. i. Herrn A. Huster — auf dem Ausstellungsplatz das Hausrecht zusteht, und dass für Streitigkeiten nur die Berliner Gerichte zuständig sind. Wörtlich heisst es: »und erkennt der Aussteller ausdrücklich an, dass der Bevollmächtigte, Herr Direktor Huster-Berlin, als Gegenkontrahent gilt und daher berechtigt ist, alle auf die Ausstellung bezüglichen Ansprüche gegen den Aussteller im eigenen Namen für den arbeits- und geschäftsführenden Ausschuss geltend zu machen und darüber zu verfügen«. Mit besonders gedruckten Buchstaben schliessen die Bestimmungen: »Sämtliche Zuschriften und Anmeldungen sind an die Geschäftsstelle der Ausstellung zu Händen des Herrn Direktor A. Huster zu richten«.

Also trotz Protektoren und Präsidenten und aller Ausschüsse laufen sämtliche Fäden der Leitung und Verwaltung in den Händen des Herrn A. Huster zusammen. Für sämtliche Aussteller und natürlich auch für die Schausteller ist er der Generalgewaltige, dessen Wille unbedingt zu respektieren ist. Huster hat sich damit eine mächtige Stellung geschaffen, aber wer sich so sehr an die Sonne stellt, muss sich auch gefallen lassen, dass man ihn etwas näher betrachtet, unter die Lupe nimmt. Als wir im Sommer 1906 die Nachricht lasen, dass Herr Direktor A. Huster die Leitung der Ausstellung in die Hand nehmen würde, da dachten wir unwillkürlich an eine kleine, prächtige Schrift, in der sich der Syndikus der Halberstädter Handelskammer Frhr. von Boenigk eingehend mit der Unlauterkeit im Ausstellungswesen befasst, denn gerade Herr Direktor A. Huster hat für diese Schrift durch seine Tätigkeit als Ausstellungsunternehmer viel Stoff geliefert, natürlich unfreiwillig.

Ueberhaupt blickt Herr Huster auf ein bewegtes Leben zurück. Ursprünglich war er Konditor, dann Inhaber einer Marzipanfabrik, doch ging dies Unternehmen nicht, sodass es zum Konkurse kam. Dann war er wieder als Konditor tätig, und erst in reiferen Jahren, als er auch noch den Offenbarungseid geleistet und allerlei fragwürdige Sträusse bestanden hatte, begab er sich auf das Gebiet der Ausstellungen, die in den letzten Jahren bei jeder möglichen und unmöglichen Gelegenheit recht Mode geworden sind. Herr Direktor Huster hat von diesen Ausstellungen ebenfalls eine ganze Reihe ins Leben gerufen. Im Jahre 1894 veranstaltete Herr Huster eine »Internationale Nahrungsmittel- und Gewerbe- und Sportausstellung« in Dresden, und angeblich eine andere noch in Cottbus, im Jahre 1895 in Lübeck eine »Deutsch-nordische Handels- und Industrie-Ausstellung«. 1896 war Herr Huster als Betriebsinspektor auf der Berliner Gewerbeausstellung tätig. Vom 9. Oktober bis 9. November 1897 veranstaltete er dann selbst eine »Allgemeine Ausstellung für Nahrungsmittel, Volksernährung und Armeeverpflegung (mit Massenspeisungen) im Messpalast in Berlin (Huster war von 1898 bis 1904 Geschäftsführer der Messpalast-Baugesellschaft), dann vom 16. bis 23. März 1899 eine »Ausstellung für Nahrungsmittel, Gastwirtschafts- und Hotelwesen« ebenfalls in Berlin bei Kroll, ferner vom 23. September bis 1. Oktober 1899 eine »Allgemeine Ausstellung für Haus und Küche, unter besonderer Berücksichtigung der Volksernährung, Armeeverpflegung und Massenspeisun-

Digitized by Google

gen, verbunden mit der Ausstellung landwirtschaftlicher Erzeugnisse« in Frankfurt a. O., ausserdem vom 31. März bis 8. April 1900 eine »Thüringische Allgemeine Ausstellung für Nahrungsmittel, Volksernährung, Armeeverpflegung und Massenspeisungen, unter besonderer Berücksichtigung der Gesundheits- und Krankenpflege, sowie des Hotel- und Gastwirtschaftswesens« in Gera und 1901, kurz nachdem die Boenigksche Schrift erschienen war, in Cottbus eine weitere Ausstellung. Dann tritt scheinbar eine Pause ein, was vielleicht auf jene Schrift zurückzuführen ist, und erst 1904 wird von einer Husterschen Ausstellung in Zeitz wieder berichtet. Auch im Auslande tauchte Herr Huster auf, so 1898 in Triest bei der Internationalen Ausstellung für Nahrungs- und Genussmittel, Kochkunst und Hausbedarf, Hygiene usw., in deren Komitee er als »Direktor der Berliner Gewerbeausstellung 1896« aufgeführt wurde, während er 1896 in Berlin tatsächlich nicht »Direktor«, sondern Betriebsinspektor war. Diese Triester Ausstellung hatte ausserdem noch den eigenartigen Vorzug, dass sie im Verborgenen blühte, denn das deutsche Generalkonsulat in Triest konnte seiner Zeit auf eine Anfrage darüber keine Auskunft geben! Sämtliche privaten Ausstellungen hängen in irgend einer Weise mit Nahrungsmitteln zusammen, die für solche Ausstellungen am ergiebigsten sind. Die Bezeichnung ist so gewählt, dass möglichst viele Dinge als Ausstellungsgegenstände zugelassen werden können.

Diese Ausstellungen haben an sich ja nichts auffallendes, ebensowenig wie die »Deutsche Armee-, Marine- und Kolonialausstellung«, die ebenfalls Nahrungsmittel und daneben möglichst viele Dinge umfasst, die sich mit einem kleinen Umwege ebenfalls unter die allgemeine Bezeichnung einfügen lassen. Sehr wichtig sind aber die Beobachtungen, die bei diesen Ausstellungen gemacht sind. Ein Fachmann wie Huster hat doch zweifellos die Veranstaltung mehrerer Nahrungsmittelausstellungen in Berlin 1896 gekannt; auch auf der Berliner Gewerbeausstellung von 1896, wo Huster als Betriebsinspektor angestellt war, waren die Nahrungsmittel reichlich vertreten, sodass die Bedürfnisfrage für derartige Veranstaltungen, wie sie Huster und andere in den Jahren 1897, 1898, 1899, 1900 und 1901 ins Leben riefen, vom volkswirtschaftlichen Standpunkt gut und gern verneint werden konnte. Huster war auch mit anderen bekannten Ausstellungsunternehmern verschiedentlich zusammen, so 1898 in Triest, wo Jellinek und Hähnel als »Schlepper«, wie es in der Fachpresse heisst, unter Huster tätig waren. 1899 wurde Jellinek in Berlin auf der Husterschen Ausstellung bei Kroll mit der silbernen Medaille versehen. Hier erhielt auch Herr S. Behrens, der Herausgeber der allgemeinen Ausstellungszeitung, sogar das Diplom zur goldenen Medaille, aber nicht von der Jury, sondern vom »Vorstand«. Recht zweifelhaft nimmt sich bei den Husterschen Ausstellungen in Lübeck 1895, in Berlin 1897 und 1899 die durchaus harmlos klingende Bestimmung aus: »Bei Kollektivausstellungen behält sich das Komitee (also nicht die Jury!) die Beurkundung der etwaigen Auszeichnung für den einzelnen Aussteller vor«. Diese Bestimmung kann so aussehen, als ob Kollektivausstellungen nicht ausgezeichnet würden, sie kann aber auch dazu dienen, die Zahl der Auszeichnungen erheblich zu erhöhen, denn wenn z. B. Jellinek bei Huster 1899 mit einer Reihe von Ausstellern kollektiv ausstellte und dafür die silberne Medaille erhielt, so werden die einzelnen Aussteller natürlich eine Beurkundung darüber — gegen Entgelt? — verlangen, was dann statt einer gleich 10 oder 20 Auszeichnungen macht.

Da wir gerade bei den Auszeichnungen angelangt sind, wollen wir hierüber von Husterschen Ausstellungen einiges mitteilen Die Zahl der Aussteller und Ausgezeichneten nähert sich, soweit darüber genaue Angaben von Husterschen Ausstellungen vorliegen, recht bedenklich. Denn es sind auf den Huster-Ausstellungen zu verzeichnen:

im Jahre	in	Aussteller	Auszeichnungen	% der Aussteller
1895	Lübeck	1 842	1 325	72 %
1897	Berlin	362	253	70 %
1899	Frankfurt a. O.	145	139	96 %
1899	Berlin	346	280	81 %
1900	Gera	202	157	78 %
1901	Cottbus	180	159	88 %

Bei Lübeck fehlt für diese Berechnung die Gruppe Gartenbau, in Cottbus sind zwölf Ehrenpreise und drei Staatsmedaillen (?), die beantragt werden sollten, nicht mit berechnet worden. Hält man gegen die Ergebnisse dieser Huster-Ausstellungen das Verhältnis der Auszeichnungen der Düsseldorfer Gewerbe- und Industrie-Ausstellung von 1902 und der Jubiläums-Gewerbeausstellung Kassel 1905, so zeigt sich ein klaffender Unterschied, denn in Düsseldorf kamen nur 54 Auszeichnungen, in Kassel nur 53½ Auszeichnungen auf 100 Aussteller! Von Rechts wegen sollte das Verhältnis umgekehrt sein, denn die privaten Ausstellungen werden doch von den ernsthaften Kreisen, die wirkliche Leistungen aufzuweisen haben, in geringerem Masse beschickt als von Fleckmittel-, Insektenpulver- und anderen kleinen Fabrikanten.

Ausserdem wird jeder ohne weiteres zugeben, dass ein Medaillenregen, wie er z. B. auf der Huster-Ausstellung in Frankfurt a. O. auf die beglückten Aussteller niederging, weit über das erlaubte Mass hinaus geht; man stelle sich vor, dass von 100 Ausstellern nur vier leer ausgingen, von den ganzen 139 Ausstellern also nur 6 oder 7, was geradezu haarsträubend ist. Vielleicht hatten diese auch nur dies Glück, weil sie ausser Wettbewerb ausstellten!

Die Kosten, die den Ausstellern auf privaten Veranstaltungen erwachsen, sind verhältnismässig hoch, damit der Herr Unternehmer auf seine Kosten kommt. Auf der Husterschen Ausstellung in Gera 1900 waren die Ansätze so reichlich bemessen, dass von Anfang an ein Ueberschuss von 10 000 Mk. als sicher angenommen wurde, obgleich Herr Huster hier nicht vollkommen freie Hand gehabt haben soll. In Frankfurt a. O. 1899 nahm der geschäftsführende Ausschuss von Herrn Huster die Erklärung entgegen, dass er sämtliche Kosten für seine Rechnung übernehme, so dass der Ausschuss für keinerlei Ausfälle oder Ansprüche Dritter aufzukommen hatte. Zu solchen Erklärungen gehört die Aussicht auf sichere Einnahmen, zu denen auch ein Entgelt für die Medaillenklischees zu rechnen war. Herr Huster berechnete 1895 in Lübeck, 1897 und 1899 in Berlin für Medaillen in Höhe von 24 mm 4 Mk. und in Höhe von 19 mm 3.50 Mk. Mehr Glück hatten 1901 die Aussteller in Gera, die ihre Auszeichnungen entgegen der bis dahin herrschenden Gepflogenheit umsonst erhielten, was sie wohl dem Frhrn. von Boenigk zu danken haben, da dieser kurz vorher seine Schrift über Unlauterkeiten im Ausstellungswesen veröffentlicht hatte. Herr Huster wird aber trotzdem auf seine Rechnung gekommen sein.

Unter solchen Voraussetzungen erscheint es recht verwunderlich, dass Herr Huster immer

Digitized by Google

wieder Aussteller und Schausteller findet, die auf seinen Veranstaltungen mitmachen, und dass Leute ohne jeden Namen, wie Huster und seine Kollegen, deren er eine ganze Reihe hat, immer wieder auf ihren Ausstellungen Medaillen über Medaillen verteilen konnten und können, ohne dass ihnen das Handwerk gelegt wird. In welcher Weise die Fäden hinter den Kulissen gesponnen werden, soll nicht erörtert werden. Tatsache ist, dass Herr Huster seinen Ausstellungen immer einen wohltätigen Zweck umhängt, und dass ihm in der Regel hohe und gar höchste Personen, ohne es zu wissen und zu wollen, mit ihrem Namen Geld verdienen helfen. In Lübeck war 1895 der Senat Protektor, viele angesehene Leute waren Ehrenförderer. In Berlin 1897 hatten die Herren Staatsminister Bosse und von Hammerstein und der Ministerialdirektor von Bartsch ihre Namen hergegeben, und die Prinzessin Friedrich Leopold war Protektorin. Das kam aber auch daher, dass den Volksheilstätten in Dingsda durch die Ausstellung Mittel zugeführt werden sollten; die Kuverts der Ausstellungskorrespondenz waren sogar mit der Siegelmarke des roten Kreuzes verschlossen. Im April 1900 in Gera war der Erbprinz von Reuss j. L. Protektor. Natürlich tat der Name so hoher Herrschaften das übrige, um neben den sonstigen — wie wir sahen — recht zahlreichen Auszeichnungen noch Staatsmedaillen zu erlangen; so soll dies auf den Ausstellungen 1899 zu Frankfurt a. O., 1897 und 1899 in Berlin geschehen sein. In Gera hat Herr Huster 1900 sogar eine ganze Reihe von Medaillen verschiedener Staaten zur Verteilung bringen lassen.

So ungefähr hat Herr Direktor Huster seine Tätigkeit auf dem Gebiete des Ausstellungswesens entfaltet. Wenn er auch nicht der erste Fachmann Deutschlands in Ausstellungssachen ist, wie man es jetzt in Zeitungen lesen konnte, so darf man ihm eine gute Portion Organisationstalent nicht absprechen. Trotzdem war aber Herr Huster nach seiner ganzen Vergangenheit nicht der Mann, um sozusagen unumschränkt eine deutsche Armee-, Marine- und Kolonialausstellung zu leiten, deren Protektoren der Kronprinz und der Herzogregent von Braunschweig sind. Diesen beiden hohen Herren kann man daraus keinen Vorwurf machen, sie können nicht auf allen Gebieten beschlagen sein, aber denen, die um sie sind, müssen dafür umso schwerere Vorwürfe gemacht werden, denn in eingeweihten Kreisen kennt man die bewegte Vergangenheit des Herrn Huster sehr gut, und an diese Kreise brauchte sich ja die Umgebung der hohen Herren nur zu wenden. Das ist scheinbar nicht geschehen. Ja, es wurde sogar erzählt — in der offiziellen Tageszeitung der Ausstellung steht es sogar zu lesen — dass der Kaiser in eigener Person auf dem Ausstellungsplatz erscheinen sollte. Das ist bis jetzt, gottlob, nicht geschehen.

Wir haben im Sommer 1906 schon auf die Bedeutung des Herrn Huster im Ausstellungswesen hingewiesen, in den Gordianheften 271 vom 5. August 1906, 273 vom 5. September 1906 und 274 vom 20. September 1906. Diese Hefte haben wir auch den drei Herren Präsidenten, die uns damals bekannt waren, den Herren Generalmajor z. D. von Poser und Gross-Nädlitz, Kontreadmiral z. D. Plüddemann und Geheimrat Dr. Paasche eingesandt. Zu Heft 271 schrieben wir einen Begleitbrief und wiesen die Herren auf die Stellen hin, die über Herrn Huster Auskunft geben konnten. Einer von ihnen hat überhaupt nichts von sich hören lassen, ein anderer schrieb, er werde den Fall untersuchen, nur einer schrieb uns, dass wir ihn, mit Recht, davor warnten, seinen Namen mit der Armee-, Marine- und Kolonial-Ausstellung 1907 in Verbindung zu bringen, deren Leiter ein Herr Direktor Huster sei; er bedauerte lebhaft, durch Bekannte zu diesem Schritt veranlasst zu sein, den er in dem Glauben getan habe, es handle sich um eine allgemeine Armee-, Marine- und Kolonial-Ausstellung; er habe aber — es war im August 1906 — nichts wieder von der ganzen Ausstellung gehört und wisse nicht einmal, an wen er eine Absage richten könne. Diese Absage ist nachher nicht erfolgt, denn alle drei Herren Präsidenten haben nachher im Savoyhotel in Berlin die Hustersche Ausstellung aus der Taufe gehoben. Herr Direktor Huster hat sich dabei sehr zurückgehalten, denn seit dem Erscheinen der Boenigkschen Schrift im Jahre 1901 sind er und seine Kollegen vorsichtig mit ihren Namen geworden.

Dass Herr Direktor Huster sogar den Kronprinzen auf seiner Ausstellung spazieren führen konnte, ist umso verwunderlicher, als Herrn Husters Tätigkeit auf den Polizeipräsidien von Berlin und Schöneberg sehr gut bekannt ist. Ebenso kennt ihn der Herr Minister für Handel und Gewerbe, dessen Dezernent für solche Sachen sich sicherlich auch mit Herrn Direktor A. Huster beschäftigt hat. Im Ministerialblatt für Handel und Gewerbe vom 12. Februar 1906, Seite 74 und 75, wird ausdrücklich vor dem Ausstellungsagenten Bondy Miska, den wir als Herrn Berczi sogar persönlich kennen, gewarnt. Dabei verweist der Herr Minister für Handel und Gewerbe und der Herr Minister des Innern, der mitunterzeichnet hat, ausdrücklich auf die Boenigksche Druckschrift. In dieser Schrift wird Bondy Miska (alias Berczi) eingehend geschildert, und ebenso nehmen die Ausführungen über Herrn Direktor A. Huster — wir verdanken viele Einzelheiten in diesen Ausführungen jener Schrift über die Unlauterkeit im Ausstellungswesen — einen so breiten Raum ein, dass die betreffenden Ministerialdezernenten unmöglich darüber hingelesen haben können. Also war Herr Huster auch amtlich bekannt Umso bedauerlicher ist es, dass sich die verantwortlichen Stellen aus der nächsten Umgebung der beiden fürstlichen Protektoren nicht erkundigten: die amtlichen Stellen, die über Herrn A. Huster eine vielleicht noch viel genauere Auskunft geben können, sind recht zahlreich, und die privaten zählen sicherlich Legion!

Die schweren Schäden, die dem gewerblichen Leben durch den eifrig betriebenen Medaillenregen von grossen und kleinen Ausstellungsunternehmen erwachsen, sind sehr bedauerlich, und es wird — leider noch nicht mit vollem Erfolge — von uns seit Jahren dagegen angekämpft. Die gewerbsmässigen Ausstellungsunternehmer werden unterstützt durch die Leichtgläubigkeit und Unerfahrenheit, die heute noch viele hochgestellte Persönlichkeiten besitzen, als da sind Exzellenzen, Geheime und andere Räte und die Heerscharen der Herren z. D. und a. D., deren Ehrgeiz dadurch gereizt wird, dass sie bei dieser oder jener Ausstellung gleich vornan genannt werden. Die fortgesetzten Klagen und Schädigungen, die durch das Zuviel, das Ueberflüssige, das Uebertriebene im Ausstellungswesen in den ernsthaften gewerblichen Kreisen hervorgerufen werden, haben uns die Feder in die Hand gedrückt, um einmal einen aus der Gilde der Ausstellungsunternehmer in seinem Tun und Treiben zu schildern.

Wenn trotz alledem eine deutsche Armee-, Marine und Kolonialausstellung unter dem Protektorate des Kronprinzen stattfinden musste,

Digitized by Google

sollte es da nicht möglich gewesen sein, einen Fachmann mit einwandsfreier Vergangenheit für die Leitung zu gewinnen? Und wenn Herr Direktor Huster, für seine Verdienste im Ausstellungswesen vielleicht gar noch mit einem Orden geschmückt, in die Provinz geht und Gevatter Schneider und Handschuhmacher mit der Herzählung seiner Erfolge für seine medaillenreichen Ausstellungen gewinnt, wer wird es dann wagen, ihm in die Arme zu fallen, um weitere Medaillenregen zu verhüten? Wie das Verleihen von Orden ein Recht der Krone ist, so sollte auch das Verleihen von Auszeichnungen entweder an staatliche Genehmigung geknüpft oder geradezu in staatliche Verwaltung gelegt werden. Auf diese Weise wird mit einem Schlage der heute dank den zahllosen Ausstellungen zu beobachtende Medaillenregen aufhören und ein Krebsschaden aus dem Körper unseres wirtschaftlichen Lebens herausgeschnitten. Hoffentlich tragen diese Zeilen auch dazu bei, dass alle die Leute, die sich heute so schnell bereit finden, ihren Namen für Präsidien und Ehrenausschüsse und ähnliche Einrichtungen herzugeben, fortan vorsichtiger werden. Am besten wäre es, wenn der ganze Medaillenkram überhaupt verschwände. Aber zu solch grossmütigem Verzicht sind die Menschen zu eitel und die Ausstellungsunternehmer zu geschäftseifrig. Wo.

Glossen.

Herr Martin Weinstein hat in der Lissaboner Zeitung »Diario de Noticias« wieder den Versuch gemacht, zu behaupten, dass die **grossen** Lissaboner Maiabladungen von rund 33200 Sack nach Deutschland und rund 21000 Sack nach England nicht »gemacht« wären, sondern sie wären auf ganz ordentliche Weise ganz ordentlich verkauft worden und wenn der »Gordian« das nicht glauben wolle und wenn der »Gordian« behaupte, dass das nur geschehen sei, um die Lissaboner Vorräte künstlich zu verkleinern, so wäre das eine »Insinuation«. Usw.

Herr Weinstein hat ja den Aufsatz ins Deutsche übersetzt und überallhin verteilt, sodass wir ihn nicht abzudrucken brauchen. —

Aber der hier folgende Brief wird aufs neue zeigen, wie es mit den immer wiederkehrenden Behauptungen Lissaboner Spekulanten, die heutige Preislage wäre lediglich aus »ökonomischen Gesetzen« zu erklären, steht:

Offener Brief an Herrn Martin Weinstein in Lissabon.

Durch Ihre Güte erhalte ich soeben ein Blatt des »Diario« vom 19. Juni und darin den Abdruck einer deutschen Uebersetzung. Ich danke Ihnen herzlich dafür. Aber in Zukunft brauchen Sie sich nicht zu bemühen. Wir können ja nicht bloss deutsch reden, sondern wir verstehen auch portugiesisch.

Sie entrüsten sich, weil im Gordian behauptet worden ist, dass der grösste Teil der im Mai aus Lissabon nach Deutschland abgeladenen 33200 Sack nicht vom Konsum gefordert worden sei und Sie nennen das »Insinuation«! Ihnen steht jede Art von moralischer Entrüstung sehr gut! Nun hören Sie, was die amtliche deutsche Statistik für Mai lehrt: Der wirkliche deutsche Konsum hat an Thomékakao im Mai 382500 Kilo bekommen. Das sind rund 6375 Sack. — Der Rest von 27000 Sack lag also am 1. Juni noch im Hamburger Freihafen und wartete auf Käufer! An diesen Zahlen ist nicht zu rütteln, sie stammen aus amtlichen Quellen! Ihre »ökonomischen Gesetze« versagen einmal wieder!

Und wenn Sie, gezwungen einlenkend, zugestehen, dass es ja immerhin sein könnte, »dass der Hamburger Handel aus der guten Tendenz des Artikels Nutzen zu ziehen versuche«, so bestätigen Sie nur, was im »Gordian« als wahrscheinlich ausgesprochen worden ist: Von dem deutschen Konsum sind die im Mai aus Lissabon abgeschobenen 33200 Sack **nicht** verlangt worden; sie bleiben als **»Vorrat«** bestehen; nur sind sie aus den sichtbaren Lissaboner Lagerhäusern in die unsichtbaren Hamburger übergegangen! Ob als Konsignations- oder als Spekulationsobjekte, ob für Lissaboner oder für Hamburger Rechnung, das soll uns ganz einerlei sein. Die von mir ausgelobten 100 Mark haben die armen Armen in Hamburg sonach nicht bekommen können. Schade! —

Ihre Versuche, Ihre und die Lissaboner Geschäftsgrundsätze als legitime, als natürliche kaufmännische Erfüllungen darzustellen, verfangen heute nicht mehr! Eines Tages werde ich die Randglossen mit abdrucken, die zu Lissaboner Briefen, Rundschreiben, Offerten von den Fabrikanten aus ganz Europa gemacht worden sind, ehe sie dem »Gordian« übermittelt wurden. Sie werden dann ja lernen, welchen Wert man auf Lissaboner Berichte legt, und werden finden, dass die heutigen Fabrikanten in kaufmännischen Dingen nicht mehr so wenig erfahren, nicht mehr so naiv und gläubig sind, wie vor 10–15 Jahren. Ihnen persönlich scheint die kaufmännische Tätigkeit unzertrennbar zu sein vom Spekulieren. Sie können sich garnicht vorstellen, dass es möglich ist, ohne den permanenten Trieb, »wie bringe ich die Preise nach unten, weil ich **ein**kaufen will« und wenn dieses erreicht ist, den anderen Trieb, »wie bringe ich jetzt die Preise nach oben, weil ich **ver**kaufen will«, als »Kaufmann« zu leben! Und weil Sie sich das nicht vorstellen können, glauben Sie, jeder andere handelt so, wie Sie! Weil ich seit September vorigen Jahres auf Grund meiner zuverlässigen Uebersichten über das Verhältnis der Ernteerträge zum Verbrauch mit Fug und Recht behaupten und beweisen konnte, dass

1. die niedrigen Baissepreise von 45—48 Mk. ungerechtfertigt waren,
2. dass ein Mittelpreis von 58—60 Mk. gerechtfertigt wäre,
3. dass aber die Preistreiberei, die schliesslich am Schluss der Haupternten bis auf 85 Mk. gegangen ist, völlig ungerechtfertigt sei,

darum habe ich alle gefälschten Berichte und die ganze Haussetreiberei bekämpft und tue das weiter. Nicht aber tue ich es, wie »man« so gern behaupten möchte, weil ich in Kakaobutter spekuliert und Verluste durch die hohen Bohnenpreise befürchtet hätte.

An diesen ungerechtfertigten Preistreibereien sind Sie mit schuld! Zwar konnten Sie, nach der Pflanzerseite hin, bei Ihren ruckweisen Einkäufen, nicht mehr die Preise so weit nach unten schieben, als Sie es vor der Ringbildung früher öfter getan haben, aber dafür haben Sie, nach jedesmaligem Abschluss eines grösseren Postens, die Verkaufspreise nach der Verbrauchsseite hin um soviel höher getrieben. Sie wussten, dass Ihnen überall Mitläufer folgen würden. Jetzt stehen Sie wieder vor der Zeit des Einkaufenwollens; jetzt werden Sie dafür zu sorgen wissen, dass die ersten Inhaber es mit der Angst vor den neuen Ankünften aus den Hauptländern

Digitized by Google

Samana, Bahia, Trinidad usw. (Thomé nicht ausgenommen) bekommen; jetzt werden Sie versuchen, die Preise in Lissabon wieder auf einige Zeit zu drücken. Ist dann der Einkauf von 20—30 000 Sack perfekt, dann finden Sie wieder Mittel und Wege, um höhere Preise durchzudrücken. Alle Pflanzer, die zum Ring gehörigen, wie die ausserhalb des Ringes stehenden, werden dann auf der Strasse, in den Zigarrenläden, in den Cafés, durch die Zeitungen wieder wild gemacht, es werden ihnen die unglaublichsten Gerüchte über die enorme Steigerung des Konsums, über Missernten auf dem Monde vorgelegt, sodass ja niemand billiger verkauft, als Sie es wünschen. Diese Haussemacherei dauert dann so lange, bis Sie Ihren Vorrat geräumt haben! Ist das geschehen, haben die Pflanzer gesehen, dass Sie Ihre Vorräte trotz der hohen Preise los geworden sind, so ist es erklärlich, dass sie den nächsten grossen Ringposten nicht, oder doch nur wenig billiger abgeben wollen, als ihnen gerade vorher gemeldet worden ist. Sie kaufen aufs neue, etwas teurer als einen Monat früher. Um daran aber wiederum mehr als eine reine Kommission zu verdienen, geht die Preistreiberei aufs neue los. Und so haben Sie gearbeitet vom September vorigen Jahres an. Ganz deutlich sieht man, zurückblickend, die einzelnen Phasen der Preistreiberei. Denn immer zu Einkaufs-Terminen wurde Baisse geblasen; jedesmal aber, wenn die Pflanzer Ihnen einen Posten verkauft hatten, ging die Haussemacherei los. Händler in Hamburg, London, Le Havre, Bahia, Guayaquil müssten ja halbblind sein, wenn sie diese Lissaboner Praxis nicht ebenso gut wie ich erkannt und durchschaut hätten! Weil sie es haben, kaufen die meisten mit Ihnen zugleich ein und nehmen ihren Nutzen durch die Hausse, die Sie ja sicher von dort aus machen! Was diese Händler tun, nennen Sie legitim. Ich will dem nicht widersprechen; vielleicht handelte ich nicht anders, wenn ich Bohnenhändler wäre. Aber ich würde nicht mit gefälschten Berichten operieren, würde nicht, trotzdem ich es besser weiss, in einem fort behaupten, die hohen Kakaopreise wären berechtigt, sie wären entstanden und würden bestimmt durch ökonomische Gesetze. Das ist unwahr!

Es sind geerntet worden:		
1902	120 939 214 Kilo	
1903	125 895 074 »	
1904	146 552 647 »	
1905	141 373 142 »	
1906	147 000 000 » geschätzt,	
Ernteertrag in 5 Jahren		681 760 077 Kilo
Es sind verbraucht worden:		
1902	116 803 735 Kilo	
1903	121 480 430 »	
1904	138 870 350 »	
1905	142 408 841 »	
1906	152 000 000 » geschätzt	
Verbrauch in 5 Jahren		671 563 356 Kilo
Aus fünf Jahren ergibt sich ein Ernteüberschuss von rund		10 000 000 »
Am 1. Januar 1902 betrug der Weltvorrat rund		27 000 000 »
Dazu der Ernteüberschuss aus 1902 bis 1906 rund		10 000 000 »
ergibt einen Weltvorrat von rund		37 000 000 Kilo

Kakao für den 1. Januar 1907.

Wo sind denn da die ökonomischen Gesetze, die einen Thomépreis von 85 Mk. rechtfertigen? Hat bei Ihnen in Lissabon bis Ende April der Kakao nicht wie Blei gelegen? Waren die 105 000 Sack, die am 29. April in Lissabon lagen, nicht Beweis genug dafür, dass keine Kakaoknappheit bestand? —

Sind die laufenden Ankünfte und Vorräte in Hamburg, Neuyork, in England und Frankreich nicht genug Beweis dafür, dass genug, mehr als genug, vorhanden ist?! —

Jetzt ist die erntelose Zeit vorbei; jetzt kommen aus allen Ländern Zufuhren heran! Der Verbrauch kann zu solchen Preisen die Ankünfte nicht aufnehmen. Die Vorräte werden wachsen! Das wissen Sie so gut wie wir. Aber trotzdem werden in Lissabon die Preise hoch bleiben! Erst wenn Sie dort fühlen, dass die Hauptländer ohne Thomékakao auskommen können, erst dann werden Sie die Preise herabsetzen müssen. Diese ganzen Spekulationskünste liegen so klar zutage, dass man sich wundern muss über Ihre Versuche, sie abstreiten zu wollen.

Ein wenig dunkel ist Ihrer Rede Sinn in dem Teil, in dem Sie davon sprachen, Sie und Ihre Mitläufer handelten genau so »legitim«, als wenn jemand im billigen Mai grosse Posten Kakaobutter aufkaufe und im Juni dann von der Hausse profitiere. Das soll wohl der aufgewärmte Rest von der Wintermahlzeit sein, durch die das Märchen von der Kakaobutterspekulation, woran ich beteiligt gewesen sein soll, neu serviert wird?

Ich will Ihnen reinen Wein einschenken, aber Sie dürfen es nicht weiter erzählen: Ich habe 500 000 Kilo Kakaobutter billig eingeramscht; die sperre ich nun so lange ein — ich bin ja bei Ihnen zur Schule gegangen — bis ich mindestens eine Mark am Kilo verdient habe. Das wird nicht schwer sein, denn ich werde den Leuten einiges von Ihren »ökonomischen Gesetzen« erzählen. Und wenn ich dann die 500 000 Mk. gewonnen habe, dann komme ich nach Lissabon und mache eine Spekulationsbude für Thomékakao auf. —

Drücken Sie den Daumen, damit mir meine Spekulation gelingt! Und dann auf Wiedersehen! Ich habe in der Rua da Magdalena schon ein Kontorhaus gemietet! Ihr Max Rieck.

* * *

Mit einigen beweisenden Zahlen sei noch unser Urteil, die in Hamburg angekommenen 28 300 Sack im Mai (im Juni sind noch 21 400 Sack dazu in Hamburg angekommen) seien nicht vom deutschen Konsum gefordert, begründet:

Die Mai/Juni-Ankünfte in Hamburg von Thomékakao haben betragen rund 49 700 Sack
à 60 Kilo

das ergibt 2 982 000 Kilo

Deutschland hat im Durchschnitt der letzten Jahre monatlich 600 000 Kilo Thomékakao verbraucht, also nur 10 000 Sack in jedem Monat. Genau aufgezählt, ergibt sich für die letzten sechs Monate folgendes:

Dezember	1906	459 300 Kilo
Januar	1907	765 900 »
Februar	1907	473 800 »
März	1907	382 700 »
April	1907	475 500 »
Mai	1907	382 500 »

zusammen 2 939 700 Kilo in 6 Mon.

Im Durchschnitt der letzten sechs Monate also hat Deutschland rund 500 000 Kilo in jedem

Digitized by Google

Monat von Thomékakao verzollt und verbraucht. Nun kommen auf einmal binnen zwei Monaten rund 3000000 Kilo Thomékakao in Hamburg an. Das ist das dreifache des ordnungsmässig, seit Jahren laufenden Bedarfes! Dazu wird in Lissabon und im Auslande geprahlt mit dem zu Kreuzekriechen der grossen deutschen Fabrikanten, mit den grossen deutschen »Konsumordres« usw.

Musste aus diesen abnormen Verhältnissen nicht jedes Kind den Schluss ziehen, dass die forcierten Abladungen nach Hamburg — wo wahrhaftig keine Kakaonot besteht, denn wir haben 1907 bis zum 30. Juni schon 290361 Sack bekommen — nichts anderes als spekulative **Transaktionen sind?!** Möglich ist ja, dass Herr Martin Weinstein an diesen Abschiebungen dieses Mal nur in kleinerem Masse beteiligt gewesen ist. Hat er aber seinen freundlichen Kollegen in die Bücher gucken dürfen? Den Riesenanteil an den gesamten Maiausfuhren hat die Firma Henry Burnay & Co. mit 27400 Sack; die Firma Weinstein ist nur mit 9000 Sack gezählt worden. Selbstverständlich ist **ein Teil** der Mai/Juni-Abladungen für den Konsum bestimmt gewesen. Da wir die Maizahl schon mit 382500 Kilo kennen, den Juni auf 500000 » schätzen dürfen, so sind doch bloss 882500 Kilo für beide Monate für Deutschland gefordert und verbraucht worden. Uebrig bleibt der grössere Teil von 2100000 Kilo oder rund 35000 Sack, woran der deutsche Konsum im Juli, August, September und Oktober noch zu zehren hat. Denn jetzt kommen schon recht nette Samanaladungen aus der neuen Haupternte an. Der Juni hat schon über 15000 Sack in Hamburg ausgeladen.

* * *

Im Anschluss an die vorstehende Auseinandersetzung wollen wir doch, der besseren Uebersicht wegen, einmal zeigen, wie sehr der Verbrauch von Thomékakao in Deutschland zurückgegangen ist, seit die deutschen Fabrikanten erkannt haben, dass in Lissabon der Kessel für die Preistreiberei geheizt wird. In den ersten fünf Monaten des vorigen Jahres hat Deutschland aufgenommen 3868400 Kilo in diesem Jahre aber nur 2480400 » das sind 1388000 Kilo weniger oder rund 23100 Sack.

Verbrauch von Thomékakao in Deutschland in Kilo:

	1904	1905	1906	1907
Jan.	838500	1044100	1015500	765900
Febr.	530700	466000	562300	473800
März	944000	458300	868700	382700
April	398800	488500	706400	475500
Mai	430400	487800	715500	382500
Juni	348200	432200	697700	
Juli	954900	844000	600800	
Aug.	270600	494300	536700	
Septbr.	306300	919000	368500	
Oktbr.	322800	166500	511700	
Novbr.	397300	702900	641400	
Dezbr.	519000	608200	459300	
	6261500	7112700	7684500	

Wenn das so weiter geht, dann wird Deutschland in diesem Jahre 2—3 Millionen Kilo Thomékakao weniger gebrauchen als im vorigen Jahre. Einen völligen Boykott über den Thomékakao auszusprechen, könnten wir nicht anraten. Zunächst brauchen wir diesen Kakao noch; ob wir im nächsten Jahre noch auf ihn angewiesen sein werden, das ist ja fraglich. Aber die Fabrikanten könnten sich recht gut von den beiden Haupthändlern Weinstein und Burnay ablösen und könnten ihre Lissaboner Einkäufe durch andere, nicht die Spekulation als Hauptmetier ansehende Firmen, vornehmen lassen, oder ein eigenes Einkaufshaus in Lissabon aufmachen, oder einem smarten Hamburger Kakaokaufmann den kommissionsweisen Einkauf von monatlich 10 bis 15000 Sack, jährlich 120—150000 Sack **vertragsweise und fest** übertragen. Wird dasselbe in Bahia, dasselbe in Samana oder Sanchez, dasselbe in Akra gemacht, so ist den Preistreibern das Feuer unterm Kessel gelöscht. Dann kommen wir wieder in eine Zeit, in der Angebot und Nachfrage, Ernteertrag und Bedarfsentnahme, also in der die berühmten Weinsteinschen »ökonomischen Gesetze« den Ab- und Aufstieg der Preise **wirklich** bestimmen.

* * *

Wir sind gebeten worden, über die Art des Hamburgischen Kakaohandels zu berichten, besonders darüber, ob wir in Hamburg einen reinen Maklerstand haben, d. h. ob es in Hamburg Firmen gibt, deren kaufmännische Tätigkeit und Leistung nur darin besteht, dass sie rein vermitteln zwischen Verkäufer und Käufer. Das ist leider in Hamburg nicht der Fall — soviel wir wissen. Die hamburgischen Makler sind sowohl Makler, als Agent, als Selbstkäufer. Die eine Maklerfirma vertritt die Lissaboner Firma Burnay, die andere die Firma Weinstein. Eine reine Maklerfirma fehlt unseres Wissens in Hamburg, wird aber herbeigesehnt werden müssen. Ri.

„Das Ende von Ribet!"

Zu dem im Gordian Nr. 292 vom 20. Juni abgedruckten Briefe des früheren Generalvertreters der Firma »Ribet«, Herrn Heinr. Drews, erhalten wir das folgende ausführliche Schreiben der Firma Riquet & Co. in Gautzsch-Leipzig:

»Herr Heinr. Drews fühlt das Bedürfnis, wie aus der Nr. 292 des »Gordian« vom 20. Juni 1907 hervorgeht, sich vor der Oeffentlichkeit zu entschuldigen. Seine Reklamebehauptung, »Ribet« sei die »feinste schweizer Marke«, entschuldigt er damit, dass er Verwechslungen mit einer sächsischen Firma vorbeugen wollte. Wir nehmen Veranlassung, hierzu folgendes mitzuteilen:

I. Herr Heinr. Drews, Hamburg, Steckelhörn 9, hat am 18. Juli 1905 zwei Zeichen für die Ribet-Gesellschaft angemeldet, welche beide die Markenbezeichnung »Ribet« enthalten. Wir erhielten in der üblichen Weise vom Kaiserlichen Patentamte Nachricht von diesen Anmeldungen und liessen durch unsern Patentanwalt Widerspruch erheben und zwar im Hinblick auf unsere Zeichen Z. R. Nr. 75590, 81338, 87259 (R. 6844/42 Wz.). Das Zeichen Z. R. Nr. 75590 besteht lediglich aus dem Worte »Riquet«; die beiden anderen Zeichen enthalten als wesentlichen Bestandteil die Markenbezeichnung »Riquet«.

II. Herr Drews hat sich dann, als er von diesem Widerspruch erfuhr, an unsern Patentanwalt gewandt. Dabei hat er selbst anerkannt, dass Verwechslungen zwischen den Bezeichnungen »Ribet« und »Riquet« wohl möglich sind. Auf den wohlwollenden Rat, dass er doch die Anmelderin veranlassen möchte, eine andere Markenbezeichnung für »Ribet« zu wählen, erwiderte Herr Drews, dass seines Wissens für die Benutzung

Digitized by Google

der Bezeichnung »Ribet« überhaupt ein stichhaltiger Grund nicht vorliege. Ein Herr »Ribet« sei weder im Aufsichtsrat noch im Vorstand, er sei vielmehr nur Angestellter der Firma. Auch sonst liege kein Anlass vor, das Wort »Ribet« als Markenbezeichnung zu benutzen, weil die betreffenden Firmen, aus welchen die Aktiengesellschaft gebildet sei, »Ribet & Bonnard« und »Dr. Curchod & Co.« hiessen. Auch habe die ursprüngliche Firma J. C. Fankhauser gehiessen. Die Firma »Ribet« war schon vor vielen Jahren (1893) im Handelsregister in Lausanne gelöscht worden.

III. Die Anmeldungen der Ribet-Gesellschaft wurden aber aufrecht erhalten; es wurde trotz der grossen Bemühungen unseres Patentanwalts weder durch den Widerspruch noch durch die Beschwerde noch durch die mündliche Verhandlung über die Beschwerde beim Kaiserlichen Patentamte eine Feststellung erreicht, dass »Ribet« und »Riquet« verwechslungsfähige Zeichen seien. Herr Drews behauptete überall sonst die Verwechslungsgefahr in bezug auf die Marken »Riquet« und »Ribet«; dem Patentamt gegenüber liess er diese Verwechslungsgefahr bestreiten. Das Kaiserliche Patentamt vertritt in bezug auf Namen, welche als Marke angemeldet werden, einen Standpunkt, der durchaus nicht den tatsächlichen Verhältnissen genügend Rechnung trägt, und dadurch sind unsere Bemühungen erfolglos geblieben.

IV. Wir haben dann die Absicht verfolgt, im Wege der Klage die Zeichen der Ribet-Gesellschaft zur Löschung zu bringen; nach eingehender Verhandlung mit dem Patentanwalt und dem Rechtsanwalt sind wir aber zu der Ueberzeugung gekommen, dass auch die Klage nicht genügende Aussicht auf Erfolg bietet. Wir mussten also zusehen, wie die bisher unbekannte Firma aus Lausanne die Markenbezeichnung »Ribet« für den deutschen Verkehr gegenüber der bekannten Markenbezeichnung »Riquet« benutzte. Um aber ganz zu verstehen, welche Bedeutung Herr Drews dieser Aehnlichkeit der Namen Riquet und Ribet beimass, welche er dem Patentamte gegenüber bestritt, geben wir nachstehend eine Annonce wieder, welche in zahlreichen Blättern erschien:

»Die schweizer Schokoladenfabrik Ribet, Lausanne-Renens, Generalvertreter Heinr. Drews, Hamburg, teilt uns mit, dass nun alle Hindernisse, die ihrem Siegeszuge durch Deutschland bisher die sächsische Firma Riquet entgegenstellte, indem sie aus den zufälligen Namensähnlichkeiten einen Streitapfel konstruierte, genommen sind, indem das Kaiserliche Patentamt Namen und Wappen Ribets endgültig eingetragen hat. Für jeden unparteiischen Beobachter musste der Ausgang des Streites von vornherein feststehend sein. Denn was konnte vor nunmehr 80 Jahren der Gründer der Schokoladenfabrik Ribet, Lausanne, dafür, dass ihn der Pastor auf einen Namen taufte, der entfernt an den Namen eines französischen Emigranten anklingt, der vor 150 Jahren in Dresden ein Teegeschäft eröffnete? Um nun aber allen absichtlichen oder irrtümlichen Unterstellungen, die Firmen Ribet und Riquet seien identisch, und um allen Missverständnissen vorzubeugen, merke man sich: Riquet-Schokolade ist sächsisches, Ribet-Schokolade echt schweizer Fabrikat, und keinerlei Beziehungen bestehen zwischen beiden Firmen.«

Wir dürfen wohl annehmen, dass das deutsche Publikum viel zu verständig ist, um auf solche Art der Reklame zu reagieren; das Ende von Ribet ist deshalb gleichzeitig auch das gesunde Urteil des deutschen Publikums über die Ribetreklame, welche sich durchweg auf dieser Höhe bewegte, und deren geistiger Vater Herr Heinr. Drews ist. Herr Drews bleibt auch auf dieser Höhe durch die Anerkennung, welche er der Ribet-Reklame selbst zollt, also seinem eigenen Kinde; wer denkt da nicht an Shakespeares Worte: »Und das ist der Humor davon!«

Wer Sinn hat für unfreiwilligen Humor, der findet auch sonst seine Rechnung beim Lesen der letzten Reklameleistung des Herrn Drews für die feinste Schweizer Marke; ebenso interessant ist dieselbe vom historischen und psychologischen Standpunkte aus.

Jedenfalls kommen wir wohl nicht in den Verdacht, irgend welche Veranlassung gegeben zu haben zu Anzapfungen dieser Art, wie sie jetzt auch noch in dem Drewsschen Grabdenkmal für die Firma Ribet enthalten sind, bezw. in dem Monument, welches Herr Drews sich selbst zu setzen für nötig befindet.

Gautzsch-Leipzig, den 27. Juni 1907.

Riquet & Co., Aktien-Gesellschaft.«

* * *

Die Sätze des Herrn Heinr. Drews, gegen die sich die Firma Riquet & Co. wendet, lauteten so:

»Es ist aber der Fabrik Ribet niemals in den Sinn gekommen, ihre Schokolade als die »allerbeste« auszugeben. In allen unseren Inseraten, deren geistiger Vater ich bin, hiess es immer nur »Die feinste schweizer Marke« oder noch häufiger »Echte schweizer Schokolade«. Letzteres geschah nur, den ewigen Verwechslungen mit einer ähnlich lautenden sächsischen Firma vorzubeugen, welche von der Meinung ausgehend, der Name Ribet sei absichtlich wegen der Namensähnlichkeit gewählt, der Eintragung der Marke Ribet beim Kaiserl. Patentamt Schwierigkeiten in den Weg gelegt hatte.« R. d. G.

Aus Ernteländern.

Um ein übersichtliches Bild über die Ankünfte in Erntehäfen und die Ausfuhren aus Erntehäfen zu geben, wiederholen wir in folgendem die Zahlenreihen der einzelnen Monate, und zwar zwei ältere Jahre, und daneben das laufende neue Jahr, soweit Zahlen vorliegen.

Sollte jemand in den Aufstellungen oder Angaben eine Unrichtigkeit entdecken, so ist er gebeten, uns dies mitzuteilen; wir wollen dann gern für Abhilfe sorgen.

Zur Erleichterung der Uebersicht sind die Monate mit grossen Mengen in Ankünften und Ausfuhren fettgedruckt.

Ecuador.

Guayaquilkakao. Von den Pflanzungen sind in Guayaquil angeliefert, in Quintales (1 Quintal = 100 span. Pfund = 46 Kilo):

	1905	1906	1907
Januar	28 500	33 500	24 000
Februar	31 000	35 000	15 500
März	58 750	43 250	27 100
April	**60 200**	**55 000**	**66 800**
Mai	**48 500**	**66 000**	**64 500**
Juni	**29 500**	**34 000**	**36 000**
Juli	**42 500**	**35 500**	
August	**33 500**	**39 000**	
September	**9 250**	**36 000**	
Oktober	7 750	26 000	
November	15 000	20 000	
Dezember	34 250	27 000	
zusammen	398 700	450 250	

Der Ausfuhrzoll beträgt für Guayaquil 2½ centavos aufs Kilo, was — 100 centavos = 1 sucre = 2 Mk. — 5 Mk. auf 100 Kilo ausmacht; für andere

Digitized by Google

Häfen stellt sich dieser Ausfuhrzoll gar auf 3½ centavos oder umgerechnet, auf 7 Mk. für 100 Kilo. Die Verladungen geschehen entweder über Panamá oder durch die Magelhanstrasse. Die Fracht über Panamá ist teurer, die Reise geht aber schneller als durch die Magelhanstrasse. Die Fracht stellt sich auf diesem Wege mit 4.60 Mk. für 100 Kilo um 2 bis 3 Mk. billiger als mit Umladung über Panamá.

In sechs Monaten, vom Januar bis zum Juni, sind in Guayaquil angeliefert:

1907	1906	1905	
233 900	266 750	256 000	Quintales.

* * *

Britisch-Westindien.

Trinidad. In Port of Spain sind vom Januar bis Mai, in fünf Monaten, verladen

1907	1906	1905	
87 387	83 850	101 480	Sack.

Durchschnittlich wiegen die Säcke 90 Kilo. Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren der drei letzten Jahre in folgender Weise:

	1905	1906	1907
Januar	**12 801**	**30 402**	**14 644**
Februar	**23 368**	**16 165**	**21 477**
März	**25 335**	**8 464**	**20 440**
April	18 522	9 334	8 342
Mai	21 454	19 485	22 484
Juni	**23 860**	**13 333**	
Juli	**25 479**	**14 456**	
August	**23 011**	**12 998**	
September	5 247	3 057	
Oktober	8 902	3 345	
November	21 042	3 451	
Dezember	**41 209**	**12 865**	
Zusammen	250 230	147 355	Sack

Der Ausfuhrzoll, der bis zum 1. April 1907 nur 7 cents auf 100 lbs betrug, ist seitdem auf 20 cents für 100 lbs erhöht worden, was auf 100 Kilo 18.52 Mk. ergibt.

Grenada. Von Grenada sind in der Zeit von Januar bis Mai, in fünf Monaten, ausgeführt

1907	1906	1905	
28 742	27 963	40 896	Sack.

Jeder Sack wiegt durchschnittlich 85 Kilo. Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren in folgender Weise:

	1905	1906	1907
Januar	**10 770**	**8 225**	**5 391**
Februar	**6 903**	**3 703**	**14 202**
März	**11 080**	**6788**	**3 466**
April	**7 807**	**3 752**	**3130**
Mai	4 336	5 495	2 553
Juni	4 402	4 500	
Juli	630	2 686	
August	3 126	237	
September	669	1 242	
Oktober	2 189	1 246	
November	**8 769**	**8 244**	
Dezember	**7 514**	**12 000**	
	68 195	58 018	

Der Ausfuhrzoll stellt sich auf 5 d fürs cwt, was auf 100 Kilo 0.85 Mk. ergibt.

* * *

Brasilien.

Für ganz Brasilien beträgt der Ausfuhrzoll auf Kakaobohnen 9 Prozent vom Wert.

Bahiakakao. Die Ankünfte von den Pflanzungen in Bahia zeigen für die einzelnen Monate folgende Zahlen in Sack

	1905	1906	1907
Januar	**22 557**	**46 145**	**43 408**
Februar	**21 040**	**22 783**	**30 330**
März	5 353	14 854	16 133
April	1 338	2 032	3 385
Mai	2 815	9 846	3 705
Juni	8 142	29 399	13 600
Juli	**24 511**	**26 318**	
August	**21 595**	**46 400**	
September	**28 181**	**48 000**	
Oktober	**54 156**	**57 500**	
November	**43 033**	**41 500**	
Dezember	**52 669**	**33 250**	
zusammen	285 390	378 027	

Von diesen Ankünften sind ausgeführt worden, ebenfalls in Sack von je 60 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	**31 690**	**44 793**	**34 075**
Februar	**21 318**	**39 084**	**18 874**
März	**22 670**	**28 421**	**27 709**
April	6 678	5 781	21 292
Mai	2 075	5 008	23 105
Juni	4 958	17 568	10 000
Juli	**16 475**	**30 824**	
August	**21 746**	**36 783**	
September	**24 822**	**49 000**	
Oktober	**47 460**	**59 436**	
November	**39 242**	**28 178**	
Dezember	**42 947**	**36 982**	
im ganzen	282 081	381 858	
davon nach:			
Europa	207 016	240 937	
Nordamerika	66 609	134 136	

Seit Jahresanfang, in sechs Monaten, sind in Bahia

	1905	1906	1907	
angeliefert	61 245	125 059	110 661	Sack
ausgeführt	89 389	140 655	135 055	»

Die Ausfuhren sind in der ersten Jahreshälfte höher als die Ankünfte, weil die in den grossen Erntemonaten August bis Februar angebrachten Kakaos nicht sämtlich zur Verladung gelangen, sondern zum Teil erst in den folgenden ernteschwachen Monaten März bis Mai. Dies ist besonders im laufenden Jahre zu beobachten, wo seit März 1907 bedeutend grössere Ausfuhren zu verzeichnen sind, die teilweise das mehrfache der Ankünfte ausmachen.

Parakakao. Die Ausfuhren von Para, Itacoatiara und Manaos haben betragen in Kilo;

	1906	1907
Januar	1 510	29 540
Februar	42 348	175 511
März	103 706	183 467
April	59 297	175 323
Mai	**136 627**	**282 597**
Juni	**251 769**	**260 000**
Juli	**574 573**	
August	**520 307**	
September	**253 979**	
Oktober	**104 653**	
November	41 990	
Dezember	13 992	
	2 104 741	Kilo

Die Ausfuhren des laufenden Jahres zeigen bisher eine recht ansehnliche Zunahme, denn in sechs Monaten, von Januar bis Juni, sind ausgeführt worden nach

	1906	1907	
Europa	291 424	782 635	Kilo
Nordamerika	303 715	273 795	»
zusammen	595 139	1 056 430	Kilo

Die Mengen sind an sich nicht gross, aber im Verhältnis 1907 fast doppelt so gross wie 1906.

* * *

Digitized by Google

San Thomé.

Thomékakao. In Lissabon sind in den ersten sechs Monaten angekommen

1907	1906	1905	1904
160 488	164 051	177 441	136 272 Sack.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die monatlichen Ankünfte in Lissabon in folgender Weise in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	**75 352**	**61 088**	**61 993**
Februar	**38 010**	**28 982**	**37 783**
März	13 671	9 958	17 262
April	9 004	5 080	6 694
Mai	**14 613**	**14 309**	**6 239**
Juni	**26 791**	**44 634**	**30 517**
Juli	**41 551**	**40 157**	
August	27 697	20 889	
September	**36 965**	**24 980**	
Oktober	**46 398**	**38 844**	
November	**45 066**	**53 997**	
Dezember	**52 704**	**67 190**	
zusammen	427 822	410 326 Sack.	

Die Ankünfte neuer Ernte in Lissabon verzögern sich; während sie in den Vorjahren 1905 und 1906 schon im Mai in Lissabon grösser waren, zeigt der Mai 1907 nur erst kleine Zahlen.

Wir schliessen hieran die Aufstellung der Lissaboner Vorräte, die wir bisher unter »Glossen« brachten. Die Tabelle wird in Zukunft hier ihren Platz haben: (nebenstehend.)

* * *

Dominikanische Republik.

Samana-Sanchezkakao. Die Ausfuhren aus der Dominikanischen Republik an sogenanntem Samanakakao aus ihren Häfen Sanchez, Puerto Plata, Santo Domingo, Samana und San Pedro de Macoris haben betragen in engl. Pfund:

	1905	1906	1907
Januar	1 572 040	1 505 041	2 200 211
Februar	1 619 790	1 501 614	1 364 828
März	2 637 088	1 161 891	
April	2 777 667	1 713 752	
Mai	**3 656 564**	**6 089 637**	
Juni	**4 009 216**	**5 957 281**	
Juli	**4 211 093**	**6 529 287**	
August	2 628 541	2 911 984	
September	1 017 877	1 450 617	
Oktober	582 423	697 844	
November	1 265 563	1 191 425	
Dezember	1 874 456	850 162	
	27 852 318	31 560 535	

Die fettgedruckten Monate Mai, Juni, Juli sind die Hauptausfuhrmonate.

Von den im Januar 1907 ausgeführten 2 200 211 lbs sind gegangen:

1 203 413 lbs nach Deutschland. Ihr Wert war 141 243.— $, das macht 109 Pfg. fürs Kilo;
808 595 » nach den Vereinigten Staaten. Der Wert war 90 088.— $, das macht 103 Pfg. fürs Kilo;
188 203 lbs nach Frankreich. Ihr Wert war 24 037.— $, das macht 118 Pfg. fürs Kilo.

Von den im Februar 1907 ausgeführten 1364828 lbs sind gegangen:

682 432 lbs nach Deutschland. Ihr Wert war 79 419.— $, das macht 108 Pfg. fürs Kilo;
406 568 lbs nach den Vereinigten Staaten. Ihr Wert war 47 045 $, das macht 107 Pfg. fürs Kilo;
275 828 » nach Frankreich. Ihr Wert war 34 543.— $, das macht 116 Pfg. fürs Kilo.

Kakao zahlt in Santo Domingo 9.20 Mk. Ausfuhrzoll auf 100 Kilo.

* * *

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907	
Datum	Sack	Datum	Sack	Datum	Sack
				5. 1.:	82 470
		13. 1.:	91 318	12. 1.:	96 860
21. 1.:	99 733	20. 1.:	99 278	20. 1.:	113 038
				26. 1.:	122 577
				1. 2.:	117 340
3. 2.:	98 430	7. 2.:	89 479	9. 2.:	105 024
13. 2.:	90 000	17. 2.:	104 291	16. 2.:	125 492*)
22. 2.:	85 000	24. 2.:	92 497	23. 2.:	134 441*)
		3. 3.:	90 256	2. 3.:	119 993
11. 3.:	86 278	10. 3.:	86 514	11. 3.:	130 111
18. 3.:	86 935	17. 3.:	80 701	16. 3.:	126 765
		24. 3.:	73 961		
		31. 3.:	67 856	30. 3.:	123 023
7. 4.:	70 172	7. 4.:	57 861	6. 4.:	115 564
		14. 4.:	50 651		
22. 4.:	64 171	21. 4.:	43 098	20. 4.:	112 270
		28. 4.:	41 390	29. 4.:	105 658
		5. 5.:	40 059	4. 5.:	94 323
13. 5.:	48 092	12. 5.:	36 825	13. 5.:	71 273
		19. 5.:	31 720	18. 5.:	62 123
25. 5.:	51 750	26. 5.:	31 909		
		2. 6.:	26 001	1. 6.:	42 300
12. 6.:	60 155	9. 6.:	43 714	8. 6.:	49 987
17. 6.:	54 449	16. 6.:	54 631	15. 6.:	39 256
		23. 6.:	48 584		
		30. 6.:	52 822	28. 6.:	31 902
		7. 7.:	49 129		
15. 7.:	74 114	14. 7.:	57 858		
22. 7.:	66 097	21. 7.:	77 834		
		28. 7.:	71 035		
5. 8.:	56 209	4. 8.:	73 643		
		11. 8.:	76 375		
19. 8.:	59 405	18. 8.:	68 292		
		25. 8.:	68 769		
		1. 9.:	57 876		
9. 9.:	61 929	8. 9.:	57 800		
16. 9.:	59 000	15. 9.:	56 684		
		22. 9.:	53 282*)		
		29. 9.:	42 054		
		6. 10.:	37 180		
10. 10.:	75 945	13. 10.:	60 951		
		20. 10.:	61 957		
28. 10.:	51 948	27. 10.:	59 797		
		3. 11.:	56 773		
11. 11.:	64 075	10. 11.:	82 244*)		
		17. 11.:	74 205		
25. 11.:	72 689	24. 11.:	85 964		
		1. 12.:	78 315		
9. 12.:	62 689	9. 12.:	53 019		
		15. 12.:	86 405		
23. 12.:	81 877	22. 12.:	83 490		
		29. 12.:	93 268		
		31. 12.:	90 610		

*) Einschliesslich der am gleichen Tage eingetroffenen Dampferladungen.

* * *

Britisch-Westafrika.

Akrakakao. Unter Akrakakao wird allgemein der Kakao aus dem Gebiet der englischen Goldküste verstanden. Der Akrakakao wird über die Hafenplätze Akra, Ada, Cape Coast, Prampram, Saltpond, Sekondi und Winnebah verladen; die monatlichen Ausfuhren aus diesen acht Häfen haben betragen in engl. Pfund

Digitized by Google

	1905	1906	1907
Januar	**1 976 201**	**2 629 291**	**3 038 151**
Februar	**1 101 763**	**1 543 967**	**570 004**
März	615 188	549 720	201 390
April	179 213	679 751	
Mai	192 110	509 494	
Juni	553 744	474 890	
Juli	310 940	316 382	
August	138 885	305 337	
September	187 619	540 802	
Oktober	**378 197**	**2 353 856**	
November	**2 283 142**	**3 922 754**	
Dezember	**3 404 990**	**6 183 259**	
zusammen	11 321 992	20 009 503	

Die Monate Oktober, November, Dezember, Januar und Februar sind die Hauptausfuhrmonate, doch hören die Ausfuhren im ganzen Jahre nicht auf, etwas wird immer verladen, selbst in den stillen Monaten.

Von den Februarausfuhren sind verladen worden

in engl. Pfund aus	1906	1907
Akra	967 445	301 367
Ada	404 759	32 405
Cape Coast	112	700
Prampram	10 648	75 627
Saltpond	24 352	14 599
Sekondi	47 396	56 861
Winnebah	89 255	88 445
im ganzen	1 543 967	570 004
umgerechnet in Kilo	700 211	258 500
im Werte v. Mk.	496 170	240 250

Aufs Kilo berechnet, ergibt sich für die Februarausfuhren ein Durchschnittspreis von 88 Pfg. 1907 und 71 Pfg. 1906 als Abladepreis.

Von den Märzausfuhren sind verladen worden in

engl. Pfund aus	1906	1907
Akra	204 883	151 089
Ada	299 000	7 016
Axim	—	102
Prampram	12 684	13 696
Saltpond	2 062	7 834
Sekondi	4 629	7 453
Winnebah	26 462	14 200
im ganzen	549 720	201 390
umgerechnet in Kilo	249 360	91 333
im Werte v. Mk.	179 866	99 312

Aufs Kilo berechnet, ergibt sich für die Märzausfuhren ein Durchschnittspreis von 1.08 Mk. in 1907 und 0.72 Mk. in 1906 als Abladepreis.

Zucker.

Bericht vom 1. Juli 1907.

Das Bild hat in den letzten 14 Tagen keine Veränderung erlitten. Allgemein wirken die Frage, was mit der Konvention wird, und die hohe kubanische Ernteziffer nicht gerade anregend. Dazu kommt, dass das Unwetter der letzten Woche die Aussichten auf eine reichliche Obsternte und damit zusammenhängenden reichlicheren Bedarf eher verschlechtert hat, sodass die Märkte recht still waren.

Nicht anders stand es auf dem Raffinadenmarkt, auf den die Abschwächungen der Rohzuckermärkte in der Regel noch stärkere Reflexe werfen. Das Geschäft litt hauptsächlich durch den Mangel an Käufern und durch stellenweises Untergebot aus zweiter Hand, auch die Abforderungen, von denen manche noch rückständig sind, lassen zu wünschen übrig. Die Magdeburger Tagespreise haben für gemahlenen Melis am 1. Juli 1907 18½ bis 18¾ Mk., für gemahlene Brotraffinade 21 Mk. betragen.

* * *

Das Vorgehen Englands in Sachen der Brüsseler Konvention hat allerlei Aeusserungen hervorgerufen, die man nicht ohne weiteres übergehen darf. Zunächst melden sich schon die englischen Zuckerkolonien, die gegen eine Aenderung Einspruch erheben. Allerdings ist davon gesprochen, dass das Mutterland auch seinen eigenen Kolonien im Notfalle Prämien gewähren würde, aber die Ausführung dieses Gedankens bleibt bei der Abneigung, die man gegen Prämien im allgemeinen und im besonderen noch in dem klassischen Lande des Freihandels hat, immerhin sehr fraglich. Neben den Kolonien regt sich Frankreich, und zwar haben verschiedene Stimmen sich recht energisch hören lassen. Es wurde von englischen Grundsätzen gesprochen, die sich nach Belieben drehen und wenden liessen, so habe England die Prämien abgeschafft, um die Raffinerien im eigenen Lande konkurrenzfähig gegen fremden Zucker zu machen. Um jetzt billigen russischen Prämienzucker zu erhalten, wolle England sich von den Fesseln der Konvention befreien und denke garnicht an Rücksichten, die ihm die entente cordiale auferlegen müssten. Wenn England wirklich ernst mache, so bliebe sehr zu erwägen, ob nicht die englischen Marmeladen mit Strafzöllen belegt werden könnten. Allgemein ist man in Frankreich der Ansicht, dass es besser sei, die Antworten von Deutschland und Oesterreich abzuwarten.

Eine sehr wichtige Meldung liegt über das Verhalten Russlands vor, da gerade Englands Vorgehen zum Teil auf die Aussicht zurückgeführt wird, billigen russischen Prämienzucker zu erhalten. Russland ist heute mehr denn je geneigt, seinen starren Prämienstandpunkt zu verlassen, und zwar aus finanzpolitischen Gründen, denn die Prämiengelder könnten dann zum Schuldendienst mit verwandt werden. Es wird sogar behauptet, Russland werde die bevorstehende Zuckerkonferenz — das würde im August sein — beschicken, und nicht unmöglich sei unter gewissen Vorbehalten sein Beitritt, falls bei einer neuen Vereinbarung die Surtaxe, die heute 5½ und 6 frs beträgt, eine für die russische Zuckerausfuhr annähernd lohnende Spannung erreicht.

Behält diese Meldung über die neueste Schwenkung Russlands in der Zuckerfrage recht, so bleibt das jüngste Vorgehen Englands gegen die Konvention weiter nichts als ein Schlag ins Wasser, selbst wenn es sich bestätigt, dass England noch im Laufe dieser Woche die Konvention in aller Form zum 1. September 1908 kündigen wird.

* * *

Das Ergebnis der **kubanischen Rohrzuckerernte** hat allgemein überrascht. Anfangs glaubte niemand, dass die höchsten Schätzungen für die Kampagne erreicht würden. Die Tatsachen beweisen es aber. Für den europäischen Rübenzucker ergibt sich aus dieser reichlichen Ernte, dass Nordamerika immer seltener als Käufer nach Europa kommen wird, und dass die hier zu beobachtende schnelle Entwickelung der kubanischen Rohrzuckerernte in Zukunft mehr und mehr den amerikanischen Zuckermarkt dem europäischen Rübenzucker gänzlich verschliessen wird. Von Kuba selbst liegen Meldungen vor, dass das junge Rohr sich bei günstigem Wetter erholt habe, und ausserdem sagt ein inzwischen eingetroffener ausführlicher Bericht von Anfang Mai d. J., dass bis Ende April 1 231 787 Tons Zucker in den kubanischen Verschiffungshäfen eingegangen, von denen 753 057 Tons bereits verschifft wurden, während sich die noch vorhandenen Bestände auf 462 480 Tons belaufen.

Der weitaus grösste Teil der Zuckerfabriken hat die Arbeit beendet. Die einzigen Fabriken, die die Mahlarbeiten bis Juli oder August fortsetzen werden,

Digitized by Google

sind an der Nordküste und in der Provinz Santiago de Cuba und können die Erntearbeiten länger fortsetzen als in anderen Distrikten Kubas, in denen die Regenperiode zeitiger einzusetzen pflegt.

Die Eingänge in den Verschiffungshäfen beliefen sich im April nur auf 214000 Tons. Infolge der anhaltenden Trockenheit sind nirgends Neuanpflanzungen vorgenommen worden; ebensowenig haben die Felder für Neuaussaaten bestellt oder auch nur die Aecker umgebrochen werden können, da das Erdreich derartig fest ist, dass Spaten und Pflug wie in Felsen arbeiten.

Infolge der trockenen Rohrbestände auf den Feldern mehren sich die Brände der Zuckerfelder in besorgniserregender Weise. Derartige Brände lassen bei der Dürre des Rohrs die einzelnen Pflanzen bis zur Wurzel aufzehren; man befürchtet, dass solche vom Feuer heimgesuchten Felder nicht wieder aufgehen werden.

Das anhaltende Steigen der Zuckerpreise in London hat natürlich auch den kubanischen Zuckermarkt beeinflusst. Trotzdem zeigte sich der Markt sehr ruhig, da die Besitzer von Zuckerbeständen ein weiteres Steigen der Preise abwarten wollen, ehe sie mit ihnen räumen. Die Preise sind bis zu 5 Reales fuertes (à 12½ Cts. span. Gold) für die Arroba (25 Pfund spanisch) gestiegen und dürften sich in nächster Zeit noch etwas erhöhen, da der Neujorker Markt bisher den gesteigerten Londoner Preisnotierungen für Rübenzucker noch nicht gefolgt ist.

Diese hohen Zuckerpreise beleben den Mut der Pflanzer von neuem, umsomehr als die für die neue Ernte so ungünstigen Witterungsverhältnisse, die eine Bestellung der Felder unmöglich macht, für die kommende Ernte einen Rückgang des Produktionsresultats mit entsprechend höheren Preisen für Kubazucker erwarten lassen.

Die Ausfuhr und die Bestände an Zucker stellten sich am 30. April 1907, verglichen mit dem gleichen Datum des Jahres 1906, wie folgt:

	1906		1907	
	Sack	Tonnen	Sack	Tonnen
Ausfuhr	3 918 578	559 797	5 271 400	753 057
Bestände	2 296 910	328 130	3 237 357	462 480
Summe		887 927		1 215 537
Einheimischer Verbrauch in vier Monaten		15 540		16 250
Zusammen		903 467		1 231 787
Bestand am 1. Januar (alte Ernte)		19 450		—
Eingegangen bis zum 30. April in den Häfen		884 017		1 231 787

Kakaobohnen.

Bericht vom 1. Juli 1907.

Auf der ganzen Linie herrscht seit einigen Tagen vollkommene Ruhe, die man fast Leblosigkeit nennen möchte, wenn nicht fortwährend ansehnliche Ankünfte in den Haupthäfen den Markt immer wieder anregten. In der letzten Woche zeigten die Preise allgemein eine kleine Abschwächung, woran die hohen Hamburger Ankünfte und die Zurückhaltung der Käufer schuld sind.

Im allgemeinen hat sich wenig verändert, die Höhe der Preise bleibt unverändert, und die Fabrikanten kaufen von der Hand in den Mund.

* * *

Wie schon angekündigt, ist pünktlich im letzten Drittel des Juni der Handelskammer die erste amtliche Monatsstatistik über die Kakaobewegungen des hamburgischen Hafens zugegangen. Aus dieser Statistik geht zunächst die Saumseligkeit der zur Anmeldung auf Grund des Deklarationsgesetzes Verpflichteten hervor, denn unter den in der Zeit vom 15. Mai bis 14. Juni 1907 zur Anmeldung gelangten Mengen befinden sich solche seit Januar her. Die Anmeldung soll nach dem Gesetz innerhalb 14 Tagen erfolgen; wer das nicht tut, wird in Strafe genommen. In der Zeit vom 15. Mai bis 14. Juni 1907 sind im ganzen zur Anmeldung gelangt:

1. Einfuhren seewärts:

2 541 120 Kilo im Werte von 3 951 080 Mk., das sind 36302 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswert von 155½ Mk. für 100 Kilo. Unter den Herkunftsländern stehen hauptsächlich:

Portugal	mit 1 032 180	Kilo
Brasilien	» 373 980	»
Ecuador	» 356 940	»
Sto. Domingo	» 163 240	»
Brit. Westafrika	» 111 770	»
Venezuela	» 105 280	»
Ceylon	» 96 830	»
Trinidad	» 85 590	»

Die übrigen Mengen verteilen sich auf eine ganze Reihe von Ländern.

2. Ausfuhren seewärts:

965 460 Kilo im Werte von 1 456 160 Mk., das sind 13792 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswert von 151 Mk. für 100 Kilo. Unter den Bestimmungsländern sind hauptsächlich zu nennen:

Holland	mit 186 300	Kilo
Rheinprovinz	» 121 480	»
Schweden	» 114 090	»
Triest	» 99 450	»
Vereinigte Staaten	» 97 830	»
Dänemark	» 79 410	»

In den Rest teilen sich verschiedene Länder mit kleineren Anteilen.

Diese Statistik gestattet noch keine Vergleiche, da die Zahlenunterlagen fehlen; sie wird aber im Laufe der Zeit, sobald erst ein, zwei Jahre vorliegen und die Gesamtzahlen der einzelnen Monate aus den recht verschieden einlaufenden Anmeldungen zusammengestellt werden können, zu einer wichtigen amtlichen Kontrolle der in Hamburg ankommenden Kakaomengen werden. Leider ist es aus verschiedenen Gründen nicht möglich gewesen, auch die mit der Bahn oder zu Wasser landeinwärts gehenden und kommenden Mengen monatlich mitzuteilen. Vielleicht bleibt dies einer späteren Zeit vorbehalten.

Die oben genannten Zahlen darf man nicht ohne weiteres mit den Ankünften vergleichen, die wir in jedem Heft über Hamburg bringen, da sich beide Angaben unter ganz verschiedenen Voraussetzungen auf verschiedene Zeiträume erstrecken. Immerhin nennen wir die Hamburger Ankünfte im Anschluss hieran; es kamen an im

	Mai	Juni
1907:	57 155 Sack	52 820 Sack
1906:	40 068 »	29 169 »
1905:	32 644 »	44 424 »
1904:	57 428 »	37 048 »

Wenn diese und die amtlichen Zahlen einen Schluss zulassen, so ist es höchstens der, dass auch für die Zeit vom 15. Mai bis 14. Juni 1907 recht viele Anmeldungen ausstehen, die manche Strafe noch nach sich ziehen werden. Ein Vergleich beider Angaben wäre heute und für die nächsten Monate wohl auch noch verfrüht.

* * *

Beachtung verdienen die hohen Hamburger Ankünfte, die im Juni 1907 allein 23651 Sack höher waren als zur gleichen Zeit 1906, was bei

Digitized by Google

einem Durchschnittsgewicht von 70 Kilo auf den Sack rund 1 700 000 Kilo mehr sind. Die Hamburger Ankünfte im Juni 1907 verteilen sich nach ihrer Herkunft in folgender Weise; es kamen aus:

Lissabon	21 455	Sack
Westindien	10 081	»
Le Hâvre	6 053	»
Bahia	3 156	»
London	2 915	»
Liverpool	2 755	»
Colombo	1 584	»
Bremen	1 399	»
Westafrika	1 287	»
Amsterdam	1 120	»
Southampton	768	»
Rotterdam	142	»
Antwerpen	57	»
Manaos und Para	48	»

im Juni 1907	52 820	Sack
» » 1906	29 169	»
» » 1905	44 436	»

	1907	1906	1905
Seit Jahresanfang	290 361	281 247	285 271 Sack.

Einzelberichte:

Venezuelakakao. Aus Caracas werden günstige Nachrichten bekannt, was sich in den grösseren Ankünften von den Pflanzungen in La Guayra ausspricht. Man erwartet sogar, dass sich die reichlichen Ankünfte bis in den September hinein halten werden. Vom 5. Mai bis 8. Juni 1907 sind in La Guayra 15 681 Sack von den Pflanzungen angekommen gegen 9426 Sack in der gleichen Zeit 1906. Die Ausfuhren von La Guayra haben vom 5. Mai bis 8. Juni 1907 13 283 Sack oder 734 626 Kilo betragen; davon gingen nach den Vereinigten Staaten nur 810 Sack oder 55 037 Kilo. Die Aprilausfuhren 1907 von La Guayra waren wesentlich niedriger, sie haben 605 121 Kilo umfasst.

Die Ausfuhr von Puerto Cabello hat betragen im

Januar	1083	Sack	oder 62 797	Kilo
Februar	1834	»	» 99 357	»
März	2647	»	» 139 518	»
April	2044	»	» 110 913	»

Weitere Zahlenangaben lagen noch nicht vor.

Guayaquilkakao. Im Juni 1907 sind in Guayaquil 36 000 Quintales angekommen; im Juni 1906 kamen in Guayaquil 34 000 Quintales, 1905 29 500 Quintales an, und die Gesamtankünfte der ersten Jahreshälfte betrugen

1907	1906	1907
233 900	266 750	256 000 Quintales.

Die Hauptmonate für Guayaquil sind mit dem Juni in der Regel vorüber, nachher pflegen die Ankünfte mit einer kleinen Erhebung im Spätsommer oder im Herbst abzufallen, um erst wieder Ende oder Anfang des kommenden Jahres zu steigen.

Für Superior Sommer-Arriba sind 100½ Mk., für Machala 95¼ Mk. am 29. Juni verlangt worden, alles Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Die Ausfuhren in Port of Spain haben betragen:

	im Mai	in 5 Monaten
1907	22 484 Sack	87 387 Sack
1906	19 485 »	83 850 »
1905	21 454 »	101 480 »

Hieraus ist ersichtlich, dass die Maizahlen von 1907 denen beider Vorjahre voraus sind; seit Jahresanfang hat 1907 auch 1906 um einige tausend Sack geschlagen. Von den Maiausfuhren 1907 ist, im Gegensatz zu früheren Ausfuhren, nur etwa der vierte Teil nach Nordamerika gegangen, das übrige sämtlich nach Europa. In der ersten Juniwoche sind weitere 6117 Sack ausgeführt, davon 938 Sack nach Neuyork, und nach Meldungen aus Port of Spain werden bis Ende Juni noch ansehnliche Ankünfte von den Pflanzungen erwartet, da die Regengüsse bisher den Erntearbeiten keinen Abbruch taten, vielmehr auf die im Oktober/November zu erwartenden neuen Ankünfte von günstiger Wirkung waren. Die grösseren Ausfuhren sollen im Laufe des Juli aufhören, um wieder Ende Oktober, Anfang November zu beginnen.

In London waren am 18. Juni 1402 Sack zur Auktion gestellt, wovon nur 46 Sack verkauft werden konnten; am 25. Juni wurden von 324 Sack nur 14 Sack verkauft. Ausserhalb der Auktionen wurden noch 1000 Sack zu 94 bis 97 s umgesetzt. Auf den Auktionen war Trinidad geradezu vernachlässigt, doch sind die Eigner nicht geneigt, in ihren Forderungen nachzugeben. Am 22. Juni 1907 lagen in London 7362 Sack.

In Hamburg wurden am 29. Juni für fair shipping 86 Mk., für Plantation 88 Mk., Kostfracht verlangt.

Grenadakakao. In den ersten Junitagen sind etwa 3000 Sack von der Insel ausgeführt, davon etwa 750 Sack nach Neuyork. Vom 1. Januar bis zum 8. Juni haben die Gesamtausfuhren betragen

1907	1906
31 857	28 445 Sack

Das Verhältnis hat sich zugunsten des laufenden Jahres weiter geändert, denn in dieser Zeit sind 1907 rund 3400 Sack mehr als 1906 ausgeführt worden. Im ganzen Monat Juni 1906 kamen nur 4500 Sack zur Ausfuhr; in der ersten Juniwoche 1907 sind allein schon 3000 Sack ausgeführt worden.

In London kamen am 18. Juni 1207 Sack zur Auktion; davon wurden 1005 Sack zu Preisen verkauft, die etwa 1 s gewichen waren. Für kurant bis mittel wurden 84 bis 86½ s, für gut bis fein 88 bis 91 s bezahlt. Am 25. Juni war in Auktion Grenada nicht angeboten, und andere Umsätze wurden nicht bekannt.

Von Grenadakakao lagen am 22. Juni in London 3775 Sack.

Ceylonkakao. Die Ausfuhren in Colombo haben vom 1. Januar bis 6. Mai betragen:

1907	2 525 877 Kilo
1906	1 833 016 »

Das bedeutet eine Zunahme von rund 38 Prozent für die ersten vier Monate 1907 gegen 1906; die stärkeren Ausfuhren von Ceylon waren in London und auf den Auktionen zu spüren, wenigstens im Mai und in der ersten Junihälfte.

Auf den Auktionen am 18. und 25. Juni kamen in London nur 682 und 471 Sack zur Auktion, davon sind im ganzen 931 Sack verkauft worden. Die Preise konnten sich behaupten, man zahlte 85 bis 87 s für kleine gutmittlere Bohnen, von Eingeborenensorten erzielten kurant 77 s, fein 86 s.

Die Londoner Vorräte haben am 22. Juni 1907 13 673 Sack umfasst.

Javakakao. Die Ausfuhren von Javakakao haben betragen

	im April	in 4 Monaten
1907	129 220 Kilo	422 955 Kilo
1906	78 170 »	343 523 »
1905	51 531 »	249 419 »

Die Mengen sind nur klein, lassen aber eine im Verhältnis recht ansehnliche Zunahme erkennen.

In London sind von 129 Sack am 18. Juni 115 Sack verkauft, je nach der Güte bis zu 91 s, und in Rotterdam sollen am 13. Juni 208 Sack Java in Auktion verkauft werden und zwar in acht Kavelingen verschiedener Grösse. Die Schätzungen liegen zwischen 40 und 44 cents für ½ Kilo. Nähere Auskunft darüber erteilen die Herren G. Duuring und Zoon in Rotterdam.

Digitized by Google

Parakakao. Die Maiausfuhren bestätigen, dass die Ernte, deren Hauptmengen in diesem Jahre im Juni/Juli erwartet werden, einen guten Anfang nahm. Denn es sind ausgeführt von Para, Manaos und Itacoatiara in Kilo:

	im Mai		in 5 Monaten	
	1907	(1906)	1907	(1906)
im ganzen	282 597	(136 627)	796 438	(343 488)
davon nach				
Europa	259 741	(49 610)	612 635	(210 329)
Nordamerika	22 856	(87 017)	183 795	(133 041)

Die Zunahme 1907 gegen 1906, die für fünf Monate mehr als das doppelte ausmacht, ist hauptsächlich nach Europa gegangen. Nordamerika hat davon auch etwas erhalten, doch zeigen namentlich die Maizahlen ein starkes Nachlassen des amerikanischen Anteils, was auch in anderen Kakaoländern zu beobachten ist.

Kurz vor Schluss des Berichts erhalten wir noch die Kabelmeldung, dass im Juni 1907 260 000 Kilo ausgeführt sind, wovon 90 000 Kilo für Nordamerika bestimmt sind. Die Ernte hat im Paragebiet mit guten Aussichten begonnen.

Bahiakakao. Die genauen Zahlen der Maibewegungen sind inzwischen eingetroffen; hiernach sind in Bahia in Sack

	im Mai 1907	(1906)	in 5 Mon. 1907	(1906)
angekommen	3705	(9846)	97 061	(95 660)
ausgeführt	23 105	(5008)	125 055	(123 087)
davon nach				
Europa	10 779	(3808)	68 914	(77 239)
Nordamerika	12 200	(1200)	50 551	(42 423)
dem La Plata	126	(—)	5 590	(3425)

Ueber die Junibewegungen 1907 wird uns gekabelt, dass die Ankünfte 13 600 Sack, die Ausfuhren 10 000 Sack betragen haben; im Juni 1906 sind in Bahia 29 399 Sack angekommen und 17 568 Sack verladen, 1905 8142 bezw. 4958 Sack.

Die Forderungen haben für superior am 29. Juni 86¼ Mk., für fair fermented 83¼ Mk., Kostfracht Hamburg betragen.

Thomékakao. Der dritte Dampfer »Zaire« hat am 20. Juni in Lissabon 12 042 Sack gelandet. Hiermit sind im Juni 1907 in Lissabon 30 517 Sack angekommen, im Juni 1906 waren es 44 634 Sack, 1905 26 791 Sack, 1904 25 369 Sack. Seit Jahresanfang, in sechs Monaten, sind angekommen

1907	1906	1905	1904
160 488	164 051	177 441	136 272 Sack.

Die Lissaboner Vorräte haben am 29. Juni 1907 31 902 Sack umfasst; am 30. Juni 1906 waren es 52 822 Sack, am 15. Juli 1905 74 114 Sack, am 2. Juli 1904 30 854 Sack.

In London ist anscheinend, wie auch an anderen Orten, eine Lagerfiliale für Thomékakao errichtet, denn am 22. Juni 1907 lagen dort 10 345 Sack Thomé. Auch auf den Auktionen erschienen im Vergleich zu früher grössere Mengen, am 18. Juni 703 Sack, am 25 Juni 412 Sack, doch wurden nur am 18. Juni 5 Sack »without reserve« zu 71 s verkauft. Ausserhalb der Auktionen wurden noch 1620 Sack zu 87½ s verkauft.

Ueber die Ernte selbst lagen noch keine neuen Nachrichten vor, nur scheinen die kleineren Ankünfte in Lissabon zu bestätigen, dass Regenwetter die Trocknung des Kakaos aufhielt.

Die Preise haben am 29. Juni 1907 in Hamburg 84½ Mk. für fein und 82 Mk. für mittel betragen, cif Hamburg.

Samana/Sanchezkakao. Ueber den tatsächlichen Umfang der dominikanischen Gesamternte laufen auch heute noch widersprechende Nachrichten umher. Dass die Trockenheit, die auf der Insel herrschte, einen Ausfall in den Gesamtmengen hervorrufen kann, ist wohl möglich, aber die Höhe des Ausfalls schon heute in recht bedenklichen Prozentzahlen auszudrücken, wie es von manchen Seiten geschieht, bleibt bei dem oft beobachteten Hin und Her der Meldungen über die Gesamternte der dominikanischen Republik solange fraglich, bis bestimmte, amtliche Zahlen über die Zeit von April bis September des Jahres vorliegen.

Die Hamburger Forderungen haben für Samana/Sanchez 84 Mk., für später 84½ Mk. betragen.

Akrakakao. Von der englischen Goldküste sind im März ausgeführt

	Menge	Wert	Durchschnitt aufs Kilo
1907	91 333 Kilo	99 312 Mk.	1.08 Mk.
1906	249 360 »	179 866 »	—.72 »

Seit Jahresanfang, in zwei Monaten, sind von der Goldküste ausgeführt

1907	3 809 545 lbs	oder 1 727 684 Kilo
1906	4 817 978 »	» 2 185 024 »
1905	3 693 152 »	» 1 674 898 »
1904	3 600 303 »	» 1 632 790 »

Die Ernte ist im Goldküstengebiet in diesem Jahre früher als sonst beendet worden, was aber nicht verhindern konnte, dass die Haupternte trotzdem bedeutend reichlicher als in den Vorjahren ausfiel.

Die Hamburger Preise stellten sich am 29. Juni auf 81.50 Mk.

Kamerunkakao. Die Preise haben für Plantagenkakao bei 86 Mk. gestanden, geringere Sorten waren entsprechend billiger. Die deutsche Kakaoindustrie hat in fünf Monaten, von Januar bis Mai 1907 577 500 Kilo Kamerunkakao, ausserdem 23 900 Kilo aus Samoa und 7600 Kilo aus Togo verzollen lassen, im ganzen 609 000 Kilo, was bei einer Gesamtaufnahme von bisher 15 789 100 Kilo 1907 einen Anteil der deutschen Kolonien am deutschen Verbrauch von etwa 4 Prozent ausmacht

Kongokakao. Am 27. Juni 1907 kamen in Antwerpen 373 Sack in sechs Losen zur Auktion. Die bezahlten Preise haben den Schätzungswert bis auf eine Partie von 162 Sack, die darunter blieb, um etwa 1 bis 2½ frs überschritten. Je nach der Güte des Kakaos wurden 103 bis 107 frs für 50 Kilo bezahlt.

Kakaoplätze.

London. Auktionen fanden am 18. und 25. Juni statt; das Angebot stellte sich auf 5279 und 2558 Sack, geräumt wurden davon nur 2193 und 1201 Sack. Die Nachfrage war an beiden Tagen nur mässig, und zum Teil zeigten die Preise eine Abschwächung, doch war man andererseits nur ungern geneigt, Zugeständnisse im Preise zu bewilligen. Ueber einzelne Sorten ist schon berichtet. Neben Grenada gaben auch die übrigen Westindier, Dominika, Jamaika, St. Lucia und St. Vincent am ersten Tage etwa 1 s im Preise nach. Auch am zweiten Tage waren diese Sorten nur schwach behauptet. Fremde Sorten, zu denen neuerdings vor allem Thomé gehört, blieben fest.

Die Londoner Kakaobewegungen vom 1. Januar bis zum 22. Juni zeigen folgende Zahlen in Sack:

	koloniale Sorten 1907	fremde 1907	zusammen 1906	1907
Einfuhr	79 023	39 839	118 862	116 341
Verbrauch	48 745	24 285	73 030	76 422
Ausfuhr	23 434	12 820	36 254	32 454

Die Einfuhren waren bisher 1907 höher als 1906, der Verbrauch nahm einige Tausend Sack weniger in London ab, die Ausfuhren sind ungefähr um die gleiche Menge höher. Die Vorräte haben betragen

	1907	1906	1905	
1. Januar	44 533	60 608	83 102	Sack
22. Juni	51 989	68 063	76 267	»
	+ 7 456	+ 7 455	— 6 835	Sack.

Digitized by Google

Die Zunahme der Londoner Vorräte war bisher 1907 und 1906 seit Jahresanfang die gleiche.

Liverpool. Der Markt ist wesentlich ruhiger, fast leblos zu nennen. Die Ankünfte sind ganz ansehnlich, sie umfassen 3950 Sack Thomé, 1551 Sack Akra und 170 Sack anderer Herkunft.

Von den übrigen englischen Hafenplätzen liegen noch keine Aufgaben vor.

Neuyork. Laut Kabel haben die Juniankünfte 1907 39 000 Sack betragen gegen 33 969 Sack 1906 und 30 986 Sack 1905. Seit Jahresanfang, im ersten Halbjahre, sind in Neuyork angekommen

1907	1906	1905
287 658	239 351	219 503 Sack

Die Zunahme 1907 gegen 1906 ist recht erheblich. Wie schon oft ausgeführt ist, fehlen leider amtliche Anschreibungen, aus denen näheres über die Einlagerungen und den tatsächlichen Verbrauch hervorgeht, denn die 10 000 Sack Angebot aus erster Hand, die Anfang Juli in Neuyork gezählt wurden, können unmöglich auch die einzigen Vorräte sein. Die hohen Preise haben auch in Neuyork die Käufer abgeschreckt, und daher ist der Markt schwächer, wie auch auf europäischen Plätzen.

Bremen. Die Kakaobewegungen zeigen nach den jüngsten amtlichen Bekanntmachungen folgende Zahlen für 1907:

	im Mai	in 5 Monaten
Einfuhr	141 069 Kilo	1 423 976 Kilo
Ausfuhr	123 699 »	1 361 204 »

Vergleichszahlen vom Vorjahre fehlen noch, da die Zahlen der Bremischen Kakaobewegungen erst seit dem Frühjahr des laufenden Jahres veröffentlicht werden.

Kakaoverbrauch.

Vereinigte Staaten. Nach amtlichen Angaben sind 1907 (1906) in lbs

	im April	in 4 Monaten
eingeführt	6 379 658 (4 629 037)	36 052 380 (29 809 747)
ausgeführt	285 635 (135 163)	1 016 860 (1 275 011)
im Lande geblieben	6 094 023 (4 493 874)	35 035 520 (28 534 736)

Von den Einfuhren sind über europäische Häfen gekommen in lbs

	im April	in 4 Monaten
1907	622 955	4 986 978
1906	975 513	7 257 072

Die im Lande gebliebenen Mengen zeigen auch für den April 1907 eine recht ansehnliche Zunahme, doch wiederholen wir, dass es bei dem Fehlen amtlicher Anschreibungen über die Einlagerungen nach wie vor eine sehr schwierige Frage bleibt, wieviel tatsächlich verarbeitet wurde und wieviel von den Einfuhren heute noch in den Speichern auf Verarbeitung wartet. Die Unübersichtlichkeit wird unterstützt durch den Umstand, dass Kakaobohnen in den Vereinigten Staaten zollfrei sind.

Deutschland. Für den deutschen Verbrauch sind im Mai 1907 1 975 100 Kilo verzollt worden. In fünf Monaten, von Januar bis Mai, stellt sich die Aufnahme von Kakaobohnen für den deutschen Verbrauch, wie folgt:

1907	15 789 100	Kilo
1906	15 507 900	»
1905	13 069 900	»
1904	11 921 800	»
1903	8 831 800	»

Die Verzollung für den deutschen Verbrauch ist 1907 im Vergleich mit 1906 zum Stillstand gekommen, denn während sich in fünf Monaten 1906 gegen 1905 eine Zunahme von etwa 2½ Millionen Kilo zeigte, hat sie in fünf Monaten 1907 gegen 1906 nur etwa 280 000 Kilo betragen. Vorm Jahr hatten wir keine Hausse, jetzt haben wir schon seit Monaten ungesund hohe Preise.

Frankreich. Für den französischen Verbrauch sind verzollt worden im Mai:

1907	1906	1905
1 872 300	1 794 300	1 595 800 Kilo

Seit Jahresanfang, in den fünf Monaten Januar bis Mai, haben betragen in Frankreich:

	Einfuhren	Verbrauch	Ausfuhren	
1907	16 597 100	9 775 400	6 821 700	Kilo
1906	17 389 800	9 209 900	8 186 900	»
1905	17 839 600	9 411 000	8 428 600	»

Im ganzen haben die französischen Vorräte umfasst:

	Anfang	31. Mai	Abnahme i. 5 Monaten	
1907	9 462 600	8 680 200	— 782 400	Kilo
1906	17 410 900	16 534 700	— 876 200	»
1905	19 328 100	18 931 900	— 396 200	»

Die Vorräte verteilten sich auf die einzelnen Plätze am 31. Mai 1907 in folgender Weise:

Le Havre	5 054 600 Kilo	Paris	169 300 Kilo
Bordeaux	1 293 700 »	Nantes	12 300 »
Marseille	274 200 »	Andere	381 100 »

Holland. Die Kakaoeinfuhren in holländische Häfen haben betragen

	im Mai	in 5 Monaten	
1907	1 325 000	7 169 000	Kilo
1906	1 876 000	8 069 000	»
1905	1 504 000	5 791 000	»

Von diesen Mengen sind eingeführt worden in 5 Monaten über

	Amsterdam	Rotterdam	
1907	5 492 000	1 484 000	Kilo
1906	4 684 000	3 331 000	»

Auch über die Gesamtausfuhr des Jahres 1906 liegt eine amtliche Mitteilung vor, die unsere Annahme vollkommen bestätigt. Von den 21 273 000 Kilo Einfuhren des Jahres 1906 sind 10 049 000 Kilo wieder ins Ausland gegangen, davon 7 844 000 Kilo nach Deutschland, 690 000 Kilo nach Nordamerika, 686 000 Kilo nach Belgien, 599 000 Kilo nach England. Im Vergleich mit früheren Jahren sind

	eingeführt	ausgeführt	i. Lande geblieben	
1906	21 273 000	10 049 000	11 224 000	Kilo
1905	19 294 850	8 557 451	10 737 400	»
1904	21 124 000	8 939 600	12 184 400	»
1903	16 741 665	6 011 191	10 730 474	»
1902	14 666 274	5 493 970	9 172 304	»

Die holländische Kakaoindustrie verarbeitet, wenn man die im Lande gebliebenen Mengen als Grundlage annimmt, seit Jahren ungefähr die gleichen Mengen.

Belgien. An Kakaobohnen sind 1907 (1906) in Kilo

	im Mai	in 5 Monaten
eingeführt	444 709 (411 989)	1 898 975 (2 491 811)
ausgeführt	180 641 (154 084)	680 591 (810 301)
im Lande geblieben	264 068 (257 905)	1 218 384 (1 681 510)

Wenn auch die im Mai 1907 im Lande gebliebenen Mengen denen des Vorjahres um wenige tausend Kilos voraus sind, so ergibt sich für fünf Monate 1907 gegen 1906 immer noch ein Rückgang von 463 126 Kilo oder etwa 6600 Sack zu durchschnittlich 70 Kilo.

Schweiz. Die Aufnahme von Kakaobohnen hat im ersten Vierteljahr, von Januar bis März, betragen

1907	1 643 900	Kilo
1906	1 639 300	»
1905	1 099 200	»
1904	1 687 700	»

Gegen 1906 hat 1907 nur 4600 Kilo Zunahme zu verzeichnen. Aber wie schon wiederholt im Gordian ausgeführt wurde, sind diese Zahlen keine Grundlage für die tatsächlich verarbeiteten Kakaobohnen, was

Digitized by Google

auch aus dem ziemlichen Hin und Her der vier ersten Vierteljahre 1907 bis 1904 hervorgeht. Dies geht auch aus den Schokoladenausfuhren hervor, die in den drei Monaten Januar bis März betragen haben

1907	1 953 400	Kilo
1906	1 798 200	»
1905	1 608 300	»
1904	1 351 900	»

Während im ersten Vierteljahr 1904 die meisten Bohnen in den letzten vier Jahren eingeführt sind, hat die Schokoladenausfuhr fürs erste Vierteljahr 1904 die niedrigste Ziffer aufzuweisen.

Russland. In Russland wurden an Kakaobohnen eingeführt in Kilos:

	1907	1906	1905
Januar	212 500	147 420	147 200
Februar	147 420	163 800	196 560
zusammen	359 920	311 220	343 760

Die Zunahme in den ersten beiden Monaten 1907 gegen 1906 beträgt also rund 15 Prozent, was in Anbetracht der russischen Verhältnisse immerhin zu beachten ist, doch ist die Zunahme der Menge nach unerheblich, da es nur 48 700 Kilo oder rund 700 Sack zu je 70 Kilo Durchschnittsgewicht sind.

Kanada. Die Aufnahme von Kakaobohnen hat betragen

im	1905	1906	1907	
Januar	155 508	306 799	167 251	lbs
Februar	129 147	213 252	139 170	»
März	211 777	206 800	270 859	»
April	170 090	163 408	293 683	»
	666 522	890 259	870 963	lbs

Die Verbrauchsaufnahme, die in den einzelnen Monaten ansehnliche Schwankungen aufweist, ist für 1907 gegen 1906 in vier Monaten zurück; jenseits und diesseits des Ozeans sieht man also die Folgen der hohen Preise in Stillstand oder Rückgang! —

Kakaobutter.

Bericht vom 3. Juli 1907.

Zu den 65 000 Kilo Van Houten
7 500 » Dejong
5 000 » Mignon
die heute in Amsterdam in öffentlicher Auktion verkauft werden sollten, hatte London noch
35 000 Kilo Cadbury
angemeldet.

In **Amsterdam** hat Van Houtens Butter einen Durchschnittspreis von 95.45 c erzielt, was 323 Mk. für 100 Kilo ausmacht. Die Marke Dejong hat 94¾ c erzielt, was 321 Mk. für 100 Kilo ergibt. Die Marke Mignon ist unverkauft geblieben. (Die Firma David Söhne A.-G. meldet uns aber mit Brief vom 2. Juli, dass die 5000 Kilo gleich nach der Auktion freihändig zu 95 c verkauft worden seien.)

In **London** hat man für die Marke Cadbury 19½ d bezahlen müssen.

Beide Märkte zeigen aufs neue Preiserhöhungen. In Amsterdam beträgt die Steigerung gegen den Juni rund 30 Mk. auf 100 Kilo, in London rund 18 Mk.

Und das mitten im Sommer! —

Ob sich zu den heutigen Preisen Käufer finden, ist abzuwarten. Heute ist eine Uebersicht über die Grösse von Angebot und Nachfrage noch nicht möglich.

Allerlei.

Heft 293 vom 5. 7. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Zuckersteuer. Im Rechnungsjahre 1906 hat das Deutsche Reich aus der Zuckersteuer 142 881 891 Mk. eingenommen, was eine Zunahme von 12 933 466 Mk. gegen das Vorjahr bedeutet. Damit steht die Zuckersteuer an der Spitze der deutschen Verbrauchssteuern. Die Verbrauchsabgabe für Branntwein, die an zweiter Stelle steht, folgt mit 127 310 727 Mk. Noch grösser als bei den Einnahmen aus der Zuckersteuer, die auch die gestundeten Beiträge enthält, ist die Zunahme der tatsächlich an die Reichskasse abgeführten Erträge aus der Zuckersteuer, die sogenannte Ist-Einnahme, die 138 404 267 Mk. oder 25 495 637 Mk. mehr als 1905 beträgt. Die Zunahme ist bei weitem die grösste bei den Verbrauchssteuern.

Wilde Ausstellungen. Herr Berczi wieder bei der Arbeit! Diesmal ist es eine internationale — natürlich! — Ausstellung in Madrid, für die Herr Berczi als »Commissaire des sections étrangères« seine Tätigkeit entfaltet. Wer ihm in die Hände fällt, erhält totsicher eine Medaille, muss aber dafür auch ein hübsches Sümmchen für vermittelnde Bemühungen an Herrn Berczi blechen. Herr Berczi hat aber ein so ausgedehntes Feld, dass er es nicht allein zu bearbeiten vermag, vielmehr ist ein ganzes Heer von Helfershelfern auch in deutschen Landen an der Arbeit, um die Opfer herbeizulocken. Leider finden sich dazu immer noch Leute, die sich gerne mit goldenen Sachen behängen lassen und nachher — zur Strafe — tüchtig in den Geldbeutel greifen müssen. Die ständige Ausstellungskommission in Berlin warnt ebenfalls vor der »internationalen« Ausstellung in Madrid — international ist ein sehr weiter Begriff —, verschweigt aber leider den Namen des Herrn Berczi, der sich von Brüssel aus dafür ins Zeug legt. Da Herr Berczi, der früher einmal Bondy und in neuerer Zeit vielleicht schon wieder anders heisst, in weiten Kreisen durch seine teilweise recht ertragreiche Tätigkeit bekannt ist, so hätte die ständige Ausstellungskommission am besten seinen Namen gleich mitgenannt, da auf diese Weise der wahre Charakter der Madrider Ausstellung für viele Leute viel klarer zu erkennen gewesen wäre, die in den Tageszeitungen die Mitteilung lasen. Ueberhaupt würde es nichts schaden, wenn bei jeder derartigen Veranstaltung die Namen der Macher sofort mit veröffentlicht würden. Dies ist heute, wo sie sich meist bescheiden hinter den Kulissen bewegen, nachdem Herr von Boenigk vor einigen Jahren eine Reihe von ihnen öffentlich nannte, ein sehr wirksames Mittel und oft auch das einzige Mittel, um durch ein zahlloses Ehrenpräsidium hindurch auf den wahren Grund einer solchen Veranstaltung sehen zu können.

Leipzig-Lindenau. Aus der Firma »Leipziger Schokoladen & Zuckerwarenfabrik Wippert & Quarg (vorm. C. E. Michaelis)« ist Herr Wippert ausgetreten. Das Unternehmen ist von den übrigen Inhabern, den Herren Hermann Quarg und Johannes Matthaes, mit sämtlichen Aktiven und Passiven übernommen und wird unter der Firma »Quarg & Co.« weiter geführt.

Digitized by Google

Kakaoanbau auf Ceylon im Vergleich mit den übrigen Anbauländern: Herr Herbert Wright, Leiter der Versuchsstation in Paradeniya auf Ceylon hat ein Buch hierüber herausgegeben; es ist benannt: »Theobroma Cacao or Cocoa, its botany, cultivation, chemistry and diseases«. Der Herr Verfasser stellt in dem Buch die hauptsächlich in Kakaoländern gemachten Erfahrungen zusammen im Vergleich mit den Ergebnissen der von ihm geleiteten Versuchsstation. Auf Wunsch sind wir bereit, das Buch allen, die sich mit solchen Fragen beschäftigen, zu besorgen.

Deutsche Gelatinefabriken Akt.-Ges. in Höchst a. M. und Schweinfurt. Für das am 31. März 1907 schliessende Geschäftsjahr kommen auf das Aktienkapital von 1 500 000 Mk. 17 Prozent Dividende zur Verteilung.

Griechenland. Die Einfuhr von Zuckerbäcker- und Teigwaren hat im Jahre 1906 einen Wert von 1 662 500 frs. gehabt; 1905 waren es nur 2 887 207 frs. Besonders die Einfuhr von Biskuits und Zuckerbäckerwaren hat in den letzten Jahren erhebliche Fortschritte gemacht, was auf die mit England geschlossene Konvention und die damit Hand in Hand gehende Ermässigung des Einfuhrzolles zurückgeführt wird.

Moskau. Die Verbindlichkeiten der Schokoladen- und Konfitürenfabrik A. J. Abrikosoff & Söhne sollen 5½ Millionen Rubel betragen. Die Firma versucht einen aussergerichtlichen Vergleich, doch verlautet nichts darüber, ob dies inzwischen geglückt ist. Deutsche Häuser sollen zum Teil mit beträchtlichen Beträgen beteiligt sein.

Lenzburg (Schweiz). Für das Geschäftsjahr der Konservenfabrik vormals Henckel & Roth, das am 31. Januar 1907 schloss, erhalten die Aktionäre auf das alte Aktienkapital von 1 Million frs. 9½ Prozent Dividende, die Inhaber der neuen Aktien von 400 000 frs. 8 Prozent.

Antwerpen. In der zweiten Junihälfte hatten sich die Vorsitzenden der Handelskammern von Rheinland und Westfalen, die Oberbürgermeister der grossen Städte und einige erste Firmen des rheinischen Industriebezirkes auf Einladung der Stadt Antwerpen zur Besichtigung der neuen Hafenanlagen dorthin begeben und wurden auch dem Könige von Belgien vorgestellt. Unter den Gästen der Stadt Antwerpen befand sich auch ein Vertreter unserer Industrie, Herr Ludwig Stollwerck aus Cöln a. Rh.

Luzern. Die Teigwarenfabrik A.-G. Luzern gibt 600 neue Aktien zu je 250 frs. aus. Die alten Aktionäre haben bei der Zeichnung das Vorrecht; es berechtigen vier alte Aktien zum Bezuge von drei neuen Stücken, die zum Preise von 255 frs. angeboten werden.

Menier beim Deutschen Kaiser. Herr Gaston Menier hatte bei Gelegenheit der just verflossenen Kieler Woche wieder die Ehre, vom Deutschen Kaiser empfangen zu werden. Der Kaiser hatte mit ihm ein ein längeres Gespräch über politische Angelegenheiten und zeichnete ihn durch die Ueberreichung einer seltenen Gravüre »Die französische Flotte in Kiel während des Krimkrieges« aus. Der Kronprinz verehrte Herrn Menier eine goldene Brosche.

S. A. Fabrique des Chocolats et Cacaos du Léman, Genf. Die Bestrebungen zur Verschmelzung mit der Gesellschaft Croisier sind gescheitert. Der Verwaltungsrat beantragt nunmehr endgültig die Auflösung des Unternehmens.

Berlin. An der Börse wird die Dividende der »Sarotti«-Aktiengesellschaft für das letzte Geschäftsjahr auf 11 Prozent wie im Vorjahr geschätzt.

Gutachten in Warenzeichensachen. Auf eine Anfrage des Kaiserlichen Patentamtes hat sich die Berliner Handelskammer über Toffee dahin geäussert, dass diese Bezeichnung für ein bonbonartiges Fabrikat einer englischen Fabrik Anwendung findet. Toffee wird seit 1906 nach Deutschland eingeführt. Ausserdem bringt eine Berliner Firma seit dem Jahre 1905 unter dem Namen »Kokos-Taffy« einen Bonbon in den Handel.

Kakaobau auf Jamaika. Die Erträge der Kakaopflanzungen haben recht beträchtlich zugenommen. In den Erntejahren, die vom 1. April bis zum 31. März gerechnet werden, konnten daher ausgeführt werden:

1905/06	1904/05
1 653 789	1 128 527 Kilo.

Vom 1. April bis zum 31. Dezember 1906 sind weitere 2 099 476 Kilo verladen, woraus hervorgeht, dass bis Ende 1906 eine weitere, erhebliche Zunahme in den Jamaika-Ausfuhren zu verzeichnen ist, und zwar trotz Erdbebens! Herr Triest!

Sehr interessante Versuche hat man mit alten Kakaobäumen, die niedergeweht oder sonst durch den Orkan von 1903 beschädigt waren, angestellt. Diesen Bäumen sind Criolloschösslinge aufgepfropft worden, und zwar mit gutem Erfolge, weshalb dieses Pfropfsystem bei schlecht tragenden Bäumen oder bei solchen, die geringeren Kakao tragen, oder deren Hauptstamm gelitten hat, empfohlen wird.

An den Bäumen waren keinerlei Krankheiten zu bemerken, die Bestände sind allgemein gesund.

Neugründungen.

Altmittweida. Max Richter, eine Bäckerei.
Bernburg. Oskar Lindemann, Halleschestrasse 50, eine Feinbäckerei.
Cannstatt. Eugen Baumann, Waiblingerstrasse 42, eine Konditorei.
Elberfeld. Joseph Schmitz, Island 12, eine Konditorei.
Erfurt. Heinrich Strecker, Schlösserstrasse 14, eine Konditorei.
Goslar. W. Rennenberg, Trollmönch 7, eine Bäckerei.
Krefeld. Adele Mallet & Co., ein Spezial-Schokoladengeschäft.
Naumburg. Julius Lützkendorf, eine Bäckerei, Ecke Kösener- und Lützowstrasse.
Poley. Heinrich Winselmann, eine Brotbäckerei.
Rosswein. Emil Stein, Döbelnerstrasse, eine Brotbäckerei.
Schwerin. C. Kayser, Wittenburgerstrasse 89, eine Kuchenbäckerei.
Wiesbaden. Georg Steinmann, Zietenring 8, eine Brotbäckerei. (K.)

Konkurse.

Achern. Krämer Andreas Huber, Ottenhöfen.
Ahrweiler. Bäcker Willibrord van Haaren.
Augsburg. Bäckermeister Georg Saur, Oberhausen.
Baden-Baden. Bäckermeister Wilhelm Reiner, Lichtental.
Barmen. Drogenhändler Paul Schneidewind.
Blankenhain, Thür. Bäcker Alfred Nerke, Berka a. I.
Blumenthal, Hann. Krämer Wilhelm Schmitz, Neuenkirchen.
Brumath. Bäckermeister Jakob Jund, Gries.
Chemnitz. Krämer Julius Brachmann.
Dortmund. Krämer Friedrich Knabe.
Gnesen. Konditor Max Toennies.
Grimma. Krämer Albert Porzig.
Hamm, Westf. Krämer Heinrich Hegemann.
Hannover. Bäcker Max Gaudig, Linden.
Kempten. Bäckermstr. Georg Schmid, Haldenwang.
Klingenberg, Unterfr. Krämer Anton Wetzelsberger, Wörth a. M.
Klingenthal, Sa. Bäckermeister Ernst Pöhland.

Digitized by Google

Königsberg, Pr. Drogist Willy Mallien.
Leipzig. Nahrungsmittel-Engrosgeschäft Max Fischer.
Leonberg. Bäcker Johannes Beutel, Fridlzheim.
Lesum. Krämer August Schumacher, Aumund.
Magdeburg. Bäckermeister Paul Burkhardt.
M.-Gladbach. Bäckermeister Jakob Bocké.
Recklinghausen. Krämer Wilhelm Geismann, Oer.
Sayda, Erzgeb. Krämerin Linda Karola Müller, Clausnitz.
— Bäckereibesitzer Ernst Emil Schneider, Zethau.
Schwetzingen. Bäcker Friedrich Scheuber, Neulussheim.
Tangermünde. Mühlenbesitzer Wilhelm Baars, Buch.
Zwickau, Sa. Bäcker Oskar Max Flämig, Crossen.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Junges Ehepaar

sucht in Düsseldorf oder Umgebung eine

Filiale

zu übernehmen. Ia Referenzen. Kaution kann gestellt werden. Gefl. Angebote mit Angabe der Kautionsbedingung unter **K. G. U. 979** an **Rudolf Mosse, Düsseldorf.**

Kaufmann

30 Jahre alt, mit der Branche durchaus vertraut, **sucht selbständig. Posten** im Betriebe grösserer

Schokoladen-Fabrik.

Offerten unter **K. S. 700** an den Verlag des Gordian erbeten.

Abfälle jeder Art

z. B. Teigabfälle, Waffelbruch, Teigränder der

Bäcker-, Konditor- u. Schokoladenfabrikation

kauft

H. M. Trepte, Arnsdorf i. Sa.

Suche für Leipzig Vertretung

einer Fabrik feinster Karamellen à la Wildhagen. Ich vertrete bereits seit langen Jahren eine erste Schokoladen-Fabrik und eine erste Kakesfabrik Deutschlands.

Bin in den besten Spezialgeschäften und Konditoreien hochfein eingeführt und kann Erfolg sicher garantieren.

Offerten unter **R. M. 701** an Verlag des Gordian erbeten.

Fachmann d. Schokolad.- u. Zuckerw.-Branche

Anfang 30er, streng solide, mit besten Zeugnissen,

sucht Reiseposten.

Offerten erbeten unter **F. Nr. 425** durch **Rud. Mosse, Oldenburg i. Gr.**

Köslin i. Pom.

Laden

beste Lage der Stadt, mit zwei grossen Schaufenstern, für Spezial- und Engrosgeschäfte sowie für jede andere Branche passend, ist sofort oder später

zu vermieten.

Adolf Wolff.

Männer-Anzüge

für Schokolade-Fabriken.

	Dtz. sortiert
braun Köper TP	Mk. 54.—
grau Halbleinen Köper HK IV	» 45.—
grau Halbleinen Köper HK III	» 49.10
grau Leinen Drell RD III	» 57.30

Alle haltbar, gut zu reinigen!

Männer-Schürzen

vorgebleichtes Leinen VL . Mk. 13.20

Für grosse Konsumenten noch billiger!

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Energischer Schokoladen-Werkmeister

mit reichhaltigen Erfahrungen in den neuen **Spezial-Fabrikationen,** ganz besonders in **Milchschokolade,** sowie mit der Handhabung Lehmann'scher Maschinen vertraut, für eine

erstklassige Fabrik in St. Petersburg gesucht.

Dauernde Stellung, gutes Gehalt und eventl. Uebertragung der Fabrikleitung. Offerten unter **H. 37 045 a** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Berlin,** erbeten.

Roh-Kakao.

Seriöser, branchekundiger Kaufmann, langjähriger Leiter bedeut. Fabriken der Kakao- u. Schokoladen-Industrie, beste persönliche Beziehungen zu Fabrikanten-Kreisen unterhaltend, welt- und geschäftserfahren, vielgereist, repräsent. Auftreten, tüchtiger Organisator und Akquisiteur sucht mit Ia Import-Firma wegen Uebernahme der

alleinigen Reise-Vertretung
oder des Repräsentanten- bezw. Manager-Postens
für das Inlandsgeschäft

in Verbindung zu treten. Beste Referenzen. Es wird nur auf eine selbständige, guthonorierte Stellung reflektiert. Gefl. direkte Zuschriften zur Weiterbeförderung erbeten an den Verlag des Gordian sub **R. F. 702.**

Digitized by Google

Junger **kapitalkräftiger Kaufmann sucht Zuckerwaren- oder Schokoladenfabrik übernehmen,** evtl. auch verwandte Branche. Vermittler verbeten. Off. unter **K. V. 5882** an **Rudolf Mosse, Köln.**

Reiner Kakao
zu kaufen gesucht

in Quantitäten 100, 2—300 Kilo, event. mehr gegen Kassa (Verpackung in Fässern). Offerten mit äusserster Preisangabe und Qualitätsproben begleitet wolle man einsenden an **Postfach 111, St. Ludwig in Els.**

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Als kaufmännischer Direktor

einer grösseren

Schokoladenfabrik G. m. b. H.

Mitteldeutschlands, welche über genügende Mittel verfügt und noch sehr entwickelungsfähig ist, wird eine nur

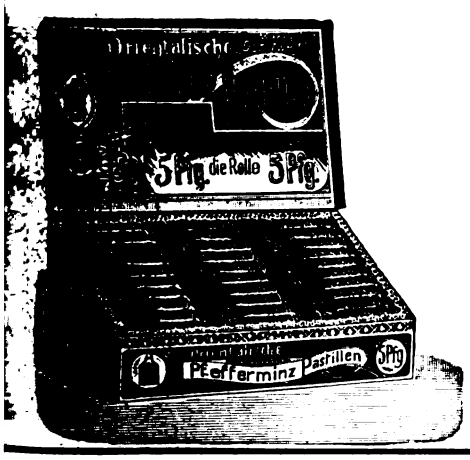
allererste kaufmännische Kraft

gesucht, welche bereits Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik mit Erfolg geleitet hat. Bewerber müssen mit der Branche gründlich vertraut sein und Organisationstalent sowie Verständnis für die Behandlung der Kundschaft besitzen.

Antritt wie Gehalt nach Uebereinkunft, grössere Tantième wird bewilligt. Nur Herren mit feinsten Empfehlungen belieben ihre Meldungen unter Chiffre **W. R. 763** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Magdeburg,** einzureichen.

J. W. ENGELHARDT & Cie.
FÜRTH i. B.
EIS- u. KÜHLMASCHINEN

s existiert



noch mancher gut lohnende Handelsartikel, der für die Musterkollektion des Grossisten oder für den Ladentisch der Detailgeschäfte ganz vorzüglich passen würde. Kakao und Schokolade glaubt Jeder vorrätig halten zu müssen, weil sich das grosse Publikum des allgemeinen Angebotes wegen an deren Genuss gewöhnt hat. Ich halte mithin meine neuartigen

Pfefferminz-„Durstweg"-Rollen

in nebenstehend abgebildeter, gefälliger Ausstattung gleichfalls für einen

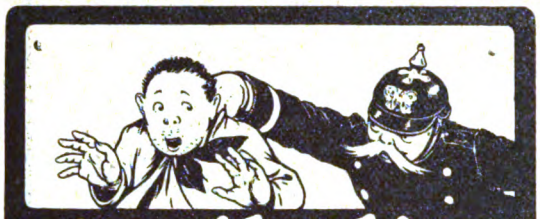
grossen Zukunftsartikel.

Proben gern zu Diensten.

Wilhelm Jentzsch
Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren
Dresden-Neustadt
Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

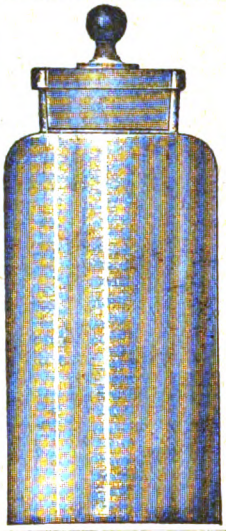
GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1855.



Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Papierwolle empfehlen **Keller & Gottschalk** G. m. b. H. **Wildenau b. Schwarzenberg i. S.**



Glashüttenwerke Weisswasser Actiengesellschaft Weisswasser O.-L.

Bonbongläser und **Ausstellungsgläser** aus la weissem Glas

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet **Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter**

Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik **Schwenningen** (württ. Schwarzwald).

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wenn Sie **rentabel** fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Zinnfolien, Stanniol

ringfrei, zu billigsten Tagespreisen.

Metallindustriewerke G. m. b. H. Frankfurt a. M. Kaiserstrasse 77.

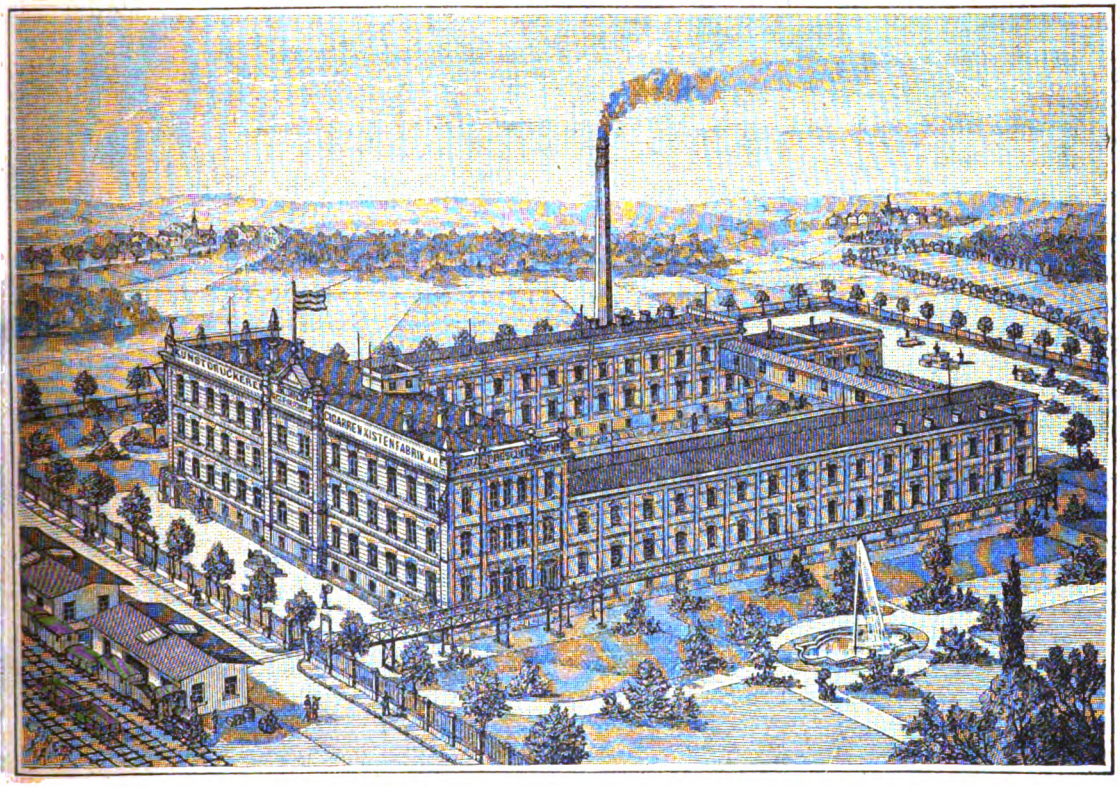
Tüchtige Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

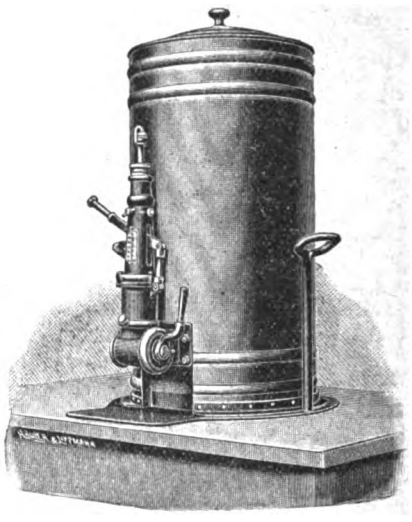
und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 294.** Hamburg, 24. Juli 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: Ernst Woisin in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

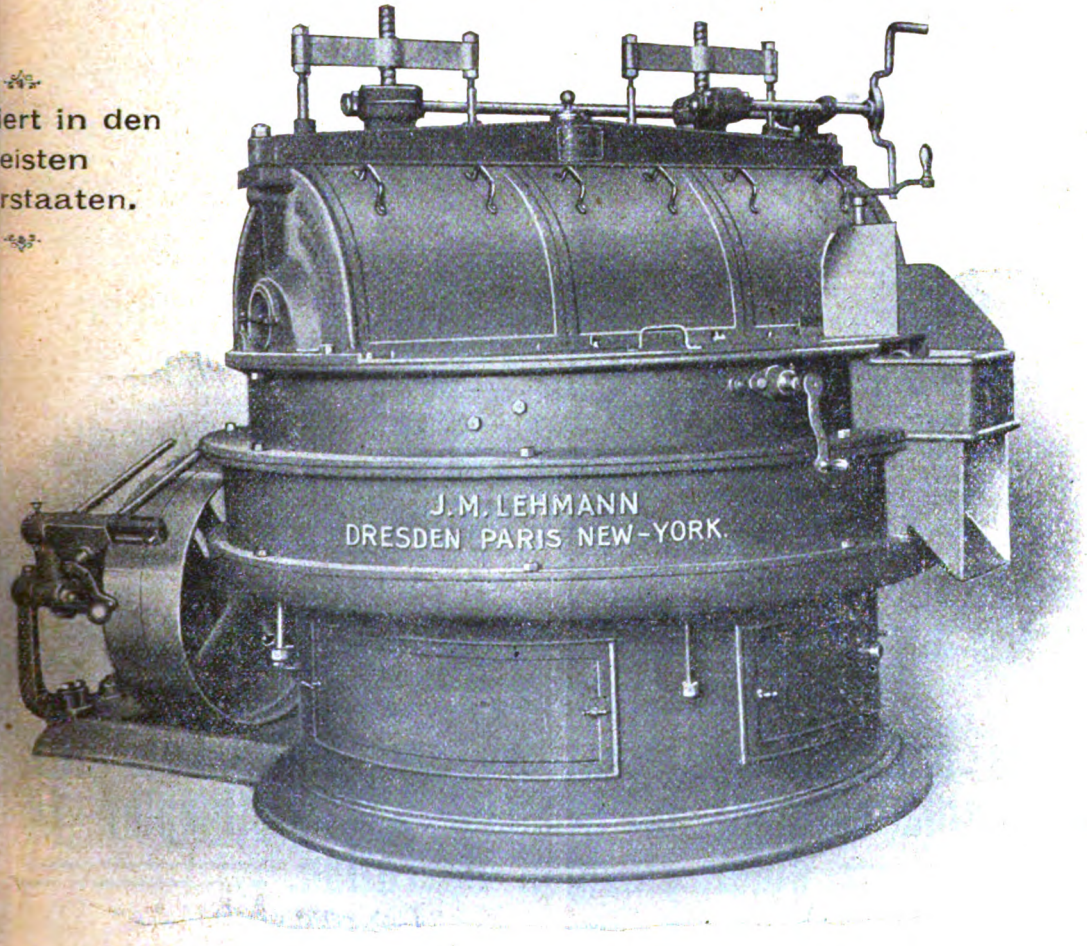
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

entiert in den meisten ulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

Oetker

offeriert

Nougatmassen

in

5 Qualitäten.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

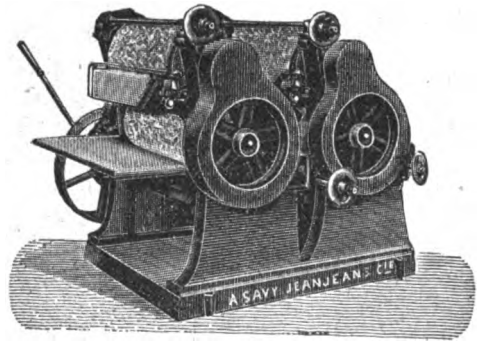
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn. Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 294
vom 24. Juli 1907.

Herr Runkel (Neuyork) und die Kakaohausse. — Aus Verbrauchsländern. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im April 1907. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Herr Louis Runkel (Neuyork) und die Kakaohausse.

Am 7. Juni 1907 hat Herr Louis Runkel von der Firma Runkel Brothers in Neuyork in der Versammlung der National Confectioners Association zu Cincinnati, Ohio, einen Vortrag gehalten, der sich u. a. auch mit der Kakaohausse beschäftigte.

Sehr gefallen hat uns an den Ausführungen, dass Herr Runkel für eine Erhöhung der Verkaufspreise und für die Beseitigung der sogenannten schwarzen Schokoladen eintrat; diese schwarzen Schokoladen sind gefärbt und gleichen, wie in dem Vortrage sehr treffend gesagt wurde, eher Schuhwichse. Jedes Färben der Schokolade sei nach dem neuen Nahrungsmittelgesetz eine Fälschung der Ware.

Was Herr Runkel über Kakaobohnen sagt, können wir nicht ohne weiteres gutheissen; allerdings hat er sich — nach seiner eigenen Aussage — die Mühe gemacht und ist in Westindien und Südamerika herumgereist, und ebenso bei den grossen Fabrikanten in den Vereinigten Staaten, doch fordern etliche seiner Sätze zur Kritik heraus.

Gleich am Anfang des Vortrages wird gesagt, dass die Kakaohausse nicht auf Spekulation, sondern auf natürliche Gründe zurückzuführen sei. Wir haben mehr als einmal, vorigen Sommer und seitdem noch wiederholt, die vor der Hausse herrschenden niedrigen Preise als ungesund bezeichnet und sind für Mittelpreise eingetreten, die den Pflanzern und Fabrikanten eine ruhige Entwickelung der Dinge gewährleisten. Dass dies bei den heutigen Preisen unmöglich ist, haben wir ebenfalls schon oft und scharf hervorgehoben. Die amerikanische Kakao- und Schokoladenindustrie muss dank der Hausse für ihren Jahresbedarf an Kakaobohnen mit einem Schlage allein 24 Millionen Mark mehr anlegen als vordem. Wenn diese von Herrn Runkel selbst aufgestellte Behauptung nicht allein schon das ungesunde, künstliche der heutigen Kakaopreise beweist, so werden es die folgenden Ausführungen tun.

Aus dem Lager des Kakaohandels hat man von Anfang an und auch heute noch den spekulativen Hintergrund der Kakaohausse zugegeben. Eine Erholung der Preise von ihrem Tiefstand in der ersten Hälfte 1906 war gewiss berechtigt, nicht aber Preise, die um 100 Prozent höher sind! Das gilt ganz besonders von den Mittelsorten, die nach Typ behandelt werden und sich deshalb für »run«-Manöver gut eignen, während die besseren Sorten, die nach Muster gehandelt werden, heute im Vergleich zu Thomé, Bahia u. a. billig genannt werden müssen. Bis heute hat

Digitized by Google

jeder Fabrikant die Mengen erhalten, die er haben wollte, nur zu höheren Preisen, und in den Zeiten der Hausse hat man mehr als einmal die Beobachtung machen können, dass mancher Sack Kakao eher zur Lieferung angeboten wurde, als es nach den Kaufbedingungen nötig war. Also trotz der »angeblichen« Kakaonot hat sich der ohne Zweifel gestiegene Bedarf überall nach Belieben versorgt. Hierbei darf man die Zunahme natürlich nicht wie Herr Runkel in der Art berechnen, dass eine Zunahme des Verbrauchs von 18—22 Prozent 1906 gegen 1905 festgestellt wird — auf Grund welcher Zahlen, ist uns unklar — und dies soll dann in fünf Jahren auch bei Kakaobohnen 100 Prozent machen. Als wenn der Bedarf und der ihn hervorrufende Bohnenverbrauch fortan jedes Jahr um 18—22 Prozent steigen wird! Dagegen wirkt schon die herrschende Kakaohausse, die nicht spekulativ sein soll. Und in den vergangenen fünf Jahren ist auch keine Zunahme von 100 Proz. zu beobachten.

Denn der Weltverbrauch an Kakaobohnen, der hierfür als Grundlage gelten muss, stieg von 122 Millionen Kilo im Jahre 1902 auf ungefähr 155 Millionen Kilo im Jahre 1906, also um 33 Millionen Kilo, die für fünf Jahre **nicht** 100 Prozent, sondern für die ganze Zeit nur 27 Prozent ausmachen! Und wenn das engere Vaterland des Herrn Runkel zum Vergleich herangzogen wird, so zeigt sich für die Vereinigten Staaten eine Steigerung der Bohnenaufnahme von 23 Millionen Kilo im Jahre 1902 auf 37½ Millionen Kilo im Jahre 1906. Dies ist eine Steigerung von 14½ Millionen Kilo in fünf Jahren, was ebenfalls keine 100 Prozent, sondern 60 Prozent ausmacht. Allerdings stehen damit die Vereinigten Staaten über dem allgemeinen Durchschnitt; dass dieser so niedrig ist, hängt aber von den niedrigeren Zunahmezahlen anderer Länder ab; auch die Vereinigten Staaten haben 1906 nur 7¾ Prozent Bohnen mehr aufgenommen als 1905, und gerade 1906 muss immer als Paradegaul für die starke Steigerung des amerikanischen und des allgemeinen Verbrauchs herhalten! Um auch die bisher 1907 zu beobachtende starke Steigerung des amerikanischen Verbrauchs nicht zu übergehen, sei darauf hingewiesen, dass auch die ersten Monate 1906 gegen 1905 eine weit höhere Zunahme aufwiesen, als sich nachher im ganzen ergab. Also, da heisst es hübsch abwarten, zumal amtliche Angaben erst über vier Monate, Januar bis April 1907, vorliegen, von privaten Angaben ganz zu schweigen, mit denen wir in dieser Haussekampagne schlechte Erfahrungen genug gemacht haben. Wenn Herr Runkel und auch viele andere die Berechtigung der **heutigen** Kakaopreise aus dem gestiegenen Bedarf ableiten wollen, so irren er und die anderen mit ihm; sie verfallen sämtlich in den Fehler — der in den letzten zehn Monaten so oft gemacht wurde — die Gesamtlage des Weltartikels Kakao nicht zu berücksichtigen, denn die Gesamtlage, das Gesamtverhältnis zwischen Ernten, Verbrauch und Vorräten ist nicht der Art, dass es Preise von 80—90 Mk. für die Mittelsorten des grossen Bedarfs rechtfertigen könnte. Denn ausser Amerika ist auch das Kakao brauchende Europa da; in Europa werden drei- bis viermal mehr Kakaobohnen verbraucht als in den Vereinigten Staaten, und in Europa zeigt sich unter dem Einfluss der ungesunden Kakaopreise ein Stillstand im Verbrauch, der einem Rückgang gleichzuachten ist. Einzelne Länder lassen dies sogar offenbar erkennen, wie z. B. England und Belgien.

Ebenso wenig wie Herr Runkel von einem in fünf Jahren um 100 Prozent gestiegenen Verbrauch sprechen darf, hat er Veranlassung, aus den Ernten der Kakaoländer Missernten zu machen und diese als natürliche Grundlage für die Kakaohausse auszugeben. Auch hier findet die Gesamternte des Artikels wenig oder keine Berücksichtigung in vielen Kreisen. Das Bohnenjahr 1906 hat gegen 1905 5—6 Millionen Kilo mehr gebracht, also kann es nicht schlecht gewesen sein. Die einzige Missernte, um bei diesem Ausdruck zu bleiben, hat 1906 Trinidad gebracht; alle anderen Kakaoländer haben 1906 ihre Schuldigkeit getan, auch Ecuador, denn dessen reichliches Jahr 1904 bildet nur eine Bestätigung der allgemeinen Tatsache, dass dort die Durchschnittsernten in grösseren oder kleineren Zwischenräumen durch Riesenerträge unterbrochen werden. Das geschah 1904. Geradezu glänzende Erträge haben Bahia und die Goldküste geliefert, auch die dominikanische Republik hat 1906 trotz anfänglicher Hiobsposten, die von schlechten Erträgen weismachen wollten und sollten, eine ansehnliche Zunahme gegen 1905 aufzuweisen, und in diesem Jahre lassen sich die Dinge ähnlich so an. Eine ganze Reihe anderer Gebiete blieb ebenfalls mit seinen Erträgen 1906 nicht hinter 1905 zurück.[1] Und während das laufende Jahr beim Verbrauch allgemein einen Stillstand zeigt, den die hohen Preise in der stillen Zeit der nächsten Monate zweifellos noch mehr ausprägen werden, kommen wir gerade jetzt in die Zeit der grossen Zufuhren aus mehreren Hauptländern; die Gesamtzufuhren der Empfangshäfen lassen keine Abnahme gegen früher erkennen, vielmehr sind sie so hoch wie nie zuvor, selbst 94 000 Sack höher als in dem guten Jahre 1904, denn im ersten halben Jahre kamen an den Hauptplätzen Hamburg, Neuyork, Le Havre und London an:

1907:	956 607	Sack
1906:	868 803	»
1905:	843 396	»
1904:	862 373	»

Also auch die Verhältnisse in den Ernteländern und die Gesamtankünfte der Haupthäfen können für die heutige Höhe der Kakaopreise keine Krücken bilden, sondern ebenso wie die Anforderungen des Verbrauchs Gründe genug zur gesundenden Abschwächung der gegenwärtigen, ungesunden Spannung. Mit Herrn Runkel sind wir und alle Schokoladenfabrikanten übrigens den Leuten dankbar, die in Afrika ein so gewaltiges Kakaogebiet schufen, denn ohne dieses müssten jetzt die Kakaobohnen aus Amerika allein noch weit über die heutigen Apothekerpreise hinaus bezahlt werden, und ohne die afrikanischen Kakaoländer hätte die Kakaoindustrie der Welt niemals ihren heutigen Stand erreicht. Herr Runkel sagt selbst, dass nur die Zunahme der afrikanischen Kakaoernten die Preise vom weiteren Aufsteigen abhält, aber dass er die Ernten des laufenden Jahres in Haiti, Martinique, Santo Domingo, Grenada, Trinidad und Venezuela schon heute um 40 Prozent kleiner macht als in den beiden Vorjahren, stimmt einmal nach den

1) **Wir werden dies in einigen Wochen an Hand der vervollständigten Welttabellen zeigen. R. d. G.**

Digitized by Google

Gesamtankünften der Haupthäfen nicht und lässt sich zweitens auch heute noch garnicht übersehen, wie bei Venezuela und Santo Domingo, oder trifft nicht zu wie bei Trinidad, das gegen 1906 sogar kleine Zunahmen aufweist und nach den jüngsten Nachrichten weiter gute Aussichten bietet.[1]) Also auch hier findet die Hausse höchstens — Eselskrücken.

Herr Runkel nennt die Pflanzer, die nach Lissabon Kakao liefern, weise. Vielleicht weiss er, dass der Lissaboner Pflanzerring gegen die Spekulation geschlossen wurde, die sich damals, im Frühjahr 1906, noch à la baisse bewegte. Die Baissespekulanten waren aber weiter niemand als die Lissaboner Kakaoherren und ihre Mitläufer. Als diese Herren sahen, dass der Pflanzerring ihnen die Ausbeutung der Thomépflanzer gelegt hatte, da wandelte man sich schnell; aus Saulus wurde Paulus, und nun konnte die Kakaowelt das ergötzliche Schauspiel erleben, dass Lissabon und seine Mitläufer geschickt den Pflanzerring ins Schlepptau nahmen und die Stimmung à la hausse drehten, und zwar so sehr, dass die Preise mit blitzartiger Geschwindigkeit nach oben gingen. Eine gewisse Berechtigung lag vor, doch da die Quertreiber nur die Extreme mit Gewinn verwerten können, so offenbarte sich bald, dass sie auch nach oben die erlaubte Grenze meilenweit überschritten. Mit welchen Mitteln diese Siebenmeilensprünge gemacht sind, haben wir im Gordian seit Monaten gezeigt. Wer noch daran zweifelt, mag die Glossen nachlesen, vielleicht ändert dann Herr Runkel ebenfalls seine Ansicht und erkennt an, dass die heutige Preislage nicht natürlichen Gründen, sondern nur der — Spekulation entsprang.

Herr Runkel stellt fest, dass der Absatz von Zuckerwaren, die auch Schokolade enthalten, seit dem 1. Januar 1907 um 20—40 Proz. zugenommen habe. Dies mag stimmen, aber es handelt sich — wohl verstanden — um Waren, die in der Hauptsache aus Zucker bestehen. Diese Möglichkeit ist schon dadurch gegeben, dass die Erwerbsverhältnisse der Arbeiter in den Vereinigten Staaten auch für das laufende Jahr gut sind. Andererseits ist zu beachten, dass für die vier Monate Januar bis April, über die amtliche Angaben vorliegen, die Zunahme der im Lande gebliebenen Kakaobohnen 1907 gegen 1906 23 Prozent beträgt; es waren in diesen vier Monaten

1907: 35 035 520 lbs oder 226 036 Sack
1906: 28 534 736 » » 184 095 »

Die Säcke sind mit durchschnittlich 155 lbs berechnet worden.

Hieraus ergibt sich für die ersten vier Monate, die rund 120 Tage umfassen, für 1907 eine Tagesaufnahme von 1884 Sack und von 1534 Sack für 1906. Wenn man dagegen bedenkt, dass das Neuyorker Platzangebot — aus erster Hand — das von manchen Seiten auch gern als Beweis für niedrige oder keine Vorräte hingestellt wird, — an den Monatsenden durchschnittlich an die 10 000 Sack umfasst, **so wird sich jeder, der mit Handelsverhältnissen überhaupt einigermassen vertraut ist, sagen müssen, dass diese armseligen 10 000 Sack, die höchstens eine Woche reichen, unmöglich das Sicherheitsreservoir bilden, aus dem sich die amerikanische Kakoindustrie versorgt, wenn einmal Störungen in den Ankünften eintreten. Um sich so vom wichtigsten Rohstoff zu entblössen, sind die amerikanischen Kakaofabrikanten zu schlau!** Es bleibt also nur die Möglichkeit offen, dass die im Lande gebliebenen Mengen nicht, wie gern von verschiedenen Seiten behauptet wird, sämtlich verarbeitet sein können, sondern zu einem guten Teile auf den Speichern lagern. Leider lässt die Zollfreiheit des Kakaos in den Vereinigten Staaten und der damit verknüpfte Mangel an amtlichen Angaben über die tatsächlich verarbeiteten Mengen nicht erkennen, wie gross die Einlagerungen sind. Dass manche Partien aber nicht bloss auf den Fabrikböden, sondern auch auf Spekulation eingelagert sind, ist Tatsache, und dass die amerikanischen Fabrikanten bei ihren Lieferungskäufen eigene, grosse Lager halten, wissen wir auch. Dass ferner eine Zunahme von 20—40 Prozent im Verbrauch von Zuckerwaren, die nur mit Schokolade überzogen sind, nicht einen Mehrverbrauch an rohen Bohnen von 23 Prozent bedingt, ist ebenfalls Tatsache. Wir brauchen nur auf die Schweiz hinzuweisen, wo seit Jahren die Aufnahme von Bohnen und die Ausfuhr von Schokolade, wozu im Verhältnis doch mehr Bohnen als zu überzogenen Zuckerwaren verarbeitet werden müssen, in einem offenbaren Missverhältnis stehen, das in der Art des Bohneneinkaufs der schweizerischen Schokoladenfabrikanten liegt. In den Vereinigten Staaten stehen die Dinge nicht anders.

Herr Runkel vergleicht die Schwankungen der Kakaopreise mit denen der Baumwollpreise und findet die gleichen Erscheinungen natürlich. Vielleicht weiss er nicht, dass erst ganz kürzlich auf dem letzten Baumwollkongress lange Verhandlungen geführt wurden, um die spekulativen Teile des Baumwollhandels auszuschalten und um auf diese Weise Pflanzern wie Fabrikanten eine ruhige Grundlage für die fernere Entwicklung zu schaffen. **Die Baumwollkreise haben die Beunruhigungen, die ihnen die masslosen Preisschwankungen brachten, offen Spekulation genannt, die Kakaokreise, und wir mit ihnen, haben es auch getan und tun es noch heute.**

Scheinbar gestützt wird die heutige Kakaohausse durch die kleineren Vorräte, soweit diese amtlich ermittelt sind, in Frankreich und in England, aber nur scheinbar! In den letzten Jahren hat eine starke Verschiebung in den Kakaobewegungen der Welt stattgefunden. Vor Jahren kauften amerikanische Fabrikanten Kakao in Europa. London und Le Havre waren die Hauptstapelplätze. Heute werden in Neuyork und in Hamburg die Hauptmengen bewegt, und naturgemäss sind heute auch Hamburg und Neuyork die Hauptstapelplätze. Die Uebersicht über die Gesamtlage ist durch diese Verschiebung natürlich wesentlich erschwert, denn von beiden Plätzen gibt es keine amtlichen Angaben über die Vorräte, was die Kakaospekulation natürlich für sich benutzt, um der Kakaowelt von verschwindend kleinen Vorräten in England und Frankreich zu erzählen. Ueber andere Vorräte schweigt man geflissentlich, um sich nicht die Preise zu verderben, und das soll keine Spekulation sein? Aus den letzten fünf Jahren, 1902 bis 1906 ergibt sich nach vorläufiger Abrechnung ein Ernteüberschuss von rund 10 Millionen Kilo, der doch mit dem Anfang 1902 vorhandenen Bestand irgendwo liegen muss, wenn heute die englischen und französischen Vorräte kleiner als in

---

1) Immer wieder betonen wir, dass wir unter »Hausse« die übertriebenen, mit künstlichen Mitteln, mit falschen Berichten, durch Einsperrung von Vorräten usw. erreichte Preistreiberei verstehen. Eine vernünftige Steigerung von 45 auf 55 bis 60 Mk. ist nicht darunter zu verstehen. Denn die ist durch den gesteigerten Bedarf berechtigt! R. d. G.

Digitized by Google

früheren Jahren sind. Wir raten auf Hamburg und Neuyork, und wer es besser weiss, wird gebeten, uns zu berichtigen.

Wenn Herr Runkel diese Verhältnisse für die Beurteilung der Kakaolage mit in Betracht zieht, so wird er selbst von seinem Standpunkt als amerikanischer Schokoladenfabrikant, der eine Steigerung des Verbrauchs für sein Land zweifellos feststellen kann, zu dem Ergebnis kommen müssen, dass die Kakaohausse im Anfang der Bewegung, d. h. im August—September 1906 und bis zur Preishöhe von 55—60 Mk. für Mittelsorten berechtigt war, dass aber alles, was hinterher gekommen ist, auch die heutige Preislage, übertrieben ist und sich nur durch spekulative Künste gehalten hat. Wo.

Aus Verbrauchsländern.

Anschliessend an die Uebersichten aus Ernteländern, geben wir von heute an auch ein Bild über die monatlichen Ankünfte von Kakaobohnen in den Empfangshäfen und die monatlich an den Verbrauch gelieferten Kakaobohnen in den Hauptländern. Auch hier haben wir, um die Uebersicht zu erleichtern und Vergleiche zu ermöglichen, zwei ältere Jahre vor die Zahlen des laufenden Jahres.

Bei den Hauptländern — Vereinigte Staaten, Deutschland, Frankreich, England — sind zugleich die Plätze Neuyork, Hamburg, Le Havre und London angeschlossen. Von den kleineren Verbrauchsländern fehlen noch viele, doch hoffen wir, diese Lücken nach und nach ausfüllen zu können.

Heute sind die Vereinigten Staaten, Deutschland, Frankreich, England, Holland, Spanien, Belgien, Kanada behandelt.

* * *

Vereinigte Staaten.

Die amtlichen Ermittelungen der Vereinigten Staaten sind auf die Einfuhren und Ausfuhren von Kakaobohnen beschränkt, sodass für die Ermittelung des Verbrauchs nur der Weg übrig bleibt, die Einfuhrmengen um die Ausfuhren zu verringern und diese im Lande gebliebenen Mengen als Verbrauch anzunehmen. Schon deshalb ist es schwierig, den reinen Verbrauch zu ermitteln, weil Kakaobohnen in den Vereinigten Staaten zollfrei, sind und weil daher nicht wie in Ländern, die Einfuhrzölle auf Kakaobohnen erheben, von den Fabrikanten nur die Mengen zur Verzollung gebracht werden, die tatsächlich in den Fabriken zur Verarbeitung, also in den Verbrauch kommen. Diese verzollten Mengen geben mit ziemlicher Sicherheit den tatsächlichen Verbrauch an. Das ist in den Vereinigten Staaten aber nicht der Fall. Gerade wie in Deutschland und in anderen Ländern die Fabrikanten ihre Zollböden, die Händler ihre Transitläger haben, so haben natürlich die amerikanischen Händler und Fabrikanten ebenfalls ihre Vorräte, doch weil in Amerika die Kakaobohnen zollfrei sind, lagern diese Vorräte ohne amtliche Aufsicht. Es ist natürlich ausserordentlich schwierig, unter solchen Umständen festzustellen, wie gross der tatsächliche Verbrauch des Landes war, und wieviel von den im Lande gebliebenen Kakaomengen zunächst die Vorräte vergrössern halfen. In der folgenden Aufstellung sind die im Lande gebliebenen Kakaomengen gezählt worden, und da die Aufnahme in den einzelnen Monaten der einzelnen Jahre recht schwankt, sodass sich für den Gang der Bohnenaufnahme im Jahre keine bestimmte Regel aufstellen lässt, so sind die Monate mit grösseren Mengen nur mit einem * bezeichnet.

Die in den Vereinigten Staaten gebliebenen Mengen haben betragen in englischen Pfund:

	1905	1906	1907
Januar	5 614 588	*10 116 548	*9 874 939
Februar	5 461 034	*9 211 604	*7 850 829
März	*9 255 980	5 448 424	*11 216 129
April	*7 625 293	4 493 874	6 094 023
Mai	*7 633 806	6 634 240	
Juni	6 429 746	6 826 077	
Juli	6 798 057	*7 244 382	
August	4 655 551	5 201 633	
September	4 484 669	5 920 822	
Oktober	3 453 416	6 141 309	
November	6 467 104	*7 435 548	
Dezember	*9 806 535	*9 737 851	
	77 685 779	83 676 608	

In den Vereinigten Staaten sind in vier Monaten, Januar bis April, an Kakaobohnen zur Verarbeitung oder zur Einlagerung geblieben

1907	1906	1905
35 035 920	29 270 450	27 956 895 lbs

Von den Mengen gehen 95 Prozent über den Hafen Neuyork, sodass man Neuyork als den eigentlichen Kakaoplatz der Vereinigten Staaten bezeichnen kann, denn in die restlichen 5 Prozent teilen sich noch verschiedene Plätze. Auch für Neuyork ist natürlich das Schwanken in den Monatszahlen der einzelnen Jahre zu beobachten, sodass auch hier die sogenannten grossen Monate mit Sternchen bezeichnet werden mussten. Die Neuyorker Zahlen sind nicht amtlich, aber auf zuverlässigen Angaben zusammengestellt; sie sind den amtlichen Zahlen um zwei Monate voraus, denn sie umfassen schon den Mai und den Juni 1907, während die amtlichen Gesamtzahlen nur bis Ende April 1907 reichen.

Die Neuyorker Ankünfte haben betragen in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	28 266	*64 051	*62 950
Februar	31 178	*56 834	*60 803
März	*51 079	27 127	*53 784
April	*41 292	26 541	37 628
Mai	36 702	30 829	*43 493
Juni	30 986	33 969	
Juli	27 719	31 205	
August	23 388	36 105	
September	22 483	38 452	
Oktober	19 371	*45 508	
November	*46 484	*46 385	
Dezember	*48 004	*62 243	
	408 952	499 049	

In sechs Monaten, vom Januar bis zum Juni, sind in Neuyork angekommen:

1907	1906	1905
258 658	239 351	219 503 Sack.

* * *

Deutschland.

Die amtlichen Zahlen über die Verzollung von Kakaobohnen entsprechen dem tatsächlichen Verbrauch, also den Mengen, die im deutschen Zollgebiet, das auch Luxemburg umfasst, tatsächlich zur Verarbeitung gelangt sind. Nicht in den Zahlen enthalten sind die Kakaobohnen, die von Hamburg, Bremen oder über andere Plätze transito ins Inland auf den Zollboden einer Fabrik wandern, um dort unter Zollverschluss auf den Tag zu warten, an dem sie verzollt und verarbeitet werden sollen. Auch die Mengen, die in amtlichen Zollniederlagen oder in den Freihäfen aufgestapelt werden, sind nicht in den Zahlen enthalten.

In fünf Monaten, vom Januar bis zum Mai, sind ins deutsche Zollgebiet eingeführt und verzollt:

1907	1906	1905
15 789 100	15 609 900	13 069 900 Kilo

Der deutsche Einfuhrzoll auf Kakaobohnen, der bis zum 1. März 1906 35 Mk. betrug, stellt sich seitdem auf 20 Mk. für 100 Kilo.

Für den deutschen Verbrauch sind ins deutsche Zollgebiet eingeführt und verzollt worden in Kilo:

Digitized by Google

	1905	1906	1907
Januar	4 556 400	4 681 300	4 880 100
Februar	2 025 800	2 022 900	2 724 200
März	2 215 500	3 554 400	2 767 900
April	2 077 000	2 650 600	3 441 800
Mai	2 195 200	2 700 700	1 975 100
Juni	1 807 300	2 457 900	
Juli	3 826 700	3 713 100	
August	1 781 500	2 535 400	
September	1 998 900	2 692 400	
Oktober	2 350 200	2 853 500	
November	2 567 800	3 032 700	
Dezember	2 230 800	2 365 600	
Zusammen	29 633 100	35 260 500	

Die deutsche Kakaoindustrie erhält ihren Rohkakao zum kleineren Teile über andere Plätze, zum weitaus grössten Teile über Hamburg, das heute den Mengen und seiner Bedeutung nach der grösste Kakaoplatz der Welt ist. Hamburg versorgt auch nicht nur Deutschland, sondern auch Oesterreich-Ungarn, Russland, Dänemark, Schweden, Norwegen, die Schweiz zum grössten Teil, ausserdem auch teilweise Belgien, Holland, und für die Vereinigten Staaten nimmt mancher Sack Kakao ebenfalls seinen Weg über Hamburg.

Erst vor kurzem ist es in Hamburg gelungen, eine amtliche Statistik über die hamburgischen Einfuhren und Ausfuhren seewärts — leider nicht auch landwärts — in den einzelnen Monaten zu erreichen, doch lässt diese Statistik noch keine Vergleiche und Schlüsse zu, sodass wir uns heute noch auf andere Angaben beschränken müssen. Bei den Hamburger Ankünften ist zu beachten, dass etwa der vierte bis dritte Teil nicht ins deutsche Zollgebiet geht, sondern wieder ins Ausland, in eins der von Hamburg aus mit Kakao versorgten Länder.

Die Hamburger Ankünfte haben nach nicht amtlichen Deklarierungen betragen in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	56 393	56 589	65 175
Februar	50 765	54 117	54 623
März	59 868	51 815	33 720
April	41 177	49 489	26 868
Mai	32 644	40 068	57 155
Juni	44 424	29 169	52 820
Juli	63 417	56 553	
August	65 633	57 318	
September	33 394	76 586	
Oktober	47 576	59 042	
November	65 137	57 057	
Dezember	47 040	75 950	
	607 468	663 743	

In sechs Monaten, Januar bis Juni, sind in Hamburg angekommen

1907	1906	1905	
290 361	281 247	285 271	Sack

* * *

Frankreich.

Der Kakaoverbrauch stellt sich hier in den letzten drei Jahren, wie folgt, in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	1 448 200	1 829 000	2 081 000
Februar	1 874 800	1 871 700	2 092 900
März	1 833 000	1 796 800	1 638 000
April	1 589 700	2 088 800	2 188 900
Mai	1 595 800	1 794 300	1 872 300
Juni	1 795 000	2 074 100	
Juli	1 367 300	1 569 400	
August	1 919 900	1 681 000	
September	1 815 500	2 019 600	
Oktober	2 242 300	2 299 400	
November	2 141 500	2 100 700	
Dezember	2 124 600	2 279 000	
Zusammen	21 747 600	23 403 800	

In fünf Monaten, vom Januar bis Mai, sind für den französischen Verbrauch verzollt worden:

1907	1906	1905
9 873 100	9 380 600	8 341 500 Kilo

Der französische Einfuhrzoll beträgt 104 frs für 100 Kilo, doch wird bei dem Kakao aus den französischen Kolonien, die Kakao bauen, namentlich Franz. Westindien mit Martinique und Guadeloupe, nur die Hälfte des Einfuhrzolles erhoben.

Dagegen ist zu beachten, dass alle Kakaobohnen, die schon einen anderen Hafen Europas vor ihrer Einfuhr in einen französischen Hafen berührt haben, einem Zollaufschlag von 20 frs für 100 Kilo unterliegen, sodass also z. B. Thomékakao aus Lissabon 20 frs Zoll in Frankreich mehr zu bezahlen hat als Bahiakakao, der direkt von Bahia nach Le Havre verladen würde, ohne einen nichtfranzösischen Platz Europas vorher zu berühren.

Die Hauptmengen des französischen Bedarfs gehen über Le Havre, das aber in der Hauptsache nur Speditionsplatz ist, da die Geschäfte meist von Paris aus gemacht werden. Von den Le Havre-Ankünften gehen ausserdem die Hälfte bis ein Drittel ohne längeren Aufenthalt grösstenteils nach Hamburg weiter.

Die Gesamtankünfte in Le Havre haben betragen in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	31 978	33 646	46 239
Februar	30 195	34 884	44 630
März	32 872	28 001	42 435
April	32 625	32 927	28 006
Mai	44 283	43 777	32 375
Juni	59 311	55 412	53 389
Juli	45 159	66 259	
August	58 852	37 127	
September	40 554	46 223	
Oktober	41 788	20 088	
November	22 216	29 203	
Dezember	28 837	25 524	
	468 670	453 071	

In den ersten sechs Monaten, von Januar bis Juni, sind in Le Havre angekommen:

1907	1906	1905	
247 074	228 647	231 264	Sack

* * *

England.

Für den englischen Kakaoverbrauch sind folgende Mengen verzollt worden in tons = je 1016 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	1 830 tons	2 276 tons	1 563 tons
Februar	1 531 »	1 861 »	1 482 »
März	1 849 »	1 781 »	1 381 »
April	1 396 »	1 600 »	2 349 »
Mai	1 898 »	1 841 »	2 068 »
Juni	1 792 »	1 544 »	1 412 »
Juli	1 461 »	1 983 »	
August	1 160 »	1 792 »	
September	1 640 »	959 »	
Oktober	2 117 »	1 384 »	
November	1 800 »	1 456 »	
Dezember	2 283 »	1 338 »	
Zus.	20 757 tons	19 815 tons	
oder	21 089 110 Kilo	20 132 040 Kilo	

In sechs Monaten, Januar bis Juni, hat die englische Kakaoindustrie aufgenommen

1907	1906	1905	
10 255	10 905	10 296	tons

Der englische Einfuhrzoll auf Kakaobohnen beträgt — ohne Rücksicht darauf, ob die Bohnen aus englischen Gebieten oder anderswoher stammen — 1 d fürs englische Pfund oder 18.75 Mk. auf 100 Kilo.

Digitized by Google

Der englische Verbrauch 1907 ist gegen 1906 noch immer zurück. Neben London, kommen als Ankunftshäfen für Kakao auch Liverpool, Bristol und Southampton in Betracht. Namentlich Liverpool weist neben London recht ansehnliche Ankünfte auf. London unterscheidet sich von Le Havre und Hamburg durch seine öffentlichen Auktionen, die allwöchentlich am Dienstag stattfinden. Die öffentlich gebotenen und bezahlten Preise finden überall Beachtung, sodass London auch heute noch in der Preisbestimmung eine Bedeutung für den Kakaoweltmarkt hat, die ihm nach den dort bewegten Mengen nicht zukommt.

Die Ankünfte haben in Sack betragen:

	1905	1906	1907
Januar	24 095	36 614	17 833
Februar	15 897	21 496	25 223
März	18 624	19 092	25 407
April	13 340	12 784	15 228
Mai	18 634	14 570	24 023
Juni	15 768	15 002	13 800
Juli	14 988	12 571	
August	19 554	13 711	
September	11 483	9 095	
Oktober	6 490	7 140	
November	11 136	10 413	
Dezember	11 749	7 913	
	182 758	180 401	

Die Gesamtankünfte in sechs Monaten, Januar bis Juni, haben betragen:

1907	1906	1905
121 514	119 558	107 358 Sack.

* * *

Holland.

Die holländischen Gesamteinfuhren an Kakaobohnen haben betragen in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	1 192 000	1 307 000	1 519 000
Februar	1 517 000	1 569 000	1 325 000
März	806 000	1 814 000	1 689 000
April	772 000	1 503 000	1 311 000
Mai	1 504 000	1 876 000	1 325 000
Juni	1 556 000	1 208 000	1 683 000
Juli	2 108 000	2 761 000	
August	1 669 000	1 769 000	
September	3 085 000	2 400 000	
Oktober	2 485 000	2 299 000	
November	1 314 000	1 579 000	
Dezember	1 188 000	1 273 000	
	19 196 000	21 358 000	

Diese Mengen stellen aber nicht die Mengen vor, die von der holländischen Kakaoindustrie verarbeitet werden, vielmehr gehen noch ansehnliche Mengen als rohe Bohnen wieder ins Ausland, doch werden diese Ausfuhren in der amtlichen holländischen Statistik nicht monatlich, sondern nur jährlich veröffentlicht, weshalb wir auch nur die monatlichen Gesamteinfuhren nennen können.

Seit Jahresanfang bis Ende Juni sind in Holland eingeführt

1907	1906	1905
8 852 000	9 277 000	7 347 000 Kilo

Kakaobohnen sind in Holland zollfrei.

Der Vergleich der jährlichen Gesamteinfuhren mit den Ausfuhren zeigt folgende Zahlen; es sind in Kilo

	I eingeführt	II ausgeführt	III i. Lande geblieben
1906	21 273 000	10 049 000	11 224 000
1905	19 294 850	8 557 451	10 737 400
1904	21 124 000	8 939 600	12 184 400
1903	16 741 665	6 011 191	10 730 474
1902	14 666 274	5 493 970	9 172 304

Die dritte Reihe, die im Lande gebliebenen Kakaobohnen angebend, zeigt ungefähr an, was die holländische Industrie jährlich verarbeitet. Der Bedarf bewegt sich seit 1902 ziemlich regelmässig zwischen 10 und 12 Millionen Kilo. Bei diesen Mengen ist noch zu beachten, dass sie nicht nur die tatsächlich verarbeiteten, sondern auch die erst übers Lager an den Verbrauch gehenden Kakaobohnen einschliessen, wie in den Vereinigten Staaten, was auf die Zollfreiheit und den Mangel amtlicher Vorratsangaben zurückgeführt werden muss.

* * *

Spanien. Die spanischen Einfuhrzölle auf Kakaobohnen sind höher als die aller anderen Länder, denn 100 Kilo Kakaobohnen unterliegen bei der Einfuhr einem Zoll von 120 Peseten gleich etwa 96 Mk., müssen also mehr Einfuhrzoll entrichten als in Russland und Frankreich. Der spanische Zolltarif macht nur bei den Kakaobohnen aus der spanischen Kolonie Fernando Po eine Ausnahme, denn Kakaobohnen von dort unterliegen in Spanien nur einem Einfuhrzoll von 70 Peseten gleich etwa 56 Mk. auf 100 Kilo. Fernando Po deckt aber nur den vierten Teil des spanischen Bedarfs, doch ist in Anbetracht der Zollerleichterung anzunehmen, dass die gesamte Kakaoernte von dort nach Spanien geht, sodass sich die Kakaoausfuhren von Fernando Po im grossen und ganzen mit den Mengen decken, die als Fernando Po-Kakao für den spanischen Verbrauch verzollt werden.

In Spanien sind an Kakaobohnen eingeführt und verzollt

	im ganzen	davon aus Fernando Po
1906	5 607 864	1 557 864 Kilo
1905	6 112 945	1 862 945 »
1904	5 816 359	2 010 766 »

Die Gesamteinfuhren Spaniens in den drei letzten Jahren verteilen sich auf die einzelnen Monate in folgender Weise in Kilo:

	1905	1906	1907	
Januar	284 311	331 473	190 457	Kilo
Februar	1 070 687	1 216 786	690 995	»
März	382 293	311 399	702 839	»
April	534 011	445 905	499 608	»
Mai	326 254	338 857	488 363	»
5 Monate	2 597 556	2 644 420	2 572 262	Kilo

* * *

Belgien.

In Belgien sind die Kakaobohnen zollfrei; von den Einfuhren sind im Lande geblieben für den belgischen Bedarf in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	597 849	335 776	313 946
Februar	240 855	479 903	239 356
März	175 842	371 230	212 715
April	89 963	236 696	188 299
Mai	270 279	257 905	264 068
in 5 Monaten	1 374 788	1 781 510	1 218 384

Angaben über die Monate Juni bis Dezember der Jahre 1905 und 1906 liegen für den Augenblick noch nicht vor; wir können daher nur den Gesamtverbrauch nennen, und dieser hat betragen

1906	1905	1904
3 865 810	3 018 997	2 792 008 Kilo

Das laufende Jahr 1907 ist bisher im Verbrauch recht erheblich zurückgeblieben. Dies ist ohne Zweifel der herrschenden Kakaohausse und ihren ungesund hohen Preisen zuzuschreiben. Die belgische Kakaoindustrie hat sich unter den herrschenden Verhältnissen aufs äusserste eingeschränkt, wie auch aus Berichten von dort hervorgeht.

* * *

Kanada.

Die Einfuhr von Kakaobohnen ist zollfrei; die kanadische Kakaoindustrie hat aufgenommen in engl. Pfund:

Digitized by Google

	1905	1906	1907
Januar	155 508	306 799	167 251
Februar	129 147	213 252	139 170
März	211 777	206 800	270 859
April	170 090	163 408	293 683
Mai	181 223	293 617	
Juni	110 085	88 481	
Juli	55 327	149 665	
August	25 852	61 491	
September	22 888	93 639	
Oktober	131 218	118 802	
November	80 716	357 053	
Dezember	168 433	229 568	
Zusammen	1 442 264	2 282 575	

Von Januar bis April, in vier Monaten, hat die Aufnahme von Kakaobohnen betragen:

1907	1906	1905	
870 963	890 259	666 522	engl. Pfund

Auch hier zeigt sich die Wirkung der ungesund hohen Preise für Rohkakao; wenn nicht ein offenbarer Rückgang zu beobachten ist, so zeigt sich doch ein Stillstand in der Aufnahme von Kakaobohnen. Etwa die Hälfte des kanadischen Kakaobedarfs wird durch Einfuhren aus den Vereinigten Staaten — Neuyork — gedeckt.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im April 1907.

Die einzelnen Warenbezeichnungen sind fett gedruckt, ebenso die bei diesen stehenden Zahlen, die sich auf die Einfuhren und Ausfuhren im Monat April der drei Jahre 1907, 1906 und 1905 beziehen.

Alle übrigen Zahlen beziehen sich auf die vier Monate von Januar bis April, die bei den einzelnen Ländern genannten Mengen stellen den Anteil vor, den diese an den Gesamtmengen haben.

Die den einzelnen Waren angefügten Zahlen in Klammern sind die amtlich auf Grund der Anschreibungen ermittelten Durchschnittswerte auf 100 Kilo in Mark.

Bei manchen Aufzählungen sind Lücken in den Reihen; diese sind dadurch entstanden, dass die nötigen Angaben nicht bekannt gegeben wurden, was namentlich in den Monaten nach dem 1. März 1906 als eine Folge der veränderten Einteilung und Anschreibung sehr häufig zu beobachten ist.

* * *

a) Einfuhren.

	1907 Kilo	1906 Kilo	1905 Kilo
Kakaobohnen	**3441800**	**2650600**	**2077000**
(116.42 Mk.) in 4 Monaten	13814000	12909200	10874700
davon aus:			
Britisch-Westafrika	2849300	1359100	1206200
Brasilien	2100600	1983800	1566700
Portug. Westafrika	2097900	2369000	2456900
Ecuador	1756000	1921100	2199700
Dominik. Republik	1687100	1962500	1460000
Venezuela	1527700	—	506600
Britisch-Amerika	786900	—	777300
Kamerun	520300	—	305700
Ceylon	190100	—	209800
Kuba	137600	—	51100
Niederl. Indien	77300	—	60500
Samoa	23700	—	—
Togo	7600	—	—

Die Aufnahme von Kakaobohnen ins deutsche Zollgebiet ist im April 1907 grösser gewesen als in den beiden Vorjahren. Sehr beachtenswert ist die Verschiebung in der Reihenfolge der einzelnen Kakaoländer. Während für vier Monate 1905 und 1906 Portugiesisch-Westafrika — also San Thomé — an erster Stelle unter den deutschen Kakaolieferanten stand, sind in diesem Jahre Britisch-Westafrika und Brasilien an den ersten und zweiten Platz getreten. Besonders das junge Akragebiet weist eine gewaltige Zunahme auf. Von dort kamen in vier Monaten 1905 1 206 200 Kilo und 1906 1 359 100 Kilo, im laufenden Jahre sind es bisher mehr als doppelt soviel gewesen, 2 849 300 Kilo. Dafür ist Thomé nicht nur in der Reihenfolge, sondern auch in den Mengen zurückgegangen, denn es lieferte bisher 271 100 Kilo weniger als 1906 und 359 000 Kilo weniger als 1905 nach Deutschland. Ebenso ist Ecuador hinter den Vorjahren zurück. Gegen 1905 — Angaben für die ersten vier Monate von 1906 fehlen — zeigen die übrigen Länder im ganzen einen hübschen Vorsprung, besonders Venezuela und Kamerun, weniger Britisch-Amerika, während Ceylon etwas zurück ist. Samoa und Togo sind ebenfalls wieder mit ihren Anteilen genannt.

Zwar zeigen die Aprilzahlen 1907 eine Zunahme im Vergleich mit 1906, aber man darf nicht vergessen, dass die ersten Monate 1906 unter dem Einfluss der Zollumwälzung standen. Deshalb war der Februar 1906, der letzte Monat unter den alten Zöllen, verhältnismässig klein, der März 1906, der erste Monat unter den neuen Zöllen, sehr hoch, der April 1906 wieder niedriger, weil die Aufnahme im März 1906 sehr hoch war.

Von den deutschen Einfuhren des laufenden Jahres stammte mehr Kakao, im ganzen wie im Verhältnis, aus Zollniederlagen, wie aus folgenden Zahlen hervorgeht; die Kakaoeinfuhr hat für vier Monate betragen:

	im ganzen	davon aus Zollniederlagen Menge	Anteil
1907	13814000 Kilo	8905000 Kilo	65 Prozent
1906	13665400 »	7985500 »	58 »
1905	10875700 »	6000700 »	55 »
1904	10057500 »	5208700 »	52 »
1903	7275500 »	2773400 »	38 »

Also in keinem der fünf letzten Jahre war der Anteil der Zollniederlagen so gross als bisher 1907. Die Fabrikanten haben ihren Bedarf also in den letzten fünf Monaten weniger als je aus den laufenden Zufuhren gedeckt.

	1907	1906	1905
Kakaobutter	**2000**	**500**	**1000**
(242 Mk.) in 4 Monaten	5200	2800	8400
Kakaomasse	**1000**	**1400**	**1500**
(215 Mk.) in 4 Monaten	4600	4700	3300
davon aus:			
Holland	3500	800	2700
Schweiz	700	2100	--

Die Unregelmässigkeit in diesen Zahlen lässt erkennen, dass es sich hier nur um gelegentliche Warenbewegungen handelt.

	1907	1906	1905
Kakaopulver	**44400**	**38200**	**47800**
(335 Mk.) in 4 Monaten	206600	152800	181500
davon aus:			
Holland	204500	148500	180800

Die Einfuhr von Kakaopulver aus Holland ist gross gewesen, denn in vier Monaten 1907 sind es 56 000 Kilo oder fast 38 Prozent mehr gewesen als 1906. Diese Zunahme steht im Zusammenhange mit den im vorigen Frühjahr eingetretenen neuen Zollverhältnissen.

Digitized by Google

	1907	1906	1905
Schokolade	**69500**	**71800**	**67800**
(280 Mk.)			
in 4 Monaten	287800	260200	227500
davon aus:			
Schweiz	253600	233100	205600
Frankreich	27000	20700	16500

Die Schokoladeneinfuhr zeigt für den April 1907 einen kleinen Nachlass gegen 1906, doch ist die Gesamteinfuhr Januar bis April um 27600 Kilo gestiegen; hiervon entfallen auf die Schweiz 20500 Kilo, auf Frankreich 6300 Kilo.

	1907	1906	1905
Schokoladenwaren	**9300**	**5600**	**6300**
(300 Mk.)			
in 4 Monaten	34000	32700	28000
davon aus:			
Oesterreich-Ungarn	10600	7600	8500
Schweiz	9500	11800	8600

	April 1907	April 1906	4 Monate 1907
a) **Feines Backwerk**	**26000**	**60500**	86500
(150 Mk.)			
b) **Zuckerwaren**	**18000**	**57400**	76200
c) **Kindermehl**	**4500**	**5600**	10100
(147.40 Mk.)			

Auf die einzelnen Herkunftsländer verteilen sich die Einfuhren dieser drei Artikel für Januar bis April in folgender Weise in Kilo:

Herkunftsland:	a	b	c
England	31100	—	4600
Frankreich	19400	21200	1400
Oesterreich-Ungarn	—	5400	—
Italien	—	15300	—

Im Vergleich mit früheren Jahren, in denen die drei Artikel zu einer Gruppe vereinigt waren, ergeben sich für Januar bis April folgende Gesamteinfuhren:

1907	1906	1905	1904	
172800	123500	113100	125600	Kilo.

Soweit die Gesamtmengen eine Folgerung gestatten, ist eine recht erhebliche Zunahme festzustellen.

	1907	1906	1905
Mandeln	**377400**	**622000**	**351000**
(164.20 Mk.)			
in 4 Monaten	2307900	2487100	2047600
davon aus:			
Italien	1785400	1497600	1229400
Frankreich	182200	249000	179600
Spanien	136500	388700	183300
Persien	97500	—	—
Marokko	90200	294900	423600
Vanille	**22400**	**2300**	**1800**
(1190 Mk.)			
in 4 Monaten	49900	55400	35600
davon aus:			
Franz.-Australien	25600	—	18800
Madagaskar	18700	—	11600
Frankreich	5400	—	3100

Auffällig ist die hohe Vanilleeinfuhr im April 1907, doch ist damit zum Teil nachgeholt, was in den Monaten Januar bis März 1907 gegen das Vorjahr ausgefallen war.

	1907	1906	1905
Honig	**154200**	**78500**	**238400**
(47.58 Mk.)			
in 4 Monaten	678800	1649400	754700
davon aus:			
Chile	210300	600800	158000
Kuba	183900	694500	309600
Mexiko	74300	100500	77900
Vereinigte Staaten	67500	48900	96100

Die Haupteinfuhr des laufenden Jahres ist um rund 1 Million Kilo gegen 1906 zurück. Dies hängt mit dem neuen Zolltarif zusammen, der am 1. März 1906 in Kraft trat und die Zollabgabe für Honig durch Fortfall der Taravergütung um etwa 10 Prozent verteuerte. Deshalb wiesen die Monate Januar und Februar 1906 Rieseneinfuhren auf und daher kommt das Uebergewicht, dass 1906 auch heute noch über 1907 hat, obgleich z. B. der April 1907 doppelt so hohe Einfuhren aufweist als 1906.

b) Ausfuhren.

	1907 Kilo	1906 Kilo	1905 Kilo
Kakaoabfälle	**15200**	**7100**	**5100**
(15 Mk.)			
in 4 Monaten	46100	36100	15800
davon nach			
Holland	44100	36000	15800
England	600	—	—

Als Bestimmungsland für die Kakaoabfälle kommt fast ausschliesslich Holland in Betracht, und zwar mit steigenden Mengen, deren Wert aufs Kilo 15 Pfg. ausmacht.

	1907	1906	1905
Kakaoschalen	**101300**	**41700**	**73800**
(5 Mk.)			
in 4 Monaten	474700	219500	304600
davon nach:			
Holland	348300	90400	92100
Schweiz	79000	92700	204800

Für Kakaoschalen ist der Durchschnittswert noch geringer als für Kakaoabfälle; er stellt sich auf 5 Pfg. für 100 Kilo. Der Anteil der Schweiz geht wieder zurück, während Holland in vier Monaten 1907 schon 257900 Kilo mehr als 1906 aus Deutschland erhielt. Die Zunahme allein beträgt das 2½ fache der Mengen des Vorjahres.

	1907	1906	1905
Kakaobutter	**177700**	**217500**	**157800**
(240 Mk.)			
in 4 Monaten	772900	779300	549700
Kakaomasse	**31400**	**21000**	**37600**
(172.60 Mk.)			
in 4 Monaten	103900	135700	130100
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	23400	57900	74500
Belgien	12000	—	—
England	10700	22800	9600
Holland	—	52100	35700

Der Anteil Hollands an den Ausfuhren 1907 von Kakaomasse ist nicht genannt, doch ist er höher als der anderer Länder. Oesterreich-Ungarn nimmt kleinere Mengen auf, woraus die Wirkungen der erhöhten Zölle zu erkennen sind.

	1907	1906	1905
Kakaopulver	**17800**	**16100**	**92400**
(210 Mk.)			
in 4 Monaten	94700	204300	164100
davon nach:			
Holland	43200	37500	40000
Dänemark	6000	—	—
Deutschsüdwestafrika	—	18600	82800

Die kleineren Kakaopulverausfuhren von 1907 gegen 1906 und 1905 haben ihren Grund teils in der Zollumwälzung vom 1. März 1906, teils in dem kleiner gewordenen Bedarf von Deutschsüdwestafrika, dessen Anteil aber trotzdem wissenswert ist. Leider wird dieser Anteil von Kakaopulver wie der von Schokolade an der deutschen Ausfuhr nicht mehr bekannt gegeben.

Digitized by Google

	1907	1906	1905
Schokolade (210 Mk.)	**39100**	**33400**	**127800**
in 4 Monaten	143500	166600	290100
davon nach:			
Holland	26500	—	—
Dänemark	23600	—	—
England	21800	21600	18200
Belgien	11600	13200	6400

Die Schokoladenausfuhr zeigt für vier Monate einen Nachlass, der auf den verminderten Anteil von Deutschsüdwestafrika zurückzuführen ist. Dagegen hat der April 1907 gegen 1906 — der April 1905 fasst gerade grosse Verladungen nach Deutschsüdwestafrika — eine kleine, aber beachtenswerte Zunahme aufzuweisen.

	1907	1906	1905
Schokoladenwaren (280.60 Mk.)	**22400**	**15400**	**17200**
in 4 Monaten	75700	91100	83700
davon nach:			
England	16200	16300	35600
Belgien	8400	14100	8700
Honig (40 Mk.)	**31600**	**2100**	**7400**
in 4 Monaten	216900	73700	51200
davon nach:			
Frankreich	192800	—	—
Dänemark	13000	—	—

Zucker.

Bericht vom 22. Juli 1907.

Die ersten beiden Juliwochen zeigten das alte, flaue Bild, die Preise schwächten weiter ab, und allgemein harrte man in Unsicherheit über die viel behandelte Konvention. Erst in der letzten Woche ging der Markt wieder aufwärts, namentlich für alte Ernte, ohne indessen von der Unsicherheit befreit zu werden. Die Anregung kam aus England, das für Augustdeckung ganz hübsche Posten aus dem Markt nahm.

Der Stand der Rübenfelder wird im allgemeinen als befriedigend bezeichnet, doch werden überall die in diesem Sommer recht sparsame Wärme und Sonnenschein gewünscht.

Auf dem Raffinadenmarkt zeigte sich in den letzten Tagen wohl etwas Leben, doch lässt das Geschäft noch immer zu wünschen übrig. Die Magdeburger Tagespreise haben am 22. Juli 1907 für gemahlene Brotraffinade 21 Mk., für gemahlenen Melis 18½—18¾ Mk. betragen. Die Abforderungen an den Verbrauch befriedigen nur teilweise.

* * *

Die **Brüsseler Konvention** wird immer wieder von neuem in den Vordergrund gestellt. Ueberall werden die Folgen erwogen, die das Vorgehen Englands in dieser Sache haben wird. In England selbst häufen sich die recht kräftigen Einsprüche der Kolonien gegen eine Aenderung der herrschenden Verhältnisse. Auch im englischen Unterhause hat man sich, ganz abgesehen von der englischen Presse, über die Zuckerfrage unterhalten. Dabei hat der Schatzkanzler die bemerkenswerte Aeusserung getan, wenn die Zuckerzölle ermässigt würden, dann müsse man andere Gegenstände belasten, denn der Staatshaushalt könne ohne diese Einnahmen nicht bestehen. Dabei ist zu beachten, dass viele liberale Abgeordnete bei den letzten Wahlen nur gewählt wurden, weil sie sich verpflichteten, für Ermässigung oder Abschaffung der Zuckerzölle einzutreten. Der Schatzkanzler suchte dies in seiner Rede zu bemänteln, aber ohne rechten Erfolg. Der von liberaler Seite eingebrachte Antrag auf Ermässigung der Zuckerzölle um die Hälfte, der die Grundlage zu dieser Zuckerdebatte gegeben hatte, wurde schliesslich mit nicht gerade erdrückender Mehrheit abgelehnt. Man soll nun aber nicht meinen, dass damit die Zuckerfrage und die eng mit ihr verknüpfte Brüsseler Konvention für das englische Unterhaus abgetan ist. Uebrigens tauchen jetzt auch wieder die bekannten Pläne von Anbau von Zuckerrüben in England auf. Die endgültige Kündigung der Konvention wurde schon in der ersten Juliwoche erwartet, doch wurde die nächste Sitzung der ständigen Kommission noch in letzter Stunde vorläufig auf den 25. Juli 1907 verschoben. Dies geschah angeblich auf Englands Betrieb.

Auf dem europäischen Festlande, soweit es zur Konvention gehört, wird darauf hingewiesen, dass bei einem Austritte Englands aus der Konvention die Gefahr des russischen Prämienzuckers für das englische Absatzfeld der Konventionsländer nicht so bedeutend sei, denn Russland könne garnicht so viel Zucker für die Ausfuhr schaffen, um auf dem englischen Markte den Preis machen zu können, dies bleibe vielmehr den übrigen Zuckerlieferanten überlassen, und da sonst allgemein eine starke Abneigung gegen die Wiedereinführung von Prämien besteht, so sei ein gegenseitiges Unterbieten mit Hülfe der Prämien auf dem englischen Markt ausgeschlossen, vielmehr würden die festländischen Konventionsländer auch dann trotz des russischen Prämienzuckers preisbestimmend für den englischen Markt bleiben. Selbst wenn die übrigen Länder die Konvention nicht fortsetzten, was bei der nötigen, aber unwahrscheinlichen Einstimmigkeit eintreten würde, ist die Abneigung gegen die Prämien zu gross, um diese im Konventionsgebiet wieder aufleben zu lassen. Um allen möglichen Folgen zu entgehen, bemühen sich die Zuckerkreise in Oesterreich und Deutschland jetzt wieder eifrig um eine Herabsetzung der Verbrauchssteuer, doch bleibt es eine offene Frage, ob beide Staaten einen, wenn auch nur vorübergehenden, Ausfall der Einnahmen aus der Zuckersteuer gerade jetzt werden ertragen können.

Heute liegen die Dinge jedenfalls so, dass alle Welt auf die endgültige Erklärung Englands wartet, um sich dann bis zum 1. September 1908 über die zu ergreifenden Massnahmen zu entscheiden. Von der deutschen Regierung liegt eine derartige Mitteilung der Kölnischen Zeitung vor, in der aber der Gedanke geäussert wird, dass England wenigstens insofern den Bestimmungen der Konvention treu bleiben müsste, indem es seinen Kolonien keine Prämien gewähre, Kolonial- und Rübenzucker gleich behandle und deutschen Zucker zum niedrigsten Zollsatz ins Land lasse. Die herrschende Unsicherheit hat auch die Kartellbestrebungen der deutschen Raffinerien für das kommende Betriebsjahr zum Scheitern gebracht; die am 15. Juli in Berlin angesagte Versammlung fand nicht statt. Ob überhaupt bei dem Konventionsüberzoll von 4.80 Mk. ein Kartell lebensfähig sein kann, soll hier nicht weiter erörtert werden, aber sollte bei der Neuregelung der Zuckerverhältnisse eine Erhöhung dieses Satzes eintreten, so ist die Möglichkeit eines Kartells umso leichter gegeben, je grösser die Steigerung des Zuckerzolles sein wird, den keine Konvention mehr bindet.

An allen Ecken und Enden herrscht grosse Unsicherheit über das, was werden wird. Diese Unsicherheit wirkt lähmend auf die ganzen Zuckerverhältnisse, und die zahlreichen neuen und neuesten Meldungen sind in keiner Weise geeignet, Klarheit zu schaffen, sie machen die Lage nur verworrener, sodass man nur wünschen kann, dass England möglichst bald mit seinen endgültigen Absichten herausrückt.

Digitized by Google

Kakaobohnen.

Bericht vom 22. Juli 1907.

Die letzten drei Wochen haben allgemein die Preislage etwas gedrückt, was in erster Linie auf ein grösseres Angebot in einigen Sorten zurückgeführt wird. Dann verfehlt die Zurückhaltung der Käufer nicht ihre Wirkung auf den Markt, und schliesslich trägt wohl die jetzige Ferienluft ebenfalls ihr Teil dazu bei. Erst in den letzten Tagen zeigte sich wieder mehr Leben.

Die Hamburger Ankünfte haben vom 1. bis 15. Juli 1907 betragen:

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen vom 1. bis 15. Juli 1907.

Westindien	5 598	Sack
Lissabon	3 941	»
Westküste Afrika	3 716	»
Westküste Südamerika	3 550	»
Le Hâvre	1 922	»
Southampton	1 127	»
London	1 078	»
Liverpool	609	»
Amsterdam	445	»
Bahia	102	»
Neuyork	100	»
Bremen	81	»
Manaos	51	»
	22 320	Sack
gegen 1906	28 936	»
1907	1906	1905
Seit Jahresanfang	313 238	310 183	311 282 Sack.

In diesen Tagen hat die Hamburgische Handelskammer vom Deklarationsbureau wieder Angaben über die Hamburgischen Kakaobewegungen erhalten; es handelt sich um die Kakaomengen, die in der Zeit vom 15. Juni bis zum 14. Juli 1907 auf Grund des Hamburgischen Deklarationsgesetzes zur Anmeldung gekommen sind. Das Gesetz schreibt für diese — wohlgemerkt! — Anmeldungen eine Frist von zwei Wochen vor. Trotzdem gibt es auch diesmal wieder eine ganze Menge Nachzügler aus früheren Monaten.

In der Zeit vom 15. Juni bis zum 14. Juli 1907 sind zur Anmeldung gelangt

1. Einfuhren seewärts:

3 846 840 Kilo im Werte von 6 263 120 Mk.

Das sind 54 955 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswert von 162 Mk. für 100 Kilo. Unter den Herkunftsländern sind zu nennen

Portugal	mit 1 507 870	Kilo
Ecuador	» 941 680	»
Brasilien	» 382 550	»
Britisch Westafrika	» 254 050	»
Dominik. Republik	» 214 100	»
Trinidad	» 159 440	»
England	» 130 480	»
Venezuela	» 77 400	»

Diese Mengen sind erheblich höher als die des Vormonats, denn vom 15. Mai bis 14. Juni 1907 sind nur 2 541 120 Kilo angemeldet, vom 15. Juni bis 14. Juli 1907 gelangten aber 3 846 840 Kilo zur Anmeldung.

2. Ausfuhren seewärts:

1 477 470 Kilo im Werte von 2 240 690 Mk., das sind 21 167 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswerte von 151¾ Mk. für 100 Kilo. Zu den Bestimmungsländern gehören u. a.:

Vereinigte Staaten	mit 400 160	Kilo
Schweiz	» 254 940	»
Holland	» 216 186	»
Rheinhäfen	» 144 360	»
Dänemark	» 100 350	»

Vergleiche dieser Zahlen sind noch nicht möglich, weil noch keine amtlichen Kontrollzahlen vorhanden sind, und weil die vorhandenen, privaten Angaben auf einer ganzen anderen Grundlage gefunden sind.

Einzelberichte:

Venezuelakakao. Aus Venezuela wird uns gemeldet, dass die Ankünfte von den Pflanzungen in La Guayra vom 7. bis 27. Juli 1907 6291 Sack betragen haben, in der gleichen Zeit 1906 waren es 7837 Sack. Die Stimmung ist sehr gespannt; trotzdem weitere Ankünfte bevorstehen, bleibt das Angebot knapp und die Preise neigen eher weiter nach oben. Vom 7. bis 27. Juni 1907 sind in La Guayra 8881 Sack oder 471 824 Kilo verladen, 1906 waren es in der gleichen Zeit 7492 Sack oder 438 278 Kilo. Von diesen Ausfuhren waren 1907 für Nordamerika 1005 Sack oder 58 237 Kilo bestimmt.

Die Ausfuhr von Puerto Cabello hat im Mai 1907 1898 Sack oder 101 218 Kilo betragen; seit Jahresanfang, in fünf Monaten, sind 9506 Sack oder 513 803 Kilo ausgeführt worden. Im ersten Halbjahre 1906 hat die Ausfuhr von Puerto Cabello 674 290 Kilo, im ganzen Jahre 1906 911 697 Sack betragen.

In Maracaibo sind 1906 5408 Sack oder 267 282 Kilo ausgeführt. Ob diese Menge auch 1907 erreicht wird, erscheint fraglich, weil die Kakaobäume sehr unter der Witterung zu leiden hatten. Namentlich Mitte Juni, als man die ersten Ankünfte neuer Ernte erwartete, goss es in Strömen.

Das venezolanische Zollamt im Orte Guiria ist aufgehoben und dessen Bezirk mit dem von Christóbal Colón vereinigt. Bei den über diese Plätze zur Ausfuhr kommenden Kakaos handelt es sich um Partien, die über Trinidad gehen.

In Le Havre stiegen die Vorräte in Venezuelasorten von 3924 Sack am 1. Juli auf 8990 Sack am 15. Juli 1907.

Guayaquilkakao. In der ersten Julihälfte 1907 sind in Guayaquil 10 500 Quintales angekommen, gegen 16 500 Quintales zur gleichen Zeit 1906 und 23 000 Quintales 1905. Seit Jahresanfang, in 6½ Monaten, haben die Ankünfte betragen

1907	1906	1905
244 400	283 250	279 000 Quintales.

Die Ankünfte der ersten Julihälfte 1907 sind kleiner als in den beiden Vorjahren, und was die zweite Hälfte des laufenden Monats bringt, bleibt abzuwarten. 1906 haben die gesamten Juliankünfte in Guayaquil 35 500 Quintales und 1905 42 500 Quintales betragen. Sehr wohl möglich ist, dass die Höhe der Ankünfte für den Juli 1907 durch die in Guayaquil ausgebrochenen Unruhen beeinflusst wird.

Die Preise haben am 20. Juli 1907 für Superior Sommer-Arriba 100 Mk., Mai/Juni-Verladung, für Machala 95¼ Mk., August/September-Verladung, für Balao 96¼ Mk., ebenfalls August/September-Verladung, alles Kostfracht Hamburg, betragen.

Trinidadkakao. Die Juniausfuhren 1907 in Port of Spain haben rund 13 000 Sack betragen, wovon etwa 3000 Sack nach Nordamerika gingen; 1906 haben die Juniausfuhren 13 333 Sack, 1905 aber 23 860 Sack betragen. In sechs Monaten, von Januar bis Juni, sind ausgeführt:

1907	1906	1905
100 387	97 183	125 340 Sack

Der Juni war auf Trinidad sehr nass, es fielen recht schwere Regen, die einerseits dem Gedeihen der Pflanzungen nützten, aber andererseits die Aufbereitung der Bohnen aus der Johannisernte erschwerte und die Juni-Ausfuhren beeinträchtigte.

Die Preise haben sich im Juni in Port of Spain noch gut behaupten können, denn es zeigte sich eine ziemlich rege Nachfrage. Trotzdem konnten manche Partien nicht untergebracht werden, weil ihre Eigner zu hohe Preise forderten.

Digitized by Google

Ebenso wurden auf den Londoner Auktionen am 2. Juli 1907 von 556 Sack Angebot 546 Sack wieder zurückgezogen, am 9. Juli wurden von 173 Sack nur 42 Sack verkauft und zwar mit einem Preisnachlass von 2 s, am 16. Juli fanden von 904 Sack Angebot 365 Sack Käufer, doch wurden die Preise nicht berichtet. Nach einer anderen Meldung wurde das ganze Angebot zurückgezogen, dafür konnten aber in der letzten Woche 600 Sack Trinidad unter der Hand, zu 88 bis 90 s für gut bis fein, verkauft werden. In London haben am 13. Juli 1907 7509 Sack gelegen, in Le Havre am 15. Juli 1907 15 466 Sack.

In Hamburg wurden für Plantation 86¼ Mk., für fair 85¼ Mk. auf der cif-Grundlage gefordert.

Grenadakakao. Im Laufe des Juni 1907 haben die Ausfuhren von Grenada nur 3713 Sack betragen, im Juni 1906 waren es 4500 Sack und in sechs Monaten, von Januar bis Juni, sind 1907 32 455 Sack und 1906 32 463 Sack ausgeführt worden. Auf den drei Londoner Juliauktionen war das Angebot nicht gross, im ganzen 1131 Sack, wovon 1098 Sack verkauft wurden. Die Preise gaben von einer Auktion zur andern nach, im ganzen 2 bis 3 s, auf der letzten Auktion wurden geringe Grenadas mit 81 bis 81½ s, kurante bis feine mit 82½ bis 86 s bezahlt. In London haben am 13. Juli 1907 3232 Sack gelegen.

Jamaikakakao. In den ersten fünf Monaten, Januar bis Mai, sind von Jamaika ausgeführt worden

1907	1906	1905
1 264 920	1 082 040	583 847 Kilo

Das laufende Jahr 1907 ist hiernach seinem Vorjahr schon recht ansehnlich voraus; hiermit übereinstimmen Nachrichten aus Jamaika, die sagen, dass sehr viele, neugepflanzte Bäume in der letzten Zeit ertragfähig wurden oder es nächstens werden, sodass von Jamaika mit weiter steigenden Erträgen zu rechnen ist. Schon 1906 hat durch seine Ausfuhrsteigerung dies bewiesen, denn 1906 kamen 2 503 142 Kilo zur Ausfuhr, 1905 waren es nur erst 1 356 294 Kilo.

In London sind in der Berichtszeit etwa 100 Sack auf den Auktionen verkauft worden; zuletzt wurden für gut bis fein 83 bis 85 s bezahlt.

In Hamburg ist Jamaika mit 81½ Mk. cif, Neugewicht, angeboten.

Ceylonkakao. Die zur Auktion in London gebrachten Mengen haben an den drei letzten Dienstagen nur 1014 Sack im ganzen betragen, wovon 811 Sack verkauft wurden. Ausserdem konnten noch 200 Sack umgesetzt werden. Ceylonsorten haben in den letzten drei Wochen ebenfalls einige s im Preise eingebüsst. Auf den Auktionen der letzten Woche wurde für kurant bis gut-mittel 80½ bis 86 s, für fein 87 bis 88 s bezahlt; kleine Bohnen holten 72 bis 77½ s.

Am 13. Juli 1907 haben in London 11 809 Sack Ceylon gelegen.

Guianakakao. Ab und an tauchen aus Guiana kleine Mengen im Markte auf; die Ausfuhr ist den Mengen nach nur unerheblich. So sind in Britisch Guiana (Demerara) ausgeführt in englischen Pfund:

1906	1905	1904	1903
35 672	53 797	105 626	132 682

In den ersten vier Monaten 1907 sind 17661 Pfund gegen 3300 Pfund 1906 ausgeführt worden.

St. Vincent-Kakao. Hiervon erscheinen häufiger auf den Londoner Auktionen einzelne Säcke, so auf den drei letzten Auktionen im ganzen 25 Sack, die auch teilweise Käufer fanden. Je nach Güte wurden 84 bis 80 s bezahlt. Die Ausfuhr von der Insel St. Vincent, die zu Britisch-Westindien gehört, hat in der Zeit vom 1. April bis 31. März betragen

1906/05	1905/04	1904/03
789	753	702 Sack.

Kubakakao. Der kubanische Kakao wird meist über Santiago de Kuba verladen, doch geht etwa der fünfte bis vierte Teil der Gesamtausfuhr über andere Plätze, vor allem über Havanna. Die Verladungen über Santiago de Kuba haben betragen in span. Pfunden:

	1905	1906	1907
Januar	365 997	455 211	739 942
Februar	176 132	236 549	453 290
März	142 356	157 843	113 989
April	118 778	183 910	54 357
Mai	419 108	628 000	409 920
in 5 Monaten	1 222 371	1 661 513	1 771 498

Im ganzen Jahre 1906 sind in Santiago de Kuba 4 381 938 span. Pfunde ausgeführt, 1905 waren es nur 3 028 937. Das laufende Jahr hat sich mit den Mengen bisher auf der Höhe des Vorjahres gehalten. Die Haupterntezeiten liegen zwischen Mai und Juli und im Dezember bis Februar.

Für kurante Kubasorten, August/September-Abladung, wurden am 20. Juli 1907 84 Mk. Kostfracht Hamburg gefordert.

Thomékakao. Am 6. Juli kam D. »Malange« mit 15 247 Sack und am 13. Juli D. »Portugal« mit 15 905 Sack in Lissabon an; zusammen brachten beide Dampfer im Juli 1907 31 152 Sack, während die beiden ersten Dampfer im Juli 1906 30 588 Sack in Lissabon landeten. Seit Jahresanfang kamen in Lissabon 1907 191 640 Sack und 1906 194 639 Sack an. Ein dritter Dampfer wird in Lissabon in diesem Monat noch erwartet; der dritte Julidampfer 1906 hatte 9569 Sack Kakao geladen. Die Ernte wird der vorjährigen entsprechen.

Die Lissaboner Vorräte haben am 20. Juli 1907 33 287 Sack betragen gegen 77 834 Sack am 21. Juli 1906 und 66 097 Sack am 22. Juli 1905.

Die Ankünfte aus Lissabon in Hamburg haben in der ersten Julihälfte 1907 nur 3941 Sack betragen gegen 2724 Sack zur gleichen Zeit 1906. Weit grösser sind die Thoméladungen, die in England bisher im Juli ankamen, und zwar in London 4550 Sack, in Liverpool 4389 Sack. Trotzdem gaben die Londoner Thoméevorräte nach, denn am 13. Juli 1907 haben in London nur mehr 8038 Sack Thomé gelegen, am 22. Juni 1907 lagen dort 10 345 Sack Thomé.

Am 20. Juli sind für fein 85 Mk., für mittel 82 Mk. gefordert worden, und zwar cif Hamburg.

Bahiakakao. Auf Grund genauer Aufgaben über die Kakaobewegungen in Bahia im Juni 1907 ergeben sich folgende Zahlen; es sind in Bahia in Sack

	im Juni 1907 (1906)	in 6 Mon. 1907 (06)
angekommen	13 564 (29 399)	110 625 (125 059)
ausgeführt	8 511 (17 568)	133 566 (140 655)
davon nach		
Europa	8381 (15 438)	77 295 (92 677)
Nordamerika	— (1 650)	50 551 (44 073)
dem La Plata	130 (480)	5 720 (3 905)

Die Ankünfte in Bahia sind durch die kleineren Junianlieferungen in sechs Monaten 1907 um 14 500 Sack gegen 1906 zurück, während sich bei den Ausfuhren nur rund 7000 Sack weniger zeigen.

Die Forderungen haben am 20. Juni 1907 für superior 84¾ Mk. und für fair fermented 83¾ Mk. betragen, alles Kostfracht Hamburg.

Samana/Sanchez-Kakao. Genaue Nachrichten, die neues, sicheres über den Stand der Ernten oder Ausfuhren der einzelnen Plätze bringen, liegen nicht vor, sodass wir uns heute damit begnügen müssen, auf frühere Mitteilungen zu verweisen. Im Gegensatz zu den Meldungen von Ernteausfällen in der dominikanischen Republik stand das reichlichere Angebot von Samanakakao in den letzten drei Wochen, wodurch zum guten Teil die allgemeine Abschwächung hervorgerufen wurde. Allerdings hat in

Digitized by Google

den letzten Tagen der Druck des Samanaangebots wieder nachgelassen.

Verlangt werden für kurante Ware, prompte Lieferung, 82 Mk., für August/September-Lieferung 81.50 Mk. cif, Neugewicht.

Akrakakao. Neue Ausfuhrzahlen für das Goldküstengebiet liegen nicht vor, wohl aber Meldungen, aus denen zu ersehen ist, dass die Pflanzer sehr viel Kakao in Händen haben, wofür sie entsprechende Preise verlangen; es ist viel Kakao vorhanden, obgleich die Haupternte noch nicht eingesetzt hat, sondern erst im August beginnen wird. Die Aussichten dafür werden sehr gut genannt. Die Kakaopflanzer haben keinen Grund, irgendwie darüber zu klagen.

Das gespannte Verhältnis zwischen den zu einem Ringe zusammengeschlossenen Handelshäusern einerseits, den Pflanzern und der Regierung, die diesen beisteht, andererseits, dauert fort. Um eine bessere Aufbereitung oder Nachbehandlung schlecht aufbereiteter Bohnen zu ermöglichen, haben manche Handelshäuser Trockenplätze angelegt.

Die Preise für Akrakakao haben am 20. Juli 1907 in Hamburg 82 Mk. betragen.

Kamerunkakao. Die Ausfuhren von Kameruner Kakao haben in den ersten drei Monaten betragen

1907	157 085	Kilo
1906	188 662	»
1905	192 203	»

Die Mengen sind für drei Monate 1907 kleiner als in den beiden Vorjahren.

Die Preise stellen sich für fein auf 84 Mk., für geringere Sorten wurde entsprechend weniger verlangt.

Samoakakao. Die amtliche Uebersicht über die Kakaoausfuhr im Jahre 1906 zeigt eine recht ansehnliche Zunahme der Kakaoausfuhr 1906 gegen 1905. Es sind ausgeführt worden:

1907	1906	1905
92 219	27 500	19 518 Kilo.

Die Ausfuhren des Jahres 1906 verteilen sich auf folgende Bestimmungsländer; es erhielten

Deutschland	57 609 Kilo
Uebriges Europa	14 710 »
Australien und Südsee	13 000 »
Nordamerika	6 900 »

Naturgemäss steht Deutschland an erster Stelle.

Kakaoplätze.

London. Am 2., 9. und 16. Juli fanden in London Auktionen statt. Am ersten Tage standen 2306 Sack zum Verkauf, 798 Sack fanden Käufer. Es herrschte kaum Nachfrage, sodass die Preise auf und nach den Auktionen nicht fest blieben, sondern teilweise bis zu 2 s nachgaben. Am zweiten Tage wurden bei etwas mehr Nachfrage von 1505 Sack 711 Sack verkauft. Auch an diesem Tage zeigten sich Preisnachlässe bis zu 2 s. Am dritten Tage war die Nachfrage wieder nur klein, doch gingen die Eigner auf die Wünsche der Käufer ein, was eine allgemeine Abschwächung im Preise zur Folge hatte; manche Sorten gaben wieder einen vollen s nach, sodass von den angebotenen 3255 Sack 2128 Sack untergebracht werden konnten. Auch ausserhalb der Auktionen sind in den drei Wochen verschiedene tausend Sack umgesetzt zu entsprechenden Preisen.

Die Londoner Kakaobewegungen haben betragen in Sack

	im Juni		in 6 Monaten	
für	1907	1906	1907	1906
Einfuhr	13 800	15 002	121 514	119 558
Verbrauch	9 770	6 290	76 455	78 294
Ausfuhr	7 766	3 746	38 255	32 699

Die Vorräte haben Anfang Juli 1907 (1906) in London 49 215 (69 163) Sack betragen.

In der ersten Julihälfte 1907 (1906) sind in London weitere 4034 (7476) Sack angekommen, 3916 (4814) Sack an den heimischen Verbrauch abgeliefert, 2620 (1320) Sack ausgeführt, sodass am 13. Juli 1907 (1906) in London 46 713 (70 505) Sack lagen.

Zu den Auktionen am 23. Juli 1907 sind, soweit heute ersichtlich ist, 928 Sack angemeldet.

Liverpool. In der Berichtszeit herrschte anfangs eine ruhige, aber feste Stimmung, die sich bald etwas nachgiebiger gestaltete; in den letzten Tagen zeigte sich wieder mehr Nachfrage. Die Ankünfte in den letzten drei Wochen bestanden aus 4389 Sack Thomé, 1811 Sack Akra und 355 Sack anderer Herkunft.

In **Goole** kamen 950 Sack aus Hamburg an, in **Southampton** 1591 verschiedener Herkunft. Southampton ist nur Durchgangsplatz, denn dort ankommende Kakaoladungen gehen sofort entweder mit der Bahn nach London und anderen Plätzen Englands, oder mit Dampfer nach Holland oder Hamburg weiter.

Le Havre. Die Kakaobewegungen zeigen folgende Mengen in Sack:

	Juni		6 Monate	
	1907	(1906)	1907	(1906)
Gesamteinfuhr	53 389	(55 412)	247 074	(228 647)
davon sind				
eingelagert	20 876	(24 131)	126 621	(130 618)
wiederausgeführt	32 513	(31 281)	120 453	(98 029)
Vom Lager sind				
abgeliefert	17 169	(15 561)	129 699	(128 091)

Die Vorräte in Le Havre haben am 1. Juli 1907 64 097 Sack betragen, zur gleichen Zeit 1906 waren es 136 440 Sack. Ueber diesen bedeutenden Abstand haben wir schon wiederholt gesprochen, sodass hier nur ein Hinweis auf die Verschiebung des Weltmarktes für Kakao genügt.

In der ersten Julihälfte zeigte sich auch in Le Havre so gut wie kein Leben im Kakaomarkt, sodass noch nicht 2000 Sack umgesetzt wurden. Die Preise gestalteten sich deshalb weniger fest, zumal auch die Vorräte in diesen paar Tagen um 10243 Sack zunahmen, denn am 15. Juli 1907 haben in Le Havre 74 340 Sack gelegen. An dieser Zunahme sind in erster Linie Venezuelasorten beteiligt, dann aber auch Trinidad, Samana und Para.

Amsterdam. Am 3. Juli 1907 waren 1419 Sack Javakakao und 74 Sack Surinam in Auktion angeboten. Die Nachfrage war recht rege, sodass nur wenige Sack unverkauft blieben. Die bezahlten Preise sind meist höher als der Taxwert, sodass die Verkäufer der 75 Kavelinge mit dem Ergebnis zufrieden sein können.

Eine neue Auktion wird am 24. Juli stattfinden; hierzu sind 291 Sack Javakakao angemeldet.

Bremen. Die amtlichen Ermittelungen ergeben

	im Juni	in 6 Monaten
Einfuhren	348 804	1 772 780 Kilo
Ausfuhren	341 747	1 702 951 »

Diese Mengen ergeben bei einem Durchschnittsgewicht von 70 Kilo auf den Sack in sechs Monaten 1907

25 325 Sack Einfuhren und
24 326 » Ausfuhren, während
999 Sack Einfuhrenüberschuss

noch in Bremen geblieben sind.

Kakaoverbrauch.

England. Die Kakaobewegungen waren die folgenden in tons 1907 (1906)

	im Juni	in 6 Monaten
Einfuhr	1779 (2338)	14 028 (13 240)
Verbrauch	1412 (1544)	10 255 (10 905)
Ausfuhr	548 (271)	2 731 (2 410)

Die Vorräte der letzten drei Jahre ergeben sich aus folgender Aufstellung:

Digitized by Google

	1907	1906	1905	
1. Januar	2764	4651	5930	tons
30. Juni	3396	4315	5571	»
	+ 632	— 336	— 359	tons,

Hieraus geht hervor, dass die Ankünfte in den ersten sechs Monaten 1907 etwas grösser als 1906 gewesen sind, der Verbrauch steht immer noch um 650 Tons hinter dem Vorjahre zurück, die Ausfuhr zeigt wieder eine kleine Zunahme.

Für »prepared cocoa and chocolate« ergeben sich folgende Zahlen in lbs; es sind

	im Juni	in 6 Monaten
eingeführt	832 386 (732 425)	5 510 901 (4 991 253)
verbraucht	770 784 (680 602)	5 270 552 (4 709 634)
ausgeführt	62 354 (41 001)	284 445 (275 613)

Die hohen Kakaobohnenpreise scheinen den ausländischen Erzeugnissen in England den Absatz zu erleichtern, auf Kosten der einheimischen Industrie. Denn es sind in sechs Monaten 1907 etwa 500 000 lbs an prepared cocoa or chocolate in England mehr eingeführt worden als 1906.

Die Transitvorräte von prepared cocoa betrugen am 30. Juni 1907 115 000 lbs gegen 54 000 lbs 1906 und 57 000 lbs 1905.

Holland. Die Einfuhren von Kakaobohnen haben betragen

	im Juni	in 6 Monaten	
1907	1 683 000	8 852 000	Kilo
1906	1 208 000	9 277 000	»
1905	1 556 000	7 347 000	»

Von diesen Mengen sind in sechs Monaten gegangen über

	Amsterdam	Rotterdam	
1907	6 782 000	1 865 000	Kilo
1906	5 402 000	3 818 000	»

Die Verschiebung der Kakaoeinfuhren zugunsten Amsterdams, auf Kosten von Rotterdam, dauert fort.

Die Gesamteinfuhren sind im Juni 1907 höher gewesen als 1906, nicht aber sind die Ausfuhren der einzelnen Monate bekannt, sodass eine Zunahme der Gesamteinfuhren durchaus noch nicht eine Zunahme des Bedarfs der holländischen Kakaoindustrie bedingt.

Spanien. An Kakaobohnen sind zum Verbrauch eingeführt und verzollt worden:

	im Mai	in 5 Monaten	
1907	488 363	2 572 262	Kilo
1906	338 857	2 644 420	»
1905	326 254	2 597 556	»

Die spanische Kakaoindustrie nimmt wie die von Holland schon seit langer Zeit jährlich die gleichen Bohnenmengen zur Verarbeitung auf, nur mit dem Unterschiede, dass Holland etwa doppelt soviel Bohnen als Spanien braucht. In Spanien sind es jährlich an die 6 000 000 Kilo, in Holland 10 bis 12 000 000 Kilo.

Oesterreich-Ungarn. Die Kakaobewegungen zeigen folgendes Bild in Kilo:

	Januar	Februar	März	April	Mai
landwärts	93 000	69 000	56 400	78 700	65 500
seewärts	248 400	172 200	232 200	170 400	136 100
1907	341 400	241 200	288 600	249 000	201 600
1906	334 800	274 400	240 100	225 400	302 300

In fünf Monaten haben die Einfuhren betragen:

1907	1 321 900	Kilo
1906	1 377 000	»

Oesterreich-Ungarn gehört ebenfalls zu den Ländern, die an den Folgen der hohen Bohnenpreise leiden. Die Einfuhr von Kakaobohnen hat um 55 100 Kilo gegen das Vorjahr abgenommen, was der Menge nach wenig besagt, doch ist auch hier ohne Zweifel ein Stillstand in der Bohnenaufnahme eingetreten.

Kakaoschalen. Am 2. Juli 1907 sind in London 1456 Sack = 45 tons Schalen von Cadbury in Auktion verkauft worden; es erzielten für 100 Kilo die Typen

A:	12.— bis 12.25	Mk.
B:	12.50 » 12.75	»
C:	13.25 » 14.75	»

Gegen die Maipreise erhöhte sich besonders der Preis für C, während die Preise für A und B die gleichen blieben.

Kakaobutter.

Bericht vom 23. Juli 1907.

Am 6. August werden die nächsten Auktionen in London und Amsterdam stattfinden. Für die Londoner Auktion ist das Quantum noch nicht bekannt, in Amsterdam kommen zur Auktion

35 000 Kilo Van Houten
7 500 » Dejong.

Im Jahre 1906 standen auf den August-Auktionen 60 000 Kilo Cadbury, 40 000 Kilo Van Houten und 17 000 Kilo Nebenmarken zum Verkauf, 1905 fiel die Augustauktion in Amsterdam für Van Houten aus, in London wurden im August 1905 25 000 Kilo Cadbury zur Auktion gestellt.

In den ersten Tagen nach der Auktion zeigte sich etwas Bedarf, doch ist es seitdem wesentlich ruhiger geworden.

Allerlei.

Heft 294 vom 24. 7. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Ich bin bis Anfang August verreist, worauf ich Rücksicht zu nehmen bitte.

Max Rieck.

Der Zuckerbäcker regt sich in seiner Ausgabe vom 20. Juli 1907 wieder einmal über den »Gordian« auf; er macht uns u. a. den Vorwurf, dass wir unsere Zahlen »aus amtlichen Quellen« setzen, wie wir wollen, und er sucht dies an den von uns gebrachten Zahlen über den deutschen Verbrauch von Thomékakao zu beweisen; er wirft uns vor, dass wir nur die Zahlen von Januar bis Mai bringen, während wir die Junizahlen ausgelassen hätten, obgleich wir von diesen deutschen Junizahlen schon gewusst hätten, dass sich daraus für die ersten sechs Monate 1907 ein Ueberschuss von 1 200 000 Kilo Thomékakao im Verbrauch gegen 1906 ergeben habe.

Bei der Kürze der Zeit — der Zuckerbäcker kam uns am 22. Juli zu Gesicht, dies Heft des Gordian soll am 24. Juli erscheinen — wollen wir nur kurz auf folgendes eingehen.

Wir hatten in Heft 293 vom 5. Juli 1907 weiter nichts festgestellt als den Nachlass im deutschen Verbrauch von Thomékakao in den fünf Monaten Januar bis Mai 1907 gegen 1906. In diesen fünf Monaten sind für den deutschen Bedarf von Thomékakao verzollt worden:

1907	2 480 400	Kilo
1906	3 868 400	»

Diese Zahlen sind Angaben des Kaiserlich Statistischen Amts in Berlin und zweifellos richtig.

Der »Zuckerbäcker« behauptet dann, wir hätten die uns schon bekannten Junizahlen unterdrückt. Wir danken für das Kompliment! Die Zahlen des Kaiserlich Statistischen Amts über den deutschen Kakaoverbrauch im Juni 1907 sind auch heute

Digitized by Google

noch nicht bekannt, denn die monatlichen Nachweise des deutschen Aussenhandels erscheinen z. B. für den Mai immer erst Ende Juni und für den Juni erst Ende Juli. Wir haben daher guten Grund, zunächst die Angabe des »Zuckerbäckers« vom 20. Juli d. J. zu bezweifeln, dass der Juni 1907 das Ergebnis des deutschen Thoméverbrauchs für sechs Monate 1907 gegen 1906 noch um 1 200 000 Kilo übertroffen habe. Um diesen Ueberschuss des ersten Halbjahres 1907 gegen 1906 zu erreichen, hätten im Juni 1907 allein 3285700 Kilo Thomékakao — ganz abgesehen von anderen Sorten — für den deutschen Verbrauch verzollt werden müssen. Im Monat Juni 1906 wurden aber im ganzen nur 2457 900 Kilo und 1905 nur 1 807 300 Kilo für den deutschen Verbrauch verzollt. 1906 und 1905 waren billige Kakaojahre, und 1907 sollen bei den ungesund hohen Preisen im Juni allein 3 282 700 Kilo Thomékakao in Deutschland eingeführt und verzollt sein?

Vielleicht verrät uns der Zuckerbäcker seine Quellen; wir haben ihm unsere Quelle, das Kaiserlich Statistische Amt in Berlin, genannt. Ausserdem dürfen wir wohl erwarten, dass der Zuckerbäcker seine Behauptung, die Junizahlen von Thomékakao für den deutschen Verbrauch hätten wir am 5. Juli 1907 weggelassen, richtig stellt.

Marmeladenprozess Augustin in Leipzig. Das Leipziger Landgericht hat sich über eine Woche mit dem Prozess gegen den Marmeladenfabrikanten Paul Augustin beschäftigt. Das Verfahren schwebt seit etwa zwei Jahren und hat am 17. Juli 1907 dazu geführt, dass Herr Augustin zu 1500 Mk. Geldstrafe verurteilt ist, und zwar auf Grund von § 10, Ziffer 1 und 2 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879. Dieser Paragraph lautet:

»Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 Mk. oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genussmittel nachmacht oder verfälscht;

2. wer wissentlich Nahrungs- oder Genussmittel, die verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feil hält.«

Von den Mitangeklagten wurden der Prokurist Göbel zu 500 Mk., der Werkmeister August Daus zu 300 Mk., der Werkmeister Heinrich Daus zu 75 Mk. Geldstrafe verurteilt.

Der Staatsanwalt hatte Anklage wegen Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz und wegen Betruges erhoben, doch liess er auf Grund der Verhandlungen die Anklage wegen Betrugs fallen. Die Verhandlungen selbst boten ein recht buntes Bild, zumal zahlreiche Sachverständige vernommen wurden, deren Gutachten zum Teil recht sehr von einander abwichen. Die Kernfrage drehte sich darum, ob Marmelade ein Erzeugnis aus reiner Frucht und Zucker sei oder nicht.

Das Gericht stellte sich auf den Standpunkt, dass Marmelade aus reinen Früchten und Zucker bestehen müsse, und kam zu dem Urteil, das für Augustin die höchste zulässige Geldstrafe festsetzt. In der Begründung des Urteils wird u. a. gesagt, dass das konsumierende Publikum unter der Bezeichnung Marmelade ein Erzeugnis aus reiner Frucht und Zucker verstehe, unter gemischter Marmelade werde ein Produkt aus Früchten verschiedener Art mit Zucker verstanden. Deshalb erwarteten auch die Konsumenten, dass die Marmeladen aus nur frischen Früchten und Zucker hergestellt würden, wenn Zusätze gemacht würden, so müssten diese ausdrücklich als solche gekennzeichnet werden. Unzulässig seien nicht kenntlich gemachte Zusätze von Aepfeln, Stärkesirup, Himbeertrestern und Agar-Agar; Sirup darf ohne Deklaration nur verwandt werden, soweit es nötig (?) sei. Die Kennzeichnung der Zusätze in Preislisten und die den Reisenden mitgegebenen Anweisungen darüber genügten nicht. Eine sogenannte Volksmarmelade mit mehr als 50 Prozent Sirupzusatz dürfe nicht mehr als Marmelade bezeichnet werden.

Gegen dieses Urteil haben die Verurteilten Revision beim Reichsgericht eingelegt. Der Fall ist also noch nicht endgültig erledigt. Zu wünschen wäre aber, dass endlich einmal gerichtlich festgestellt wird, dass Marmelade aus reinen Früchten und Zucker bestehen soll, sodass alle Zusätze gross und deutlich auf den Behältern, Dosen und Gläsern kenntlich gemacht werden müssen, damit das furchtbare Durcheinander der Begriffe aufhört, wodurch sich die Marmeladenindustrie vor anderen Industrien auszeichnet. — Wir verweisen hierbei noch auf Gordianheft 276 vom 20. Oktober 1906, Seite 833 ff., wo wir uns eingehend mit Marmeladen, besonders auch mit den Augustinschen Erzeugnissen beschäftigt haben, und wir behalten uns vor, auf diesen Fall noch zurückzukommen.

Eine neue Ausstellungsmache? Die Neuheiten-Industrie-Gesellschaft versendet an ihrer Meinung nach in Betracht kommende Vereine die Aufforderung, an einer Ausstellung für die chemische Industrie teilzunehmen. Falls sich der Verein bereit finden lässt, als Veranstalter mit genannt zu werden, so wird ihm ein Teil der Einnahmen zugesichert, aber es wird nicht gesagt, von wem, vielleicht von der Neuheiten-Industrie-Gesellschaft. Auch wird gesagt, dass der Platz und die Bauten für die Ausstellung schon vorhanden seien. Wir raten auf Platz und Gebäude der Husterschen Armee-, Marine- und Kolonial-Ausstellung, die mit dem 15. September 1907 ihr Ende erreichen wird. Sehr vielsagend ist eine Mitteilung der ständigen Ausstellungskommission, die auf diese Aufforderung hin zu der Erklärung ermächtigt ist, dass die massgebenden Kreise der organisierten chemischen Industrie Deutschlands diesen Plan durchaus ablehnen und vor einer Beteiligung warnen, weil weder ein Bedürfnis noch eine Berechtigung des betreffenden Unternehmers dazu vorhanden ist. Auf den Unternehmer lässt vielleicht die Unterschrift des Briefes der Neuheiten-Industrie-Gesellschaft schliessen, die »Eckhoff« lautet. Es gibt einen Ausstellungsunternehmer C. Eckhoff, der eben jener »Eckhoff« zu sein scheint.

Dresden. Der Vorarbeiter Ernst Eduard Winkler, der am 26. April 1907 50 Jahre bei der Firma Jordan & Timaens beschäftigt war, wurde durch das allgemeine Ehrenzeichen ausgezeichnet.

Genf. Der Verwaltungsrat der Fabrique des Chocolats et Cacaos du Léman hat, wie wir schon mitteilten, die Auflösung der Gesellschaft beantragt, die über ein Grundkapital von 500000 frs verfügt und erst seit 1905 besteht. Dieser Schritt der Geschäftsleitung soll nicht in schlechtem Geschäftsgang liegen, da der Absatz gegen das Vorjahr eine erhebliche Besserung erkennen lässt, sondern vielmehr in den höheren Preisen für alle zur Schokoladenindustrie gehörigen Rohstoffe, wodurch kein Gewinn mehr für die Fabrik zu erzielen ist. Die Generalversammlung, die zur Beratung über die Einlösung einberufen war,

Digitized by Google

konnte wegen ungenügender Stimmenzahl keine bindenden Beschlüsse fassen, sodass im August eine neue Versammlung stattfinden wird.

Dresden. Herr Bernhard Lehmann, Inhaber der in unseren Kreisen gut bekannten Maschinenfabrik, wurde zum Kommerzienrat ernannt. Herr Lehmann ist auch Vorsitzender des Bundes sächsischer Industrieller.

Wandsbek. Die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt hat das »Waldhaus Marienthal« zum Preise von 110 000 Mk. gekauft. Es soll auf dem Grundstück ein Heim für die Angestellten der Firma errichtet werden.

Essen-Ruhr. Die Firma C. F. W. Schwanke, Lebensmittelvertriebsges. m. b. H., wird aufgelöst. Der Liquidator C. F. W. Schwanke in Wiesbaden, Capellenstrasse 89, fordert die Gläubiger auf, ihre Ansprüche geltend zu machen.

Rotterdam. Herr C. Jamin, in gleichlautender Firma, teilt uns mit, dass er seine Schokoladenfabrik mit dem Schokoladen- und Zuckerwarengeschäft am 1. Juli 1907 seinen vier Söhnen übergeben habe. Diese, die Herren C., P., A. und H. Jamin, die schon im väterlichen Unternehmen tätig gewesen sind, werden die Firma in unveränderter Weise fortführen.

Berlin. Der Präsident des Kaiserlichen Patentamtes macht bekannt, dass R. A. Wagner und Karl Trost in Kassel, Kleine Rosenstrasse 2, vom Vertretungsgeschäft am Patentamt ausgeschlossen werden, da sie den Bestimmungen nicht genügt haben.

Konstanz. Vor kurzem berichteten wir, dass ein gewisser Ignaz Hayden sich Fabrikgeheimnisse der Maggi-Fabrik zu verschaffen gesucht hatte, dabei aber ertappt wurde. In den letzten Junitagen hat die Strafkammer in Konstanz sich mit dem Fall beschäftigt und Hayden zu drei Monaten Gefängnis verurteilt.

Berlin. Das Kaiserliche Patentamt gibt bekannt, dass der frühere Patentanwalt Otto Krüger in Berlin, Bellealliance platz 14, vom Vertretungsgeschäft ausgeschlossen ist.

Magdeburg. Dem Packmeister Friedrich Wenzel in der Schokoladenfabrik von Müller & Weichsel Nfl. wurde das allgemeine Ehrenzeichen verliehen.

Firmen-Nachrichten:

Ansbach. Heinrich Kränzlein junior. Inhaber ist Kaufmann Heinrich Kränzlein in Wassertrüdingen, Konditoreigeschäft.

Arnsberg. Anton Röther, Kolonialwarengeschäft in Freienohl. Inhaber ist Kaufmann Anton Röther.

Berlin. Zuckerwaren-Industrie Fr. Nissler G. m. b. H. Fabrikation und Vertrieb von Zuckerwaren. Stammkapital 20 000 Mk. Geschäftsführer sind Friedrich Nissler in Schöneberg und Carl Heidelberger in Berlin. Die Gesellschafter Carl Heidelberger in Berlin und Friedrich Nissler in Schöneberg bringen in die Gesellschaft die Firma »Fritz Nissler Zuckerwaren-Industrie« im Werte von 5000 Mk. ein, wovon je 2500 Mk. auf ihre Stammeinlagen angerechnet werden.

— Heinrich Knoll, Konditorei. Inhaber ist Gustav Henning. Die Firma lautet jetzt: Wiener Bäckerei Gustav Henning.

— Cacao Haus Maether & Co. Nachf., Berlin. Der Frau Margarete Profé geb. Schultze ist Prokura erteilt.

— »Sarotti« Chokoladen- & Cacao-Industrie, Aktiengesellschaft. Das Grundkapital ist um 1 000 000 Mk. auf 3 000 000 Mk. erhöht.

— Deutsche Trockenmilch-Industrie Paul Vollmann. Inhaber Paul Vollmann, Hagen i. Westf. An Wilhelm Puller in Berlin ist Prokura erteilt.

— Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft »Viktoria«. Zum Prokuristen ist Wilhelm Kemner in Halensee bestellt.

— Bollhagensche Pfeffernuss- und Biscuit-Fabrik G. F. Ritter, Grabow mit Zweigniederlassung in Berlin. Inhaber ist Kaufmann Gustav Ritter, Grabow i. M.

— Gelöscht: Max Tretropp, Niederlage der Schokoladenfabrik Hartwig & Vogel, Dresden.

Dillenburg. Zuckerwarenfabrik Erner & Thielmann, Wissenbach. Fabrikation von Zucker- und Schokoladenwaren. Stammkapital 20 000 Mk. Geschäftsführer Franz Josef Erner, Wissenbach; Christian Thielmann, Herborn. Der Gesellschafter Franz Josef Erner bringt aus dem von ihm seither betriebenen Geschäfte Werte im Betrage von 14 059.42 Mk. ein, wovon etwa 7471.32 Mk. für in die Gesellschaft eingebrachte Schulden abgehen.

Halle a. S. Kolonialhaus Carl Eisengräber. Inhaber ist Franz Emil Hellwig. Die Firma lautet jetzt Kolonialhaus Carl Eisengräber Inh. F. E. Hellwig.

Hamburg. G. L. Gaiser. Hans Peter Eduard Brettschneider ist als Gesellschafter eingetreten. Prokurist ist Elias Emil Heinrich Holtmann. Die an H. P. E. Brettschneider erteilte Prokura ist erloschen.

— Deutsch-Westafrikanische Handelsgesellschaft. An Stelle des ausgeschiedenen W. von Holten ist Johann Hermann Dauelsberg zu Hamburg zum Mitgliede des Vorstandes bestellt worden.

— Ostner & Bartsch. Diese offene Handelsgesellschaft ist aufgelöst worden; zum Liquidator ist der beeidigte Bücherrevisor Heinrich Hartung bestellt worden.

— Hamburger Marzipan Handelsges. m. b. H. In der Versammlung der Gesellschafter vom 1. Juni 1907 ist die Erhöhung des Stammkapitals um 7500 Mk., also von 30 000 Mk. auf 37 500 Mk. beschlossen worden.

Hamm, Westf. Hammer Chokoladen- und Zuckerwarenfabrik Friedrich Gerbracht Söhne: Die Firma ist in Hammer Dampf-Chokoladen-, Zuckerwaren und Dragée-Fabrik »Sartoli« Friedrich Gerbracht Söhne geändert worden ist.

Königsberg, Pr. Kaffee-Spezialhaus Paul Herder. Inhaber ist Kaufmann Paul Herder.

— Königsberger Marzipan- und Zuckerwarenfabrik Arthur Heymer. Inhaber ist Arthur Heymer.

— Delikatessen-Haus Junkerstrasse Leopold Stengel. Inhaber ist Leopold Stengel.

Leipzig. Leipziger Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik Wippert & Quarg. Karl Hermann Wippert ist ausgeschieden. In das Handelsgeschäft ist eingetreten der Kaufmann Johannes Bernhard Heinrich Matthaes. Die Gesellschaft ist am 1. Juli 1907 errichtet und lautet künftig Quarg & Co.

Lübeck. C. L. Friederichs in Rostock. Die Zweigniederlassung in Lübeck ist aufgehoben.

— Lübecker Marzipanfabrik von Minden & Bruhns. Die Niederlassung ist nach Stockelsdorf verlegt.

Ludwigshafen. Rheinisches Kaufhaus für Lebensmittel Cornelius Stüssgen. Inhaber ist Cornelius Stüssgen, Cöln a. Rh., Kolonialwarenhandlung.

Magdeburg. Joh. Gottl. Hauswaldt. An Fritz Rebling ist Prokura erteilt.

München Münchener Zuckerwarenfabrik Schultheiss & Fischer. Inhaber ist Franz Xaver Hiebeler.

— Carl Maier, Garmisch. Inhaber ist Karl Maier, Kolonialwaren.

— Frieda Zimmer, Miesbach. Inhaberin ist Frieda Zimmer, Kolonialwaren.

Digitized by Google

— Michael Bögner. Inhaber ist Michael Bögner, Kolonialwaren.

— Kathreiners Malzkaffee-Fabriken G. m. b. H. Die Prokura des Johannes Stöwer ist gelöscht.

— Auguste Ulrich. Inhaberin Auguste Katharina Ulrich, Kolonialwaren- und Delikatessengeschäft, Augustenstrasse 53. Prokurist ist August Baum in München.

M.-Gladbach. Dürselen & Bayer. Der bisherige Gesellschafter Wilhelm Bayer führt das Geschäft unter unveränderter Firma fort.

Neuburg, Donau. Theodor Becker, Dillingen. Inhaber ist Theodor Becker, Kolonialwaren.

Saarbrücken. Witwe Katharina Flügel. Inhaberin ist Witwe Peter Flügel, Kolonialwaren.

Schwetz, Weichsel. Thomas Nogga in Schiroslaw. Inhaber ist der Krämer Thomas Nogga.

Sohrau, O.-S. Oswald Imiola Kolonialwarengeschäft. Inhaber ist Kaufmann Oswald Imiola.

Stuttgart. C. F. Murschel jr. Inhaber ist Friedrich Krüger, Konditor, Kgl. Hoflieferant. Frau Marie Krüger, geb. Schauffele, ist Prokura erteilt.

Tangermünde. James Keiller & Son, Germany, Limited in London. In Tangermünde ist eine Zweigniederlassung errichtet zur Fabrikation und zum Vertriebe von Fruchtkonserven. Grundkapital 50000 englische Pfund Sterling (1 020 000 Mk.). Jetziger Vorstand R. Just. Boyd, Edward William Meredith in London, William Boyd in Dundee, Dr. Friedrich Meyer, Hermann Meyer und Wilhelm Reimers in Tangermünde. Die Vertretungsbefugnis von Wilhelm Reimers ist auf die Zweigniederlassung in Tangermünde beschränkt. Oskar Kitzenberg in Tangermünde ist Prokura in Tangermünde erteilt.

Tilsit. Café Kaiserkrone und Konditorei. Inhaber ist Fritz Lindstaedt.

Viersen. Kaisers Kaffeegeschäft. Die Gesamtprokura des Georg Meyrin und Karl Eschrich, beide zu Basel, ist erloschen.

Waldenburg, Schles. A. Koehler in Göttesberg. In Nieder-Hermsdorf ist eine Zweigniederlassung errichtet. Geschäftszweig: Delikatessen und Kolonialwaren.

Wittenburg, Meckl. Johann Kohl. Inhaber ist Johann Kohl in Vellahn, Kolonialwaren.

Wurzen. Max Piehler. Inhaber Kaufmann Max Piehler. Geschäftszweig: Schokoladen- und Zuckerwarenhandlung.

Neugründungen.

Aschersleben. Carl Giesche, Hohestrasse 5, ein Konfitürengeschäft.

Cottbus. Lina Bunk, Dresdenerstrasse 21, ein Schokoladengeschäft.

Grimma. Emma Grahl, Hohnstädterstrasse 10, ein Schokoladen-Geschäft.

Heidelberg. Fr. Fach, Hintergasse 1, eine Brotbäckerei.

Itzehoe. E. Harfst, Feldschmiede, eine Verkaufsstelle seiner Konditoreiwaren.

Ludwigsburg. Wilhelm Vollmann, Stadtkirchenplatz 4, eine Brotbäckerei.

Mühlau. Alois Harpf, Engergasse 108, eine Weissbäckerei.

Schwerin. Wilhelm Gelien, Lübeckerstrasse 35 A, ein Konfitürengeschäft.

Trier. Reinhard Schmitz, Fleischstrasse 14, eine Konditorei.

Ulm. Gebrüder Schmid, Ecke Frauenstrasse und Bockgasse eine Konditorei.

Wolferode. H. Helbig, eine Weissbäckerei.

Konkurse.

Cöln a. Rh. Krämerin Eugenie Oswald, Holzmarkt.

Crailsheim. Krämer Friedr. Früh in Wäldershub.

Deutsch-Eylau. Krämerin Agnes Rott.

Eberswalde. Bäcker Alexander Säger.

Grossschönau. Krämer Karl Heinr. Liebscher in Seifhennersdorf.

Hamburg. Eimsbütteler Automatenhalle G. m. b. H., Schulterblatt.

Jever. Bäcker Fajo Ihnken Sieben, Sande.

Koblenz. Krämer Jacob Schmitz.

Königsberg. Krämer Julius Kohn, Hintere Vorstadt.

Lichtenstein. Bäcker Joh. Aug. Theod. Eck, Hohndorf.

Markirch. Bäcker Gustav Eugen Klein.

Merseburg. Neuer Konsumverein E. G. m. b. H.

München. Bäcker Ludwig Reithofer, Löwengrube.

Offenbach a. Main. Konsumverein »Providentia«.

Osnabrück. Konditor Franz Finger.

Posen. Konditorei Felix Gill, Gr. Berlinerstr,

Ravensburg. Bäcker Wilhelm Ulrich, Baienfurt.

Recklinghausen. Krämer Michael Quidor, Herten.

Reichenbach i. Vgtl. Konsumverein »Haushalt«.

Reutlingen. Konditor Gustav Benz.

Rinteln. Bäcker Fritz Eickhoff.

Röbel. Konditor Karl Starck.

Schöneberg. Konditor Rich. Schneider, Friedenau.

Seelow. Bäcker Christian Huhn, Letschin.

Siegen. Bäcker Julius Link.

Steele. Bäcker Arnold Wirtgen in Kray.

Waldenburg. Bäcker Adolf Riebeth in Nieder-Hermsdorf.

Wünschelburg. Bäcker Theresia Grabis in Obersteine.

Wunsiedel. Bäcker Christof Gebhardt.

Zittau. Krämer Ernst Gust. Hirsch.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Kaufmann

30 Jahre alt, mit der Branche durchaus vertraut, **sucht selbständig. Posten** im Betriebe grösserer

Schokoladen-Fabrik.

Offerten unter **K. S. 700** an den Verlag des Gordian erbeten.

Generalvertrieb

für Deutschland würde ich gern, da ich mit der Fabrikation zu sehr beschäftigt, einer in den feinsten und besseren einschl. Geschäften eingeführten Firma, welche auf eigene Rechnung verkaufen würde, **übertragen,** für einen **ges. gesch. gefüllten Honigkuchen** von hervorragender Qualität und ff. Kartonpackung. Der Artikel ist spielend leicht verkäuflich und schon seit 1904 in allerersten Geschäften eingeführt.

Gefl. Offerten unter **F. 8. M. 4496** an Rudolf Mosse, Mülhausen i. Els.

Digitized by Google

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wer liefert die sogen.

Schweizer Alpen-Tee Pfefferminz-Bonbons?

Off. m. Preis an **W. Meyer, Halle a. S., Mühlgasse 5.**

Konditor

verh., 32 Jahre alt, **sucht Stellung** in einer Schokoladen-, Zuckerwaren-, Marzipanfabrik od. dergl. gegen mässige Vergütung

zwecks späterer Beteiligung

durch Kapitaleinlage. Off. erb. **D. J. 2117** an **Rudolf Mosse, Dresden.**

Energischer Kaufmann

über 10 Jahre in der Schokoladen- und Zuckerwarenbranche, der seit längerer Zeit in Grossbetrieb den umfangreichen Versand leitet, sucht per 1. Oktober gute dauernde Position. Gefl. Angebote unter **S. S. 703** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Schokoladenmeister

von grosser deutscher Schokoladenfabrik ersten Ranges gesucht. Derselbe muss die Anlernung und Leitung eines grösseren Personals mit gehöriger Umsicht und Energie ausführen. Nur in allen Teilen der Schokoladenfabrikation vollkommen erfahrene und zuverlässig arbeitende Kräfte finden einträgliche Lebensstellung. Ausführliche Offerten nebst Zeugnisabschriften und Photographie unter Chiffre **H. L. 704** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

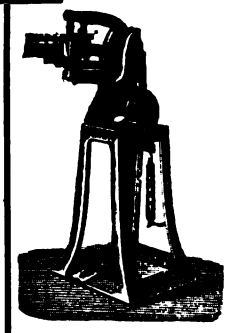
Chocolatier

in der Fabrikation erfahren, der es versteht, ein grösseres Personal anzulernen und zu leiten, wird von grosser Schokoladenfabrik gesucht. Bewerber muss schon ähnliche selbständige Stellungen bekleidet haben und seine Befähigung dafür nachweisen können. Es wird auf eine umsichtige, energische Kraft reflektiert, der bei zufriedenstellenden Leistungen vorteilhafte Lebensstellung geboten wird. Offerten unter **H. O. 705** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Kakaoversand an den legitimen Zwischenhandel!

Eine der grössten Kakaopulverfabriken pflegt diesen Zweig ihres Betriebes als besondere Spezialität und sucht noch Verbindungen mit grösseren Häusern, welche auf guten und billigen Kakao Wert legen, z. B. auch solchen für ihre eigenen Hausmarken gebrauchen. Interessenten wollen sich gefl. unter **H. P. 4900** an **Rudolf Mosse, Hamburg,** wenden.

Digitized by Google



Schokoladen-Kisten

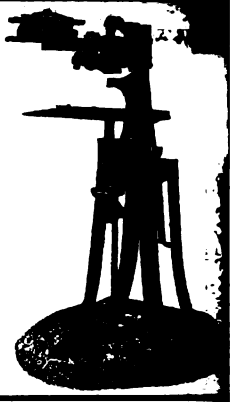
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



Ein fataler Konflik

droht Ihnen mit Ihrer Kundschaft, wenn Sie nicht
nügend darauf achten, nur besterprobte Saisonarti
ausser entsprechender Auswahl in Neuheiten anbie
zu können. Haben Sie z. B. meine vorzüglich

Eingetragene

Schutzmarke

und Pulver

trotz meines Angebotes etwa nicht probiert? Wiev
Nutzen und Vorteile Ihnen dadurch entgingen,
kennen Sie beim einmaligen Versuche. M
reichhaltige Kollektion genügt allen Ansprüch

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Reiner Kakao

zu kaufen gesucht

in Quantitäten 100, 2—300 Kilo, event. mehr gegen Kassa (Verpackung in Fässern). Offerten mit äusserster Preisangabe und Qualitätsproben begleitet wolle man einsenden an **Postfach 111, St. Ludwig in Els.**

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiter-kontrolluhren eingerichtet **Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter**

Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik

Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Papierwolle

empfehlen

Keller & Gottsch

G. m. b. H.

Wildenau b. Schwarzenber

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokolade
und zur Präparierung von Kakao unbedingt ein

heizbare Knet- u. Mischmaschi

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim - Waldhof**

Digitized by Google

Bleifreie Zinnfolie

(Stanniol, Blattzinn)
glatt und gepresst

eignet sich am besten zum Einwickeln von Schokolade, Konfitüren und Zuckerwaren, weil dadurch ein Eindringen von Luft, Feuchtigkeit und Staub verhindert wird und den Waren ihre eigene Feuchtigkeit und ihr Aroma erhalten bleibt. Wegen ihres eleganten Aussehens, welches weder durch den Einfluss von Luft noch durch Wasser leidet, ist **Zinnfolie** allem anderen Verpackungsmaterial von Nahrungsmitteln vorzuziehen. — Anfragen oder Bestellungen bitten wir zu richten an die

Centralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken

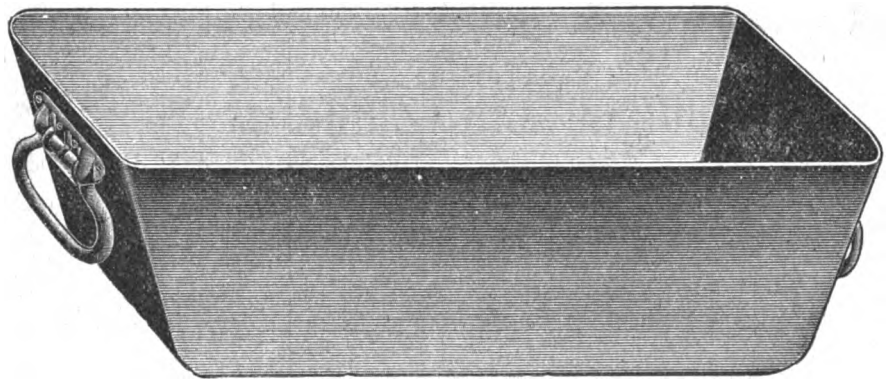
Berlin S. O., Schmidstrasse 8.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

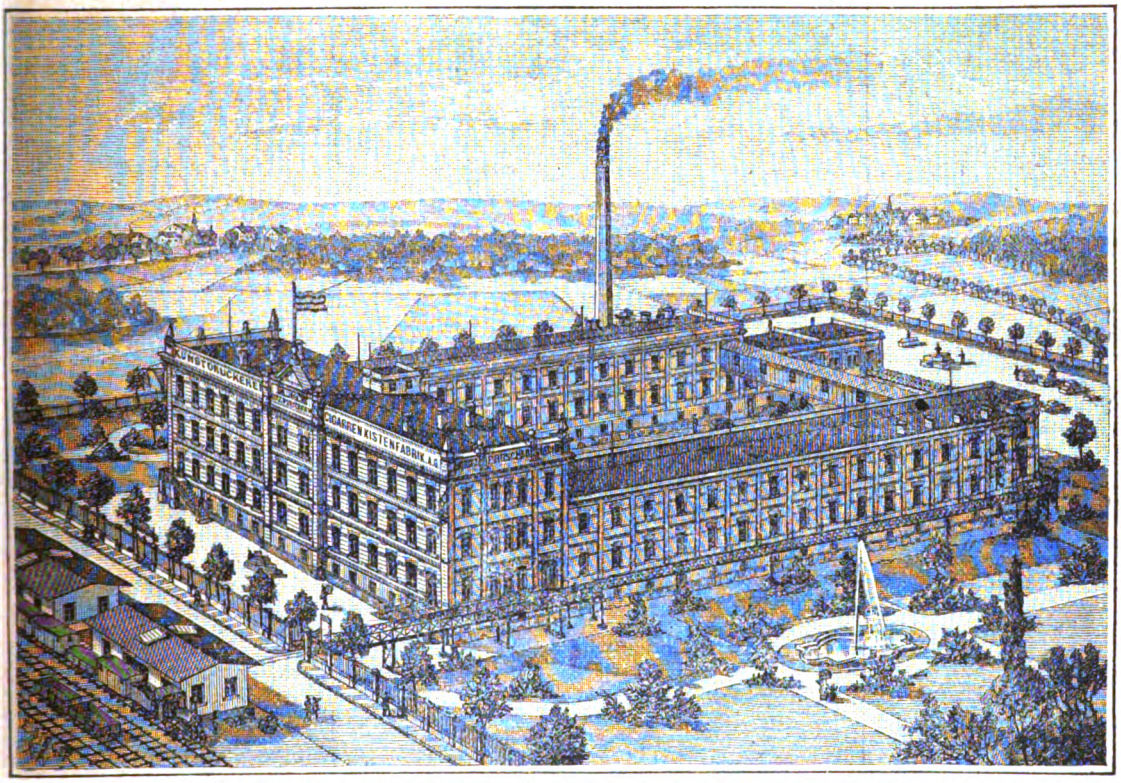
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

Glashüttenwerke
Weisswasser
Actiengesellschaft
Weisswasser O.-L.

Bonbongläser
und
Ausstellungs-gläser
aus Ia weissem Glas.

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Alle Sorten **Kisten** für Post- und Bahnversand
liefert billigst
Franz Hunger, Marienberg (Erzgeb.)
Kistenfabrik mit Dampf-Sägewerk.

Schutzkleider
für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche in praktischen, gutsitzenden, geschmackvollen Formen
in haltbaren Stoffen und bester Näharbeit
fabriziert als Spezialität
und liefert in Posten
Engros **äusserst billig.** Export
Prima Referenzen!
Ernst Krah, Dillenburg 5.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 295.** Hamburg, 7. August 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

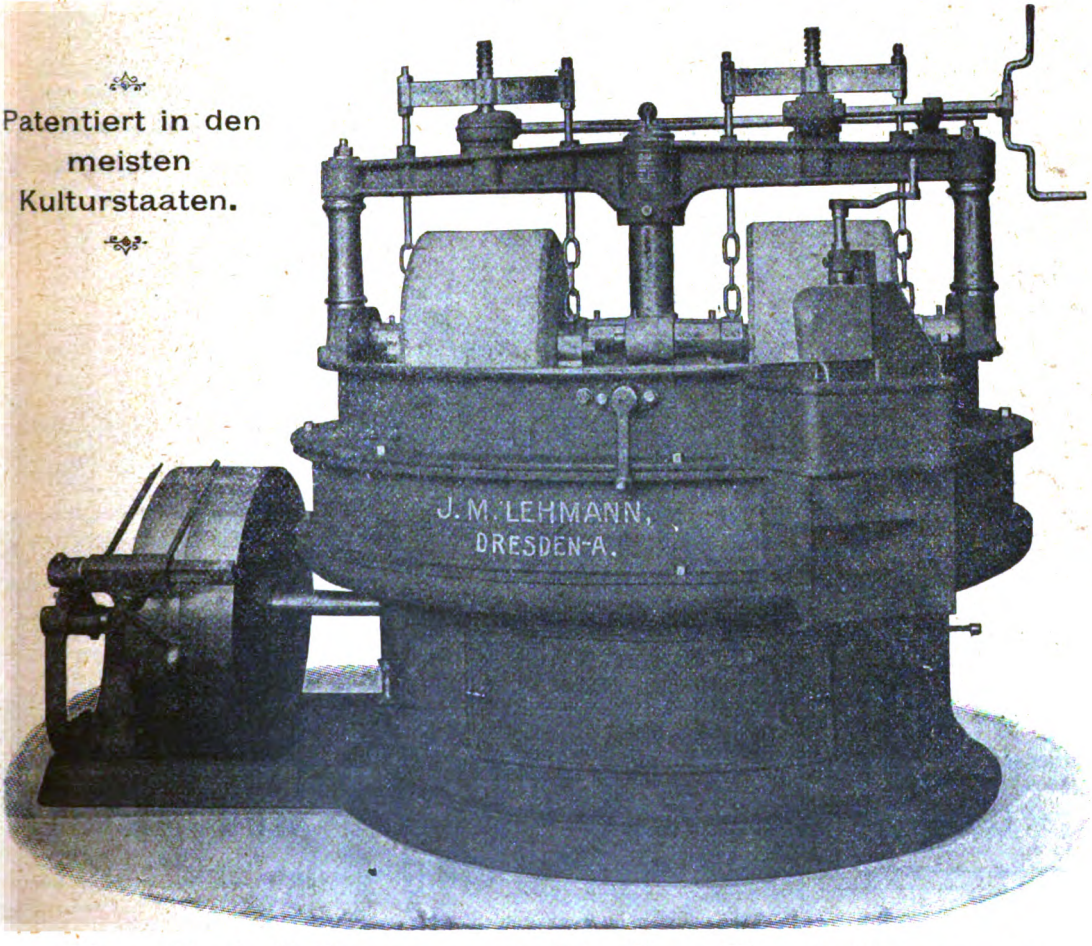
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

Oetker

offeriert

Nougatmassen

in

5 Qualitäten.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

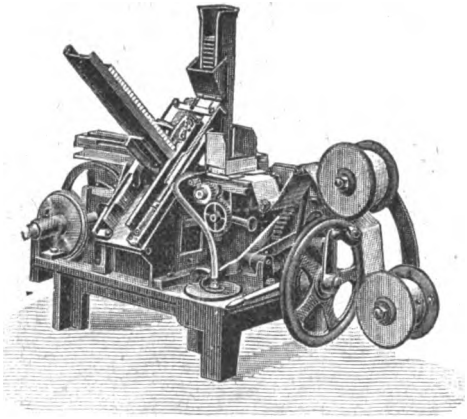
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn. Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.

Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.

Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.

Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 295
vom 7. August 1907.

Stillschweigen im Handelsverkehr. — Aus der Schweiz. — Aus Ernteländern. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Mai 1907. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Stillschweigen im Handelsverkehr.

Im Geschäftsleben ist häufig die Erscheinung zu beobachten, dass das Stillschweigen eines Kontrahenten von seinem Gegenkontrahenten anders gedeutet wird, als jener angenommen hat. Wer in solchen Fällen recht hat, müssen dann in der Regel die Gerichte entscheiden, deren Urteile auf diesem Gebiete zu einer recht stattlichen Anzahl Anlass gewachsen sind.

Auch die Handelskammern haben sich oft über derartige Fälle zu äussern und Gutachten dahin zu erteilen, was nach Lage der Verhältnisse, unter Berücksichtigung der herrschenden Handelsgebräuche und der gesetzlichen Bestimmungen, als Recht bestehend anzusehen ist. Diese verschiedenen Fälle des Stillschweigens im Handelsverkehr und die daraus erwachsenden Folgen sind unter Berücksichtigung der Rechtsprechung im Auftrage der Aeltesten der Berliner Kaufmannschaft in einer kleinen Schrift zusammengefasst, die als Grundlage der folgenden Ausführungen dienen soll.

Das Bürgerliche Gesetzbuch fordert zu einem Einverständnis zwischen den Beteiligten von jedem eine Erklärung. Wenn also deshalb ein Kakaohaus einem Fabrikanten Bohnen anbietet und dieser antwortet nicht darauf, so bedeutet dies eine Ablehnung des Angebotes oder einen Widerspruch. Ebenso ist es mit Postpaketen von Kakaopulver oder Schokoladen, die ohne Bestellung übersandt werden. Verhält sich der Empfänger untätig, so ist das Kaufgeschäft nicht zustande gekommen. Nicht einmal eine Verpflichtung zur Rücksendung der Ware besteht; der Absender darf sich nicht darauf berufen, er habe im Falle der Nichtannahme der Ware eine Antwort erwartet. Selbst dann braucht der Empfänger nicht zu antworten, wenn ihm beim Empfang des Postpaketes, um bei unserm Beispiel zu bleiben, mitgeteilt wurde, man werde sein Schweigen als Einverständnis betrachten, falls er keinen Widerspruch erhebe.

Schweigen gilt aber andererseits auch als Zustimmung, wenn Treu und Glauben oder ein Handelsgebrauch es fordern, dass der Empfänger einer Anfrage, einer Mitteilung oder eines Antrages sich äussert, wenn er nicht einverstanden ist. Wann eine solche Antwort geboten ist, hängt in erster Linie von den Anschauungen des Verkehrs ab, die zeitlich, örtlich und auch nach den Geschäftszweigen verschieden sein können. In all den Fällen aber, in denen Schweigen als Zustimmung gilt, muss irgend eine Beziehung, eine Geschäftsverbindung oder ein Vertragsverhältnis vorliegen. Fehlt diese Beziehung, so gilt das Schweigen als Ablehnung.

Bei bestehender Geschäftsverbindung ist die

Digitized by Google

Rechtsprechung allgemein so gehandhabt worden, dass Schweigen Genehmigung ist, wenn der Empfänger eines Angebots oder einer sonstigen Mitteilung, falls er mit ihr nicht einverstanden ist, seine Aeusserung zurückhält, um dem andern sein Einverständnis vorzuspiegeln oder damit dem andern, der ein solches Einverständnis annimmt, zum eigenen Nachteil oder zum Vorteil des Schweigenden untätig bleibt. Selbst wenn keine böse Absicht vorliegt, durch Schweigen Schaden zuzufügen, gilt das Schweigen als Zustimmung, wenn man durch eine Antwort den andern Teil vor Schaden hätte bewahren können. Wenn also jemand 500 Sack Kakao schwimmend gekauft hat und erhält z. B. am 10. Juli vom Verkäufer die Nachricht, dass die Ankunft der Ware sich verzögern würde und lässt 14 Tage verstreichen, ehe er den Rücktritt vom Vertrage erklärt, so gilt dies Schweigen als Zustimmung; der Käufer ist dann zur Abnahme der 500 Sack verpflichtet, denn der Verkäufer hätte anderweit verfügen können, wenn der Käufer rechtzeitig geantwortet hätte. So hat das Reichsgericht in einem Falle entschieden, bei dem es sich zwar nicht um Kakao handelte, doch waren die Voraussetzungen die gleichen. Oder ein Kaufmann besorgt die Einkäufe von Rohkakao für eine Fabrik; der Verkehr wickelt sich in der Weise ab, dass der Kaufmann Anfang jedes Monats an die Fabrik schreibt, er werde wieder soundsoviel Sack zum bestmöglichen Preise kaufen. Die Fabrik antwortet wie immer nicht weiter, der Kakao wird gekauft und der Fabrik angedient. Diese verweigert die Abnahme, weil sie nicht schriftlich den Verkauf gut geheissen habe, sondern durch ihr Schweigen abgelehnt habe. In solchem Falle wäre natürlich die Fabrik zur Abnahme der Partie und zur Zahlung verpflichtet. Eine besondere Rolle spielt die Verpflichtung des Empfängers einer Mitteilung, Irrtümer der andern aufzudecken. Wird z. B. einer auf Bestellung gekauften Schokolade noch Kakaopulver, das aber nicht bestellt war, beigefügt, und der empfangende Kunde erhebt dagegen, sowie er dies erfährt, keinen Einspruch, so muss er die ganze Sendung bezahlen. Das Gericht erblickt in solchen Fällen in dem Schweigen des Käufers eine Genehmigung, zumal wenn der Empfänger Grund zu der Vermutung hat, dass der Verkäufer irrtümlich die ganze Sendung für bestellt hielt. Schweigen gilt auch in dem Falle als Annahme, wenn der Empfänger, der schon öfter unbestellte Ware behalten hatte, eine unbestellte Sendung annahm und nicht widersprach.

Das Handelsgesetzbuch sieht in § 362, Abs. 1 einen Fall vor, in dem Stillschweigen eine Genehmigung bedeutet. Der betreffende Absatz lautet:

»Geht einem Kaufmann, dessen Gewerbetrieb die Besorgung von Geschäften für andere mit sich bringt, ein Antrag über die Besorgung solcher Geschäfte von jemand zu, mit dem er in Geschäftsverbindung steht, so ist er verpflichtet, unverzüglich zu antworten, sein Schweigen gilt als Annahme des Antrages. Das gleiche gilt, wenn einem Kaufmann ein Antrag über die Besorgung von Geschäften von jemand zugeht, dem gegenüber er sich zur Besorgung solcher Geschäfte erboten hat.«

Unter diese Bestimmung fallen besonders Banken, Bankiers und Spediteure, die hiernach verpflichtet sind, die Ablehnung unverzüglich zu erklären, wenn sie Aufträge ihrer Geschäftsfreunde nicht ausführen wollen. Wenn also ein Kakaofabrikant seinem Spediteur die Beförderung von 1000 Sack Kakao von Hamburg nach dem Inlande aufträgt, so ist dieser verpflichtet, den Auftrag auszuführen, wenn er nicht unverzüglich ablehnt. Andererseits ist eine Bank, die von einem Kunden den Auftrag erhält, Dokumente über Kakao einzulösen, die aber unverzüglich den Auftrag ablehnt, zur Ausführung in keiner Weise verpflichtet. Hätte sie geschwiegen, so hätte sie sich damit stillschweigend zur Einlösung der Dokumente verpflichtet. Dagegen brauchen Banken und Spediteure auf Aufträge solcher Personen, mit denen sie bis dahin nicht in Geschäftsverbindung standen, nicht zu antworten und lehnen damit ab. Aber nach dem Bürgerlichen Gesetzbuch müssen alle, die zur Besorgung gewisser Geschäfte öffentlich bestellt sind, z. B. bahnamtlich bestellte Güterbestätter, oder die sich öffentlich dazu erboten haben, die Ablehnung unverzüglich anzeigen, wenn sie einen im Rahmen ihres Geschäfts liegenden Auftrag nicht annehmen wollen. Schweigen sie in solchen Fällen, so machen sie sich dem Auftraggeber ersatzpflichtig.

Im Geschäftsverkehr tritt oft, obgleich es nicht sein soll, der Fall ein, dass ein abgeschlossener Vertrag Mängel oder Lücken aufweist. Gibt nun der eine Teil eine Erklärung ab, um die sich herausstellenden Lücken oder Unklarheiten zu beseitigen, so muss der andere Teil antworten. Tut er dies nicht, so erklärt er sich dadurch mit der Erklärung einverstanden, der die Erklärung abgebende Teil darf dies aus dem Stillschweigen des andern entnehmen. In gleicher Weise gilt eine Erklärung zur Abwicklung eines Vertrages. Ganz anders steht es aber bei einer Erklärung, die Abänderungen des Vertrages im einseitigen Interesse des Erklärenden bezwecken. Hier braucht der andere Teil nicht zu antworten, sein Schweigen gilt als Ablehnung.

Lücken eines Vertrages sind z. B. fehlende Angaben über den Preis der Ware, und die Ausfüllung solcher Lücken besteht eben darin, dass der Verkäufer in Ermangelung einer solchen ausdrücklichen Vereinbarung in der Rechnung die Preise aufgibt. Behält der Käufer widerspruchslos die Rechnung, so liegt darin eine stillschweigende Genehmigung der Preise durch den Käufer. Nicht anders ist es bei Rechnungsvermerken über Emballagen, z. B. »Umkisten werden mit . . Mk. das Stück berechnet und müssen, falls sie nicht in gutem Zustande binnen vier Wochen zurückgegeben werden, zu dem berechneten Preise bezahlt werden«. Derartige Vermerke sind bindend, wenn der Empfänger der Ware nicht widerspricht. Gerade dieser Fall wird in unserer Industrie recht häufig vorkommen, bei dem täglich viele Tausende umfassenden Versand von Kakao- und Schokoladenkisten.

In gleicher Weise ist auch das Stillschweigen bei Uebersendung einer Schlussnote oder eines Bestätigungsschreibens für den Empfänger im Hinblick auf die darin enthaltenen Bemerkungen bindend. Ein Schokoladenfabrikant erhält z. B. einen Auftrag fürs Ausland durch Vermittlung seines Vertreters zugesandt. Auf der Bestellung sind eine ganze Reihe von allgemeinen Bestimmungen in Druckschrift neben den besonders ausgefüllten besonderen Vorschriften aufgeführt, und gerade diese allgemeinen Bestimmungen erschweren die Ausführung. Nimmt der Fabrikant den Auftrag an und achtet nicht weiter auf diese Bestimmungen, so macht er sich dem Besteller gegenüber durch sein Stillschweigen verbindlich. Dieser darf aus dem Schweigen annehmen, dass sein Auftrag genau so, wie er es vorschreibt, ausgeführt wird, selbst wenn vor Erteilung des Auftrages von diesen allgemeinen Bestimmungen gar nicht gesprochen wurde. Werden also durch solche Schlussnoten oder Bestätigungsschreiben Lücken ausgefüllt oder Zweifel, die beim mündlichen Abschluss nicht beachtet wurden, beseitigt, so erklärt sich der Emp-

Digitized by Google

fänger durch Stillschweigen einverstanden. Ein Beispiel aus der Praxis wird dies zeigen. Ein Kakaofabrikant im Inlande hat durch den Vertreter einer Hamburger Firma 3000 Sack Kakao mündlich in seinem eigenen Kontor gekauft, ohne dass etwas über den Erfüllungsort vereinbart wurde. Eine genauere schriftliche Bestätigung durch die Verkäuferin war vorbehalten. Das Bestätigungsschreiben, das dann dem Fabrikanten zuging, enthielt den Vermerk »Ort der Erfüllung des Geschäfts für beide Teile Hamburg«. Dieser Vermerk, dem nicht widersprochen war, wurde bei Abwicklung des Geschäfts als bindend betrachtet, weil beim mündlichen Abschluss nur die wesentlicheren Bestimmungen besprochen wurden, und weil nach einer Ausführung des Reichsgerichts von vornherein eine urkundliche Feststellung des vollständigen, genauen Vertragsinhaltes in Aussicht genommen war.

Die Abwicklung eines Vertragsverhältnisses liegt vor, wenn z. B. ein Kaufmann über ein ihm anvertrautes Konsignationslager Abrechnung erteilt. Hier ist in dem längeren Schweigen dessen, dem die Abrechnung erstattet wurde, eine Genehmigung zu erblicken. In einem bestimmten Falle wurde dies für eine Abrechnung angenommen, weil nach mehr als acht Wochen keine Einwendung erhoben war.

Hierher gehören auch zwei Fälle, die im Handelsgesetzbuch ausdrücklich geregelt sind; § 386 des Handelsgesetzbuches bestimmt:

»Hat der Kommissionär unter dem ihm gesetzten Preis verkauft, oder hat er den ihm für den Einkauf gesetzten Preis überschritten, so muss der Kommittent, falls er das Geschäft als nicht für seine Rechnung abgeschlossen zurückweisen will, dies unverzüglich auf die Anzeige von der Ausführung des Geschäfts erklären; andernfalls gilt die Abweichung von der Preisbestimmung als genehmigt.

Erbietet sich der Kommissionär zugleich mit der Anzeige von der Ausführung des Geschäfts zur Deckung des Preisunterschiedes, so ist der Kommittent zur Zurückweisung nicht berechtigt. Der Anspruch des Kommittenten auf den Ersatz eines den Preisunterschied übersteigenden Schadens bleibt unberührt.«

Absatz 2 dieses Paragraphen kommt beim Stillschweigen des Kommittenten, also des Auftraggebers nicht in Frage, dagegen bestimmt Absatz 1 mit klaren Worten, dass, sobald die vom Kommissionär bei Anbahnung des Vertragsverhältnisses vorgenommene Abänderung des Auftrages dem Auftraggeber mitgeteilt wird und dieser dazu schweigt, dies Schweigen Zustimmung bedeutet. Die Berechtigung des beauftragten Kommissionärs zu Abweichungen von den Weisungen des Auftraggebers ergibt sich aus § 665 des Bürgerlichen Gesetzbuches, wenn der Kommissionär den Umständen nach annehmen darf, dass der Auftraggeber die Abweichung bei Kenntnis der Sachlage bewilligen würde.

Der zweite Fall ergibt sich aus § 85 des Handelsgesetzbuches; der § 85 lautet:

»Hat ein Handlungsagent, der nur mit der Vermittlung von Geschäften betraut ist, ein Geschäft im Namen des Geschäftsherrn mit einem Dritten abgeschlossen, so gilt es als von dem Geschäftsherrn genehmigt, wenn dieser nicht unverzüglich, nachdem er von dem Abschlusse Kenntnis erlangt hat, dem Dritten gegenüber erklärt, dass er das Geschäft ablehne.«

Zu beachten ist, dass es sich hier um einen Handlungsagenten handelt, der nur mit der Vermittlung, nicht mit dem Abschluss betraut ist. Wird also dem Geschäftsherrn des Handlungsagenten von diesem das Ergebnis seiner Vermittlungstätigkeit mitgeteilt und schweigt der Geschäftsherr dazu, so gilt das Geschäft als abgeschlossen, der Geschäftsherr verpflichtet sich durch sein Stillschweigen auf Grund der Abmachungen, die der Handlungsagent mit dem Kunden oder einem andern Dritten traf. Anders liegt die Sache, wenn der Handlungsagent ausdrücklich unter Vorbehalt der Bestätigung des Geschäftsherrn das Geschäft vermittelt hat. In diesem Falle gilt nach einer reichsgerichtlichen Entscheidung das Schweigen des Geschäftsherrn nicht als Genehmigung, sondern als Ablehnung. Wenn also ein Handlungsagent 50 Zentner Kakaopulver an einen Kunden unter dem Preise verkauft, unter Vorbehalt der Bestätigung durch den Fabrikanten, und dieser antwortet aus Aerger über diese Preisunterschreitung gar nicht, so gilt dies Schweigen als Ablehnung. Hat aber der Agent den Vorbehalt nicht gemacht, und der Fabrikant antwortet ebenfalls nicht, so bedeutet sein Schweigen Genehmigung; er muss — er mag wollen oder nicht — die 50 Zentner Kakaopulver zu dem niedrigeren Preise liefern.

Bei Abänderungen eines Vertrages sind wieder andere Regeln zu beobachten. Diese Möglichkeiten sind von uns schon gestreift. In solchen Fällen, in denen durch die Erklärung des einen Teils offenbar Abänderungen des Vertrages oder seiner gesetzlichen Folgen im einseitigen Interesse des Erklärenden herbeigeführt werden sollen, steht das Schweigen der Genehmigung nicht gleich, sondern bedeutet im Sinne der Rechtsprechung Ablehnung. Zwei Schokoladenfabrikanten betreiben eine Fabrik und erzürnen sich; der eine kündigt den Gesellschaftsvertrag, obgleich dieser eine bestimmte Reihe von Jahren unkündbar sein soll und noch nicht abgelaufen ist. Muss in diesem Falle der andere Gesellschafter, wenn er die Kündigung nicht anerkennt, Widerspruch dagegen erheben? -- Nein, sein Schweigen bedeutet keine Genehmigung der Kündigung, wie eine reichsgesetzliche Entscheidung sagt. Oder ein Kakaohaus verkauft an einen Schokoladenfabrikanten Kakao auf offenes Ziel, zeigt ihm aber nach Abschluss des Vertrages an, dass auf ihn ein Wechsel gezogen werde. Der Fabrikant lässt auf diese Erklärung nichts von sich hören, und dies Schweigen bedeutet eine Ablehnung der Vertragsänderung. Hierbei ist zu beachten, dass nach Handelsgebrauch, wie die Aeltesten der Berliner Kaufmannschaft gutachtlich festgestellt haben, die nicht vereinbarte Trassierung z. B. des Bohnenlieferanten auf den Fabrikanten nur dann als genehmigt gilt, wenn der Verkäufer den Käufer ausdrücklich nicht nur von der Wechselausstellung benachrichtigt, sondern ihm auch eine Frist zum Widerspruch stellt, der aber unterlassen wird.

Hierher gehören auch Vermerke auf Rechnungen und Kommissionskopien, womit sich die Gerichte sehr oft beschäftigen müssen, und zwar solche, die Bezug haben auf den Erfüllungsort oder darauf, dass Reklamationen nur innerhalb einer bestimmten Zeit zulässig sein sollen. Wenn sich in solchen Fällen die Verkäufer darauf stützten, dass die Käufer den Vermerken nicht widersprochen hätten, und dass deswegen die Vermerke gelten müssten, so hat das Reichsgericht in seiner Rechtsprechung ständig in solchen Fällen einen andern Standpunkt vertreten; es hat trotz dem Schweigen des Empfängers der Rechnung die Vermerke als unverbindlich angesehen, wenn deren Inhalt nicht schon beim ursprünglichen Abschluss vereinbart war. Die Rechtsprechung ist sogar noch weiter gegangen und hat solche Vermerke sogar dann für unverbindlich erklärt, wenn der Käufer fortgesetzt Rechnungen mit denselben er-

Digitized by Google

halten hat, ohne sie zu beanstanden, und wenn er sogar von anderen, ihm vorteilhaften Vermerken, wie einer Skontobewilligung Gebrauch gemacht hat. In diesen Fällen verpflichtet also den Käufer Stillschweigen zu nichts. Das Reichsgericht sagt darüber wörtlich: »Diese Vermerke — (wohl gemerkt: auf Fakturen, Kommissionskopien, Katalogen und Preislisten) — braucht der Besteller nicht zu beachten, denn Fakturen und Kommissionskopien werden erst nach Vertragsschluss erteilt, und Kataloge und Preislisten sind nicht massgebend, weil sie nur über Qualität und Preis der Ware Auskunft zu geben bestimmt sind«.

Wohl verstanden, bezieht sich die Bedeutung des Stillschweigens für den Käufer als Ablehnung nur auf einseitige Abänderungen des Vertrages oder auf ein Verhältnis, in dem noch kein Vertrag vorliegt. Um Irrtümer auszuschliessen, sei noch kurz erwähnt, dass z. B. der Schlussschein eine ganz andere Stellung einnimmt, denn er ist eine über den Abschluss des Geschäfts errichtete Urkunde, und darauf enthaltene Vermerke verpflichten, wenn dazu geschwiegen wird. Dies Schweigen im Handelsverkehr liesse sich in seinen verschiedenen Erscheinungen noch viel weiter ausspinnen, doch würde dies den Rahmen einer kurzen Uebersicht überschreiten müssen, was hier nicht beabsichtigt ist. Wo.

Aus der Schweiz.

Die Handelskammer in Zürich bringt über die schweizerische Schokoladenindustrie im Jahre 1906 einen sehr beachtenswerten Bericht, den wir wörtlich wiedergeben. Der Bericht lautet:

»Für die Schokoladenindustrie war eine Ende Juli 1906 einsetzende plötzliche scharfe Hausse der Rohkakaopreise von einschneidender Bedeutung. Diese Hausse hatte um so fühlbarere Wirkung, als sie ganz besonders diejenigen Provenienzen betraf, die zur Befriedigung des billigeren Massenverbrauchs in Betracht kommen. Die folgende Tabelle zeigt die grossenteils ausserordentliche Verteuerung der verschiedenen Kakaoarten.

Durchschnittspreise loco Hamburg pro 50 kg

	Ende Juni 1906 Fr.	Ende Dezbr. 1906 Fr.
Guayaquil (Machala)	83	99
Bahia	59	95
Arriba	84—98	105—111
Trinidad	68—84	98—105
Ceylon	63—105	92—117
Haiti	44—54	84—86
Samana	55—59	87—90
Kamerun	58—61	91—96
Akra	55—56	85—87
St. Thomé	62—65	95—97
Grenada	64—68	100—103
Kuba	61—67	92—95

Von welcher Wirkung diese Steigerung des Preises der Kakaobohnen auf die Lage der ganzen Industrie sein musste, davon kann man sich einen Begriff machen, wenn man bedenkt, dass unmittelbar vor der Hausse anormal niedrige Preise herrschten, auf die infolge des masslosen Konkurrenzkampfes alle Kalkulationen und Verkaufskonditionen gestellt worden waren. Die Lage des Fabrikanten, die vorher schon keine rosige gewesen, wurde plötzlich beinahe beunruhigend. Gleichwohl hatte dieser Sprung von anormal niedrigen zu anormal hohen Preisen sein Gutes. Die Industrie, in der die Spekulation eine allzu grosse Rolle zu spielen begann, wird nun wohl wieder zu einem ruhigeren, normalen Geschäftsbetrieb zurückkehren, vorausgesetzt immerhin, dass die Kakaobohnenpreise in nicht allzu ferner Zeit wieder eine mittlere Basis erreichen.

Die erste wohltätige Wirkung der Kakaohausse war die, dass die Fabrikanten eine Normierung der ganz unhaltbar gewordenen Verkaufskonditionen dadurch herbeiführten, dass sich alle, mit einer oder zwei Ausnahmen, zusammenschlossen und Minimalverkaufspreise festsetzten. Dadurch wurde eine ganz bescheidene Erhöhung gegenüber den frühern Preisen verwirklicht. Im weitern erhielten auch die Rabatt- und Skontoverhältnisse eine Regelung.

Die Gründe der plötzlichen riesigen Kakaohausse werden von einigen Beurteilern ausschliesslich darin gefunden, dass sich die Spekulation mit den Pflanzern verbündete und sich des Kakaobohnenhandels bemächtigte. Richtiger dürfte die Ansicht sein, dass die Hausse nicht bloss von der Spekulation herrühre, sondern ebensosehr von der starken Vermehrung des Bedarfs in der ganzen Welt, besonders auch in den Vereinigten Staaten, deren Fabrikation einen immer grössern Prozentsatz der Ernte absorbiert. Die Zufuhr auf den Hauptstapelplätzen war im ganzen eher grösser als während des Vorjahres, und das Verhältnis zwischen Zufuhr und Ablieferung war gegenüber dem Vorjahr nicht so wesentlich verschoben, dass sich die Hausse ausschliesslich daraus hätte erklären lassen.

Die Geschäftsresultate der Fabriken im abgelaufenen Jahr bieten keinen rechten Massstab für die Wirkung der Kakaohausse auf die Rentabilität der Industrie, da nämlich die Fabriken und besonders die bedeutenderen noch grösstenteils billigere Vorräte aufarbeiten konnten. Hält die Hausse unvermindert an, so werden die Resultate des neuen Geschäftsjahres ihre Wirkung deutlicher zum Ausdruck bringen. Daran wird die kleine Preiserhöhung für das fertige Fabrikat nichts ändern, denn sie entspricht der Verteuerung der Kakaobohnen bei weitem nicht. Auch ist zu beachten, dass ausser den Kakaobohnen alle sonstigen Bedarfsartikel der Schokoladenindustrie, mit der einzigen Ausnahme des Zuckers, erheblich teurer geworden sind. Besonders empfindet die Branche bei ihrem grossen Bedarf an Stanniol das Steigen der Zinnpreise.

Diese Mitteilungen mögen zur Beurteilung der inneren Lage der Industrie dienen. Nach aussen hin sind die Verhältnisse nach wie vor günstig, wie die folgenden statistischen Zahlen dartun.

Die Einfuhr von Rohkakao und Kakaofabrikaten in die Schweiz betrug:

	1906 q	1906 Fr.	1905 q	1905 Fr.
Kakaobohnen	64,669	9,085,000	52,184	6,898,000
Kakaopulver und -masse	1,314	525,000	962	385,000
Schokolade	294	61,000	262	55,000

Die Ausfuhr von Kakaofabrikaten betrug:

	1906 q	1906 Fr.	1905 q	1905 Fr.
Kakaopulver und -masse	5,099	2,137,000	3,925	1,464,000
Schokolade	88,004	34,192,000	76,764	30,395,000

Die Zunahme der Schokoladenausfuhr betrifft in der Hauptsache folgende Absatzgebiete:

	1906 Fr.	1905 Fr.
Deutschland	3,822,000	3,253,000
Belgien	2,094,000	1,358,000
England	12,520,000	11,626,000
Vereinigte Staaten	4,224,000	3,623,000
Australien	306,000	158,000

Digitized by Google

Diesen Vermehrungen gegenüber weisen einige Länder Verminderungen auf, die zum Teil auf Rechnung der Zollverhältnisse zu setzen sind. So verliert leider auch Frankreich für die schweizerische Schokoladenindustrie immer mehr an Bedeutung.

Von Interesse ist die Tatsache, dass eines der grössten schweizerischen Etablissements in den Vereinigten Staaten eine eigne Fabrik grossen Stils zu errichten beschlossen hat, da die Ausfuhr dorthin der hohen Zölle wegen allzu sehr gehemmt ist.

Es kommt der schweizerischen Schokoladenindustrie zustatten, dass sie durch Herstellung vorzüglicher Qualitäten die Schokolade mehr und mehr zu einer schweizerischen Spezialität gemacht hat, so dass auch in Ländern mit grosser eigner Schokoladenindustrie die schweizerische Schokolade in bezug auf Feinheit den ersten Rang einnimmt. Es ist das ein Fingerzeig für die schweizerische Industrie, sich nicht dazu verleiten zu lassen, die Herstellung billigster und geringster Qualitäten den andern Produktionsländern streitig zu machen.«

Wir verweisen bei dieser Gelegenheit noch auf Heft 290 des »Gordian«, und zwar auf den Aufsatz »Die Schweizerische Schokoladenindustrie im Jahre 1906«.

Aus Ernteländern.

Um ein übersichtliches Bild über die Ankünfte in Erntehäfen und die Ausfuhren **aus** Erntehäfen zu geben, wiederholen wir in folgendem die Zahlenreihen der einzelnen Monate, und zwar zwei ältere Jahre, und daneben das laufende neue Jahr, soweit Zahlen vorliegen.

Neu in den Aufstellungen sind die Monatsausfuhren von La Guayra, und die anderer Gebiete sind in Vorbereitung.

Sollte jemand in den Aufstellungen oder Angaben eine Unrichtigkeit entdecken, so ist er gebeten, uns dies mitzuteilen; wir wollen dann gern für Abhilfe sorgen.

Zur Erleichterung der Uebersicht sind die Monate mit grossen Mengen in Ankünften und Ausfuhren fettgedruckt.

Venezuela.

Die Kakaoausfuhren von Venezuela verteilen sich auf verschiedene Häfen, unter denen La Guayra mehr als die Hälfte, Carupano etwa ein Drittel, den Rest die übrigen Plätze wie Puerto Cabello, Maracaibo, Ciudad Bolivar u. a. zur Ausfuhr bringen. Die monatlichen Ausfuhren von La Guayra, das der Hafen für die Hauptstadt Caracas ist, haben in den letzten drei Jahren betragen in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	291 083	808 241	405 310
Februar	612 818	574 879	**964 384**
März	**814 861**	**861 370**	**963 192**
April	**1 101 804**	**864 081**	**608 233**
Mai	**1 227 432**	**762 834**	**831 565**
Juni	**860 254**	**756 881**	**892 648**
Juli	573 221	504 031	
August	418 337	300 348	
September	232 646	212 130	
Oktober	147 702	176 449	
November	247 874	374 292	
Dezember	427 597	329 342	
im ganzen	6 955 629	6 524 878	

In den ersten sechs Monaten, Januar bis Juni, sind in La Guayra verladen worden:

1907	1906	1905	
4 665 332	4 628 286	4 908 252	Kilo

* * *

Ecuador.

Guayaquilkakao. Von den Pflanzungen sind in Guayaquil angeliefert, in Quintales (1 Quintal = 100 span. Pfund = 46 Kilo):

	1905	1906	1907
Januar	28 500	33 500	24 000
Februar	31 000	35 000	15 500
März	58 750	43 250	27 100
April	**60 200**	**55 000**	**66 800**
Mai	**48 500**	**66 000**	**64 500**
Juni	**29 500**	**34 000**	**34 500**
Juli	**42 500**	**35 500**	**30 000**
August	**33 500**	**39 000**	
September	**9 250**	**36 000**	
Oktober	7 750	26 000	
November	15 000	20 000	
Dezember	34 250	27 000	
zusammen	398 700	450 250	

Der Ausfuhrzoll beträgt für Guayaquil 2½ centavos aufs Kilo, was — 100 centavos = 1 sucre = 2 Mk. — 5 Mk. auf 100 Kilo ausmacht; für andere Häfen stellt sich dieser Ausfuhrzoll gar auf 3½ centavos oder umgerechnet, auf 7 Mk. für 100 Kilo. Die Verladungen geschehen entweder über Panamá oder durch die Magelhanstrasse. Die Fracht über Panamá ist teurer, die Reise geht aber schneller als durch die Magelhanstrasse. Die Fracht stellt sich auf diesem Wege mit 4.60 Mk. für 100 Kilo um 2 bis 3 Mk. billiger als mit Umladung über Panamá.

In sieben Monaten, vom Januar bis zum Juli, sind in Guayaquil angeliefert:

1907	1906	1905	
262 400	302 250	298 950	Quintales.

* * *

Brasilien.

Für ganz Brasilien beträgt der Ausfuhrzoll auf Kakaobohnen 9 Prozent vom Wert.

Bahiakakao. Die Ankünfte von den Pflanzungen in Bahia zeigen für die einzelnen Monate folgende Zahlen in Sack

	1905	1906	1907
Januar	**22 557**	**46 145**	**43 408**
Februar	**21 040**	**22 783**	**30 330**
März	5 353	14 854	16 133
April	1 338	2 032	3 385
Mai	2 815	9 846	3 705
Juni	8 142	29 399	13 564
Juli	**24 511**	**26 318**	**31 300**
August	**21 595**	**46 400**	
September	**28 181**	**48 000**	
Oktober	**54 156**	**57 500**	
November	**43 033**	**41 500**	
Dezember	**52 669**	**33 250**	
zusammen	285 390	378 027	

Von diesen Ankünften sind ausgeführt worden, ebenfalls in Sack von je 60 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	**31 690**	**44 793**	**34 075**
Februar	**21 318**	**39 084**	**18 874**
März	**22 670**	**28 421**	**27 709**
April	6 678	5 781	21 292
Mai	2 075	5 008	23 105
Juni	4 958	17 568	8 511
Juli	**16 475**	**30 824**	**23 000**
August	**21 746**	**36 783**	
September	**24 822**	**49 000**	
Oktober	**47 460**	**59 436**	
November	**39 242**	**28 178**	
Dezember	**42 947**	**36 982**	
im ganzen	282 081	381 858	
davon nach:			
Europa	207 016	240 937	
Nordamerika	66 609	134 136	

Digitized by Google

Seit Jahresanfang, in sieben Monaten, sind in Bahia

	1905	1906	1907	
angeliefert	85 756	151 377	141 825	Sack
ausgeführt	105 864	171 479	156 566	»

Die Ausfuhren sind in der ersten Jahreshälfte höher als die Ankünfte, weil die in den grossen Erntemonaten August bis Februar angebrachten Kakaos nicht sämtlich zur Verladung gelangen, sondern zum Teil erst in den folgenden ernteschwachen Monaten März bis Mai. Dies ist besonders im laufenden Jahre zu beobachten, wo von März bis Mai 1907 bedeutend grössere Ausfuhren zu verzeichnen sind, die teilweise das mehrfache der Ankünfte ausmachen.

Parákakao. Die Ausfuhren von Pará, Itacoatiara und Manáos haben betragen in Kilo;

	1906	1907
Januar	1 510	29 540
Februar	42 348	175 511
März	103 706	133 467
April	59 297	175 323
Mai	**136 627**	**282 597**
Juni	**251 769**	**346 948**
Juli	**574 573**	**980 000**
August	**520 307**	
September	**253 979**	
Oktober	**104 653**	
November	41 990	
Dezember	13 992	
	2 104 751	Kilo

Die Ausfuhren des laufenden Jahres zeigen bisher eine recht ansehnliche Zunahme, denn in sieben Monaten, von Januar bis Juli, sind ausgeführt worden nach

	1906	1907	
Europa	714 674	1 694 235	Kilo
Nordamerika	455 156	429 143	»
zusammen	1 169 830	2 123 378	Kilo

Die Mengen sind im Verhältnis 1907 fast doppelt so gross wie 1906.

* * *

Britisch-Westindien.

Trinidad. In Port of Spain sind vom Januar bis Juli, in sieben Monaten, verladen

1907	1906	1905	
131 387	101 639	150 819	Sack.

Durchschnittlich wiegen die Säcke 90 Kilo. Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren der drei letzten Jahre in folgender Weise:

	1905	1906	1907
Januar	**12 801**	**30 402**	**14 644**
Februar	**23 368**	**16 165**	**21 477**
März	**25 335**	**8 464**	**20 440**
April	18 522	9 334	8 342
Mai	21 454	19 485	22 484
Juni	**23 860**	**13 333**	**13 000**
Juli	**25 479**	**14 456**	**31 000**
August	**23 011**	**12 998**	
September	5 247	3 057	
Oktober	8 902	3 345	
November	21 042	3 451	
Dezember	**41 209**	**12 865**	
Zusammen	250 230	147 355	Sack

Der Ausfuhrzoll, der bis zum 1. April 1907 nur 7 cents auf 100 lbs betrug, ist seitdem auf 20 cents für 100 lbs erhöht worden, was auf 100 Kilo 18.52 Mk. ergibt.

Grenada. Von Grenada sind in der Zeit von Januar bis Juni, in sechs Monaten, ausgeführt

1907	1906	1905	
32 455	32 463	45 298	Sack.

Jeder Sack wiegt durchschnittlich 85 Kilo. Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren in folgender Weise:

	1905	1906	1907
Januar	**10 770**	**8 225**	**5 391**
Februar	**6 903**	**3 703**	**14 202**
März	**11 080**	**6788**	**3 466**
April	**7 807**	**3 752**	**3130**
Mai	4 336	5 495	2 553
Juni	4 402	4 500	3 713
Juli	630	2 686	
August	3 126	237	
September	669	1 242	
Oktober	2 189	1 246	
November	**8 769**	**8 244**	
Dezember	**7 514**	**12 000**	
	68 195	58 018	

Der Ausfuhrzoll stellt sich auf 5 d fürs cwt, was auf 100 Kilo 0.85 Mk. ergibt.

* * *

Dominikanische Republik.

Kakao hat in den Häfen der dominikanischen Republik einen Ausfuhrzoll von 9.20 Mk. auf 100 Kilo zu entrichten.

Samana-Sanchezkakao. Die Ausfuhren aus der Dominikanischen Republik an sogenanntem Samanakakao aus ihren Häfen Sanchez, Puerto Plata, Santo Domingo, Samana und San Pedro de Macoris haben betragen in engl. Pfund:

	1905	1906	1907
Januar	1 572 040	1 505 041	2 200 211
Februar	1 619 790	1 501 614	1 364 828
März	2 637 088	1 161 891	1 720 995
April	2 777 667	1 713 752	1 279 590
Mai	**3 656 564**	**6 089 637**	
Juni	**4 009 216**	**5 957 281**	
Juli	**4 211 093**	**6 529 287**	
August	2 628 541	2 911 984	
September	1 017 877	1 450 617	
Oktober	582 423	697 844	
November	1 265 563	1 191 425	
Dezember	1 874 456	850 162	
	27 852 318	31 560 535	

Die fettgedruckten Monate Mai, Juni, Juli sind die Hauptausfuhrmonate.

Von den im März 1907 ausgeführten 1 720 995 lbs sind gegangen 736 154 lbs nach Deutschland,
658 873 » » Nordamerika,
325 968 » » Frankreich.

Von den im April 1907 ausgeführten 1 279 590 lbs sind gegangen
321 474 lbs nach Deutschland,
802 584 » » Nordamerika,
155 532 » » Frankreich.

In vier Monaten, von Januar bis April, hat die Gesamtausfuhr der dominikanischen Republik betragen

1907	1906	1905	
6 565 624	5 882 298	8 606 585	lbs.

Für die späteren Monate fehlen uns noch die amtlichen Zahlen, die leider, trotz aller Mühe ohne einen so grossen Verzug von drei Monaten nicht zu beschaffen sind.

Bekannt ist uns aus privater Quelle, dass aus Puerto Plata im ersten Semester 1906 verladen worden sind:

11 513 Sack mit ca. 889 176 Kilo
5 096 » » » 336 721 »
1 961 » » » 145 820 »

Aus Sanchez sind verladen worden in derselben Zeit:

26 101 Sack mit ca. 1 667 127 Kilo
10 212 » » » 864 655 »
17 753 » » » 1 420 240 »

Aus beiden Häfen zusammen 5 353 739 Kilo.

Die Ausfuhren aus dem Hafen Samaná fehlen uns noch; wir erwarten sie täglich, so dass wir viel-

Digitized by Google

leicht das nächste Mal schon eine fertige Uebersicht über die ersten sechs Monate 1907 aus diesem wichtigen Lande bringen können.

* * *

Britisch-Westafrika.

Akrakakao. Unter Akrakakao wird allgemein der Kakao aus dem Gebiet der englischen Goldküste verstanden. Der Akrakakao wird über die Hafenplätze Akra, Ada, Cape Coast, Prampram, Saltpond, Sekondi und Winnebah verladen; die monatlichen Ausfuhren aus diesen acht Häfen haben betragen in

engl. Pfund	1905	1906	1907
Januar	**1 976 201**	**2 629 291**	**3 038 151**
Februar	**1 101 763**	**1 543 967**	**570 004**
März	615 188	549 720	201 390
April	179 213	679 751	556 859
Mai	192 110	509 494	
Juni	553 744	474 890	
Juli	310 940	316 382	
August	138 885	305 337	
September	187 619	540 802	
Oktober	**378 197**	**2 353 856**	
November	**2 283 142**	**3 922 754**	
Dezember	**3 404 990**	**6 183 259**	
zusammen	11 321 992	20 009 503	

Die Monate Oktober, November, Dezember, Januar und Februar sind die Hauptausfuhrmonate, doch hören die Ausfuhren im ganzen Jahre nicht auf, etwas wird immer verladen, selbst in den stillen Monaten.

Von den Aprilausfuhren sind verladen worden

engl. Pfund in	1906	1907
Akra	290 684	520 255
Ada	373 816	12 142
Prampram	2 196	5 711
Saltpond	2 303	7 682
Sekondi	162	3 664
Winnebah	10 580	7 405
im ganzen	679 741	556 859
umgerechnet in Kilo	308 272	252 544
im Werte von Mk.	224 743	257 583

Aufs Kilo berechnet ergibt sich für die Aprilausfuhren ein Durchschnittspreis 1.02 Mk. in 1907 und 0.73 Mk. in 1906 als Abladepreis.

* * *

San Thomé.

Thomékakao. In Lissabon sind in den ersten sechs Monaten angekommen

1907	1906	1905	1904
202 348	204 208	218 992	151 551 Sack.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die monatlichen Ankünfte in Lissabon in folgender Weise in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	**75 352**	**61 088**	**61 993**
Februar	**38 010**	**28 982**	**37 783**
März	13 671	9 958	17 262
April	9 004	5 080	6 694
Mai	**14 613**	**14 309**	**6 239**
Juni	**26 791**	**44 634**	**30 517**
Juli	**41 551**	**40 157**	**41 860**
August	27 697	20 889	
September	**36 965**	**24 980**	
Oktober	**46 398**	**38 844**	
November	**45 066**	**53 997**	
Dezember	**52 704**	**67 190**	
zusammen	427 822	410 108 Sack.	

Die Ernte des laufenden Jahres wird an Umfang der von 1906 entsprechen.

Wir schliessen hieran die Aufstellung der Lissaboner Vorräte.

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905 Datum	1905 Sack	1906 Datum	1906 Sack	1907 Datum	1907 Sack
				5. 1.:	82 470
		13. 1.:	91 318	12. 1.:	96 860
21. 1.:	99 733	20. 1:	99 278	20. 1.:	113 038
				26. 1.:	122 577
				1. 2.:	117 340
3. 2.:	98 430	7. 2.:	89 479	9. 2.:	105 024
13. 2.:	90 000	17. 2.:	104 291	16. 2.:	125 492*)
22. 2.:	85 000	24. 2.:	92 497	23. 2.:	134 441*)
		3. 3.:	90 256	2. 3.:	119 993
11. 3.:	86 278	10. 3.:	86 514	11. 3.:	130 111
18. 3.:	86 935	17. 3.:	80 701	16. 3.:	126 765
		24. 3.:	73 961		
		31. 3.:	67 856	30. 3.:	123 023
7. 4.:	70 172	7. 4.:	57 861	6. 4.:	115 564
		14. 4.:	50 651		
22. 4.:	64 171	21. 4.:	43 098	20. 4.:	112 270
		28. 4.:	41 390	29. 4.:	105 658
		5. 5.:	40 059	4. 5.:	94 323
13. 5.:	48 092	12. 5.:	36 825	13. 5.:	71 278
		19. 5.:	31 720	18. 5.:	62 123
25. 5.:	51 750	26. 5.:	31 909		
		2. 6.:	26 001	1. 6.:	42 300
12. 6.:	60 155	9. 6.:	43 714	8. 6.:	49 987
17. 6.:	54 449	16. 6.:	54 631	15. 6.:	39 256
		23. 6.:	48 584		
		30. 6.:	52 822	28. 6.:	31 902
		7. 7.:	49 129	6. 7.:	21 028
15. 7.:	74 114	14. 7.:	57 858	13. 7.:	25 707
22. 7.:	66 097	21. 7.:	77 834	20. 7.:	33 287
		28. 7.:	71 035		
5. 8:	56 209	4. 8.:	73 643	3. 8.:	16 539
		11. 8.:	76 375		
19. 8.:	59 405	18. 8.:	68 292		
		25. 8.:	68 769		
		1. 9.:	57 876		
9. 9.:	61 929	8. 9.:	57 800		
16. 9.:	59 000	15. 9.:	56 684		
		22. 9.:	53 282*)		
		29. 9.:	42 054		
		6. 10.:	37 180		
10. 10.:	75 945	13. 10.:	60 951		
		20. 10.:	61 957		
28. 10.:	51 948	27. 10.:	59 797		
		3. 11.:	56 773		
11. 11.:	64 075	10. 11.:	82 244*)		
		17. 11.:	74 205		
25. 11.:	72 689	24. 11.:	85 964		
		1. 12.:	78 315		
9. 12.:	62 689	9. 12.:	53 019		
		15. 12.:	86 405		
23. 12.:	81 877	22. 12.:	83 490		
		29. 12.:	93 268		
		31. 12.:	90 610		

*) Einschliesslich der am gleichen Tage eingetroffenen Dampferladungen.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Mai 1907.

Um das Verständnis der folgenden Zahlenreihen zu erleichtern, bemerken wir, dass die einzelnen Warenbezeichnungen fett gedruckt sind, ebenso die bei diesen stehenden Zahlen, die sich auf die Einfuhren und Ausfuhren im Monat Mai der drei Jahre 1907, 1906 und 1905 beziehen.

Alle übrigen Zahlen beziehen sich auf die fünf Monate von Januar bis Mai, die bei den einzelnen Ländern genannten Mengen stellen den An-

Digitized by Google

teil vor, den diese an den Gesamtmengen in den fünf Monaten der letzten drei Jahre haben.

Die den einzelnen Waren angefügten Zahlen in Klammern sind die amtlich auf Grund der Anschreibungen ermittelten Durchschnittswerte in Mark auf 100 Kilo.

Bei manchen Aufzählungen sind Lücken; diese sind dadurch entstanden, dass die nötigen Angaben nicht bekannt gegeben sind, was namentlich in den ersten Monaten nach dem 1. März 1906 als eine Folge der veränderten Einteilung und Anschreibung recht häufig zu beobachten ist.

a) Einfuhren.

	1907 Kilo	1906 Kilo	1905 Kilo
Kakaobohnen	**1975100**	**2700700**	**2077000**
(116.42 Mk.)			
in 5 Monaten	15789100	15609900	13069900
davon aus:			
Britisch-Westafrika	3149100	1676400	1470800
Brasilien	2509000	2441500	1932300
Portug. Westafrika	2480400	3868000	2944700
Ecuador	2017400	2250100	2575800
Dominik. Republik	1877600	2270600	1753800
Venezuela	1651300	—	—
Britisch-Amerika	892000	—	—
Kamerun	577500	—	—
Ceylon	297500	—	—
Kuba	165900	—	—
Niederl. Indien	101900	—	—
Samoa	23900	—	—
Togo	7600	—	—

Die Aufnahme von Kakaobohnen in den deutschen Verbrauch weist — unter dem Einfluss der ungesunden Preishöhe — im Mai 1907 gegen 1906 eine Abnahme von 725 600 Kilo auf. Auf Säcke umgerechnet haben betragen

im Mai:	der deutsche Verbrauch: Sack zu 70 Kilo	die Hamburger Ankünfte: Sack	Ueberschuss d. Ankünfte: Sack
1907	28 216	57 155	+ 28 939
1906	37 153	40 068	+ 2 915
1905	29 671	32 644	+ 2 973

Also in Hamburg ist im Mai 1907 etwa doppelt soviel Kakao angekommen, als der deutsche Verbrauch in dieser Zeit nötig gehabt hat. Dabei sind die Ankünfte in Bremen und die über Holland und Belgien gegangenen Mengen unberücksichtigt geblieben! Unter den einzelnen Herkunftsländern sind für fünf Monate 1907 gegen 1906 Thomé erheblich, ferner Ecuador und die Dominikanische Republik zurück mit ihrem Anteil am deutschen Verbrauch, voraus sind Britisch-Westafrika erheblich, ferner Brasilien. Bei den übrigen Ländern fehlen Vergleichszahlen. Ungefähr lässt sich sagen, dass der Ausfall von Thomé (— 1387600 Kilo) durch Akrakakao (+ 1472700 Kilo) in fünf Monaten 1907 gegen 1906 ausgeglichen ist. Der Juni hat dies Verhältnis wieder etwas verschoben, doch gehört dies erst in die Juni-Uebersicht hinein.

	1907	1906	1905
Kakaobutter	**1500**	**1400**	**1300**
(242 Mk.)			
in 5 Monaten	6700	4200	9700
Kakaomasse	**1100**	**3500**	**300**
(215 Mk.)			
in 5 Monaten	5700	7900	3600
davon aus:			
Niederlande	4300	4800	2900
Schweiz	900	2700	—

Die Einfuhren von Kakaomasse, meist aus Holland, sind nur als Aushilfe für diesseits der deutschen Grenze liegende Filialfabriken anzusprechen.

	1907	1906	1905
Kakaopulver	**27000**	**60500**	**35000**
(335 Mk.)			
in 5 Monaten	233600	223300	216500
davon aus:			
Holland	230800	208400	215300

Im Vergleich mit 1905 ist die Maieinfuhr 1907 von Kakaopulver zurück, die hohe Einfuhr von 1906 kann hier nicht als Vergleich dienen, weil auch der Mai 1906 noch zu den Monaten gehört, die nach dem 1. März 1906 unter dem neuen Zolltarif ungewöhnlich grosse Kakaopulvereinfuhren dank dem ermässigten Zoll aufweisen, um die im Januar—Februar 1906 aufgebrauchten »eisernen« Vorräte wieder aufzufüllen.

	1907	1906	1905
Schokolade	**115200**	**88100**	**70200**
(280 Mk.)			
in 5 Monaten	403000	260200	227500
davon aus:			
Schweiz	362000	348300	273300
Frankreich	32000	22200	17600

Die Einfuhr schweizerischer Schokoladen ist in fünf Monaten 1907 gegen 1906 nur wenig gestiegen, keine 15 000 Kilo, was sich merken mag, wer schon vor einer Ueberschwemmung schweizerischen Schokoladen Angst hatte.

	1907	1906	1905
Schokoladenwaren	**8400**	**6400**	**5900**
(300 Mk.)			
in 5 Monaten	42400	39100	33900
davon aus:			
Oesterreich-Ungarn	13800	9600	10300
Schweiz	12200	14000	9900

In Schokoladenwaren zeigt sich ebenfalls eine, wenn auch den Mengen nach ganz unerhebliche, Steigerung.

	Mai 1907	Mai 1906	5 Monate 1907
a) **Feines Backwerk**	**27900**	**32000**	114400
(150 Mk.)			
b) **Zuckerwaren**	**13700**	**14400**	89900
c) **Kindermehl**	**1900**	**2200**	12000
(147.40 Mk.)			

Auf die einzelnen Herkunftsländer verteilen sich die Einfuhren dieser drei Warengruppen für Januar bis Mai 1907 in folgender Weise in Kilo:

Herkunftsland:	a)	b)	c)
Frankreich	24400	24100	2200
England	41800	—	5200
Oesterreich-Ungarn	—	7100	—
Italien	—	16800	—

Im Vergleich mit früheren Jahren, in denen die drei Teile eine Gruppe bildeten, ergeben sich für Januar bis Mai folgende Gesamteinfuhren:

1907 216300 — 1906 230900 — 1905 212500 — 1904 214200 Kilo.

Für Januar bis April ergab sich 1907 gegen 1906 eine recht erhebliche Zunahme, für Januar bis Mai 1907 gegen 1906 zeigt sich infolge kleinerer Junieinfuhren eine Abnahme.

	1907	1906	1905
Mandeln	**349400**	**476100**	**370500**
(164.20 Mk.)			
in 5 Monaten	2657300	2963200	2418100
davon aus:			
Frankreich	206000	281200	204300
Italien	2055700	1802600	1362900
Spanien	161200	472300	227600
Türkei in Asien	4900	—	—
Marokko	100600	342800	557200
Persien	111000	—	—

Die deutschen Mandeleinfuhren sind für fünf Monate 1907 gegen 1906 kleiner gewesen, woraus die von den Mandelhäusern oft berichtete Zurückhaltung des deutschen Bedarfs ersichtlich ist.

Digitized by Google

	1907	1906	1905
Vanille	**2800**	**1700**	**1300**
(1190 Mk.)			
in 5 Monaten	52700	57100	36900
davon aus:			
Frankreich	7100	—	—
Madagaskar	18800	—	—
Franz.-Australien	26100	—	—
Honig	**152900**	**43300**	**203200**
(47.58 Mk.)			
in 5 Monaten	881700	1692700	957900
davon aus:			
Chile	258900	—	—
Kuba	226900	703700	400900
Mexiko	84500	—	—
Vereinigte Staaten	80800	—	—

b) Ausfuhren.

	1907 Kilo	1906 Kilo	1905 Kilo
Kakaoabfälle	**12200**	**9800**	**5100**
(15 Mk.)			
in 5 Monaten	46100	45900	28000
davon nach:			
England	600	—	—
Holland	—	45800	27900

Eine Ausfuhr von Kakaoabfällen fand im Mai 1907 nicht statt.

	1907	1906	1905
Kakaoschalen	**92600**	**78900**	**57000**
(5 Mk.)			
in 5 Monaten	567300	298400	361600
davon nach:			
Holland	391800	158500	139200
Schweiz	117200	123600	214700

Die Schalenausfuhr nach Holland steigt weiter. Der Durchschnittswert beträgt nicht, wie in Heft 294 auf Seite 1294 angegeben ist, 5 Pfg. auf **100** Kilo, sondern 5 Pfg. auf **ein** Kilo.

	1907	1906	1905
Kakaobutter	**203700**	**215600**	**140700**
(240 Mk.)			
in 5 Monaten	976600	994900	690400
Kakaomasse	**36500**	**14000**	**35700**
(172.60 Mk.)			
in 5 Monaten	140400	156100	165800
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	53400	60900	89600
England	11200	—	—
Belgien	12000	—	—
Holland		53900	49200

Ebenso wie bei der Einfuhr handelt es sich bei der Ausfuhr zum guten Teil von Kakaomasse um den Austausch zwischen Stamm- und Filialfabriken. Leider fehlt der holländische Anteil für 1907, um dies zahlenmässig zu belegen. Die Ausfuhren nach Belgien und England sind allerdings kein Austausch.

	1907	1906	1905
Kakaopulver	**17600**	**27300**	**54100**
(210 Mk.)			
in 5 Monaten	112300	231600	218200
davon nach:			
Dänemark	6200	—	—
Niederlande	43400	—	49300

Die Verteilung der Kakaopulverausfuhren in fünf Monaten 1906 musste fehlen, weil Angaben darüber nicht veröffentlicht sind. Der Wert der Kakaopulverausfuhren ist durchschnittlich erheblich niedriger als der der Einfuhren, denn Ausfuhren sind mit 210 Mk., die Einfuhren mit 335 Mk. für 100 Kilo bewertet.

	1907	1906	1905
Schokolade	**29600**	**19200**	**83500**
(210 Mk.)			
in 5 Monaten	173100	185800	303600
davon nach:			
Holland	26800	—	—
Dänemark	26400	—	—
England	24300	24100	21300
Belgien	15800	15300	8900

Bei der Schokoladenausfuhr sind besonders die früher nicht genannten Bestimmungsländer Holland und Dänemark zu beachten. Auch hier bleibt der Ausfuhrwert mit 210 Mk. unter dem Einfuhrwert mit 280 Mk.

	1907	1906	1905
Schokoladenwaren	**20700**	**17900**	**21500**
(280.60 Mk.)			
in 5 Monaten	96400	109100	105200
davon nach:			
Belgien	10300	16500	12100
England	21400	21700	46000
Honig	**2900**	**10600**	**19100**
(40 Mk.)			
in 5 Monaten	219800	84300	70300
davon nach:			
Frankreich	192800	53900	56000
Dänemark	13900	—	—

Zucker.

Bericht vom 5. August 1907.

Die letzten 14 Tage herrschte am Markt wenig Leben, hauptsächlich infolge der Ungewissheit über die Konvention. Erst am Freitag, Sonnabend belebten sich die Märkte infolge der nasskalten Witterung, doch ist im allgemeinen der Rübenstand befriedigend.

In Raffinaden zeigte sich beide Wochen etwas Nachfrage, sodass die Raffinerien sogar mit kleinen Preiserhöhungen durchdrangen. Die Magdeburger Tagespreise haben 21 Mk. für gemahlene Brotraffinade und 18½ bis 18¾ Mk. für gemahlenen Melis betragen.

Die Abforderungen an den Verbrauch waren befriedigend, und von den im Juli für den deutschen Verbrauch versteuerten Mengen erwartet man, dass sie denen zur gleichen Zeit des Vorjahres gleichen werden.

* * *

In Sachen der **Brüsseler Konvention** hat der englische Staatssekretär des Aeusseren am 1. August im Unterhause erklärt, die englische Regierung bemühe sich, ein Uebereinkommen zu treffen, das England gestattet, bei fernerem Bestehen der Konvention ebenfalls Mitglied zu bleiben, das aber England von der Gefahr befreie, den eigenen Markt durch den Beschluss der fremden Mächte beschränkt zu sehen, weil der Vorteil der zuckerbauenden Länder nicht immer auch der Vorteil Englands sei; der Vorschlag Englands werde den eigenen Vorteil wahren, dagegen die anderen Länder möglichst wenig in ihren Zuckersachen stören. Auch sollte die Konvention nicht gekündigt werden.

Zunächst bringt nur der letzte Satz bestimmtes, nämlich dass England die Konvention nicht kündigen wolle. Im übrigen ist der Herr Staatssekretär mit seinen Aeusserungen sehr vorsichtig. Jedenfalls ist daraus zu erkennen, dass die englische Regierung nach wie vor eine bevorzugte Sonderstellung in der Konvention beansprucht. Einer Lösung der Frage kommt eine Brüsseler Meldung schon näher, dass sich die ständige Kommission in Brüssel am 27. Juli mit den englischen Vorschlägen befasst hat, dass ein Zu-

Digitized by Google

satz beraten sei, dem die Vertreter der beteiligten Staaten unter Vorbehalt günstig geneigt seien, dass die betreffenden Regierungen möglichst bald damit bekannt gemacht werden sollten, sodass möglicherweise schon in den ersten Augusttagen ein, wenn auch nur vorläufiger, Beschluss gefasst werden kann, der dann bis zum 1. September d. Js. von den einzelnen Staaten unterzeichnet werden müsste. Beachtenswert ist, dass wieder gemeldet wird, Russland sei aus finanzpolitischen Gründen geneigt, der Konvention beizutreten. Solange aber keine bestimmte Erklärung der russischen Regierung in Brüssel eingelaufen, schwebt diese Meldung in der Luft. Wird sie zur Tatsache, dann ist die englische Sonderstellung in der Konvention schon weniger gefährlich. England dürfte dann aber auch in seinen eigenen Zuckerkolonien keine Prämien einführen.

Jedenfalls muss in diesem Monat irgend eine Entscheidung kommen, aus der wenigstens zu ersehen sein wird, in welcher Richtung sich die weitere Entwickelung der Dinge bewegen wird.

* * *

Russland und die Brüsseler Zuckerkonvention. In der vorgestrigen Sitzung des britischen Unterhauses erklärte der Staatssekretär des Aeusseren, Grey, dass die Brüsseler Konvention nicht gekündigt werden dürfte, und dass das neu zu hoffende Uebereinkommen nur mit einem Minimum von Störungen für die anderen Mächte verknüpft sein würde. Dies liess erkennen, dass die Verhandlungen mit Russland wegen dessen Beitritts zur Konvention nicht ohne Erfolg geblieben sind und tatsächlich soll Russland, wie wir aus durchaus zuverlässiger englischer Quelle hören, im Prinzip seinen Beitritt zur Konvention erklärt haben. Jedenfalls sind ihm also gewisse Zugeständnisse gemacht worden, durch die es ihm ermöglicht wird, der Konvention anzugehören.

Kakaobohnen.

Bericht vom 6. August 1907.

Der Julimonat hat im Kakaomarkte drei sehr ruhige Wochen gebracht. Das war die Stille vor dem Sturm! Das war der kleine Baisseansatz, der jedem neuen Anlauf der Spekulanten voraufzugehen pflegt und der in den letzten 12 Monaten jeder schärferen Aufwärtsbewegung vorausgegangen ist. Heute haben wir die Baisseperiode schon wieder verlassen, und die neue scharfe Hausseperiode ist vor der Tür. —

Wer recht aufmerksam unser statistisches Material aus den letzten Monaten gelesen hat und wer aus diesen Uebersichten, die wir unter den Titeln »Aus Ernteländern« und »Aus Verbrauchsländern« bringen, Schlüsse gezogen hat, der wird dieser neuen Hausse zuvorgekommen sein; der wird vor dem Abschlusse spekulativer Händlereinkäufe während der drei Baissewochen seinen Bedarf auf einige Monate gedeckt haben. Unsere Zahlen zeigen klar und deutlich, dass in den nächsten drei bis vier Monaten und am Beginn der neuen Ernten aus den tatsächlichen Verhältnissen noch kein Druck auf die Spekulanten entstehen konnte. Er musste finden und fühlen, dass diese Baisseperiode so gut eine gemachte war, wie die früheren es gewesen sind, und er musste, noch ehe sie zu Ende geht, überall zugreifen, ehe das vorhandene Material gänzlich in die Kanäle der Spekulanten einläuft.

Wem das gelungen ist, der wird froh sein dürfen; wer die Baissewochen hat vorübergehen lassen, ohne sich zu decken, der wird jetzt und bis auf weiteres die um fast 15 Mark noch weiter gestiegenen Preise so lange zahlen müssen, bis aus den laufenden und jetzt beginnenden Haupternten in Bahia, San Thomé, St. Domingo, Trinidad, Grenada, Para, grössere Vorräte zusammengekommen sind.

Die früheren Haussemacher in Lissabon haben dieses Mal keine Schuld an der plötzlichen Steigerung der Preise um 15—20 Mark für Konsumsorten. Dieses Mal ist die Hausse in Hamburg entstanden; wie das Handwerkzeug heisst, mit dem sie aufgebaut worden ist, können wir heute noch nicht klar heraus sagen. Anscheinend sollen durch grosse amerikanische Käufe ganze und halbe Ernten weggekauft worden sein, und anscheinend wird in übertriebener Weise von einer grossen amerikanischen Konsumzunahme berichtet. Diese Amerikaagitation zusammen mit den augenblicklich wirklich nicht grossen Vorräten in Lissabon und an anderen Bedarfsplätzen und den nicht übermässig grossen bisherigen Erntemengen haben anscheinend Fabrikanten und Händler nervöser gemacht, als es wünschenswert gewesen wäre; und aus einer solchen verängstigten Stimmung heraus, ist wohl an vielen Stellen eine etwas übertriebene Deckungslust entstanden, die dann unter den lagernden und noch verkaufsbereit stehenden Mengen allzu sehr aufgeräumt hat.

Aber auch die schon seit Januar — mit nur einer Ausnahme im Mai — sehr hoch stehenden Kakaobutterpreise haben ihren Teil an dem Deckungsbedürfnis für Kakaobohnen. Preise von 330 Mark, wie sie im Juli — allerdings bei nur kleinem Geschäft — und von 360 Mark, wie sie im August durch die holländische Auktion stipuliert worden sind, zwingen oder verleiten doch dazu, allenthalben mehr Bohnen zu kaufen und zu verarbeiten, als der reguläre Bedarf in Pulver bei mittleren Butterpreisen hätte verzehren können.

So ist noch vieles zusammen zu tragen, wenn man die Ursachen der letzten plötzlichen Hundstagshausse aufführen will.

Kakaobohnen-Ankünfte im Hamburger Hafen im Monat Juli 1907.

Le Hâvre	10 552 Sack
Lissabon	9 258 »
Westindien	8 054 »
Westküste Afrika	6 969 »
Westküste Südamerika	3 850 »
Southampton	2 070 »
London	1 847 »
Liverpool	1 451 »
Amsterdam	690 »
Colombo	216 »
Rotterdam	212 »
Neuyork	177 »
Bremen	68 »
Philadelphia	62 »
Manaos	51 »
Itacoatiaria	50 »
Bordeaux	3 »
im Juli 1907	45 580 Sack
» » 1906	56 553 »
» » 1905	63 417 »

	1907	1906	1905
Seit Jahresanfang	336 498	337 800	348 700 Sack.

Einzelberichte:

Venezuelakakao. Ueber die Ausfuhr von La Guayra in den ersten sechs Monaten liegen abschliessende Zahlen vor; hiernach hat die Ausfuhr dieses Hafens betragen in Kilo

	im Juni	in 6 Monaten
1907	892 648	4 665 332 Kilo
1906	756 881	4 628 286 »
1905	860 254	4 908 252 »

Digitized by Google

Ueber den Juli ist nur erst gemeldet, dass in der ersten Woche dieses Monats in La Guayra 3846 Sack von den Pflanzungen ankamen, 1906 waren es 2802 Sack. Und in der gleichen Zeit gelangten zur Ausfuhr 346591 Kilo nach Europa und nur 877 Kilo nach Nordamerika, im ganzen 347468 Kilo 1907 gegen 307792 Kilo 1906.

Im Juli haben die Preise in La Guayra nachgelassen, was zum Teil mit der alljährlich um diese Zeit herrschenden Geschäftsstille zusammenhängt. Die nächsten Monate weisen dann nur noch kleine Ausfuhren auf, die erst wieder gegen Ende des Jahres grösser zu werden pflegen.

In Puerto Cabello sind im Juni 1907 203256 Kilo Kakao, im ersten Halbjahre 1907 717059 Kilo verladen worden.

Aus dem Orinoco-Delta, dessen Kakao meist über Trinidad geht, hören wir, dass dort fleissig Kakao angebaut ist und wird, und dass man deshalb von dorther in den nächsten Jahren mit steigenden Ausfuhren rechnen kann.

Guayaquilkakao. Die Ankünfte in Guayaquil haben im Juli 1907 30000 Quintales betragen gegen 35500 Quintales 1906 und 42500 Quintales 1905. Seit Jahresanfang, in sieben Monaten, sind in Guayaquil angekommen:

1907	1906	1905
262400	302250	298950 Quintales.

Nähere Nachrichten aus Guayaquil fehlten im Augenblick noch.

Trinidadkakao. Auf den Londoner Auktionen am 23. und 30. Juli 1907 waren nur wenige hundert Sack Trinidad angeboten, die auch meist verkauft wurden. Ausserdem fanden noch verschiedene Partien Käufer. Die Preise besserten sich an beiden Auktionstagen im ganzen um 5 bis 6 s, zuletzt sind für gut bis fein 94 bis 95 s bezahlt worden.

Die Londoner Vorräte haben am 27. Juli 1907 7224 Sack betragen.

Aus Port of Spain liegen gute Nachrichten vor. Wenn auch Anfang Juli das Regenwetter die Erntearbeiten störte, so nützte es doch dem Gedeihen der jungen Früchte.

Ausserdem heisst es, dass viele Partien, die im Juni bei dem Regenwetter und infolge von Quarantäne nicht verladen werden konnten, die Juliausfuhren ansehnlich vergrössert hätten. Nach soeben von drüben eingetroffener Kabelmeldung finden wir dies heute bestätigt, denn es sind ausgeführt worden

1907	1906	1905
im Juli 31000	14450	25475 Sack.

In sieben Monaten, von Januar bis Juli, stellen sich die Ausfuhren wie folgt:

1907	1906	1905
131387	101639	150819 Sack.

Grenadakakao. Von der Insel selbst lagen neue Nachrichten nicht vor; in London war das Angebot an beiden Auktionstagen so klein, dass es kaum Erwähnung verdient. Die Preise zogen auch hier um mehrere Shillinge an. Die Londoner Vorräte haben am 27. Juli 1907 2932 Sack betragen.

Ceylonkakao. Die Verladungen von Colombo lassen ebenfalls eine erhebliche Zunahme erkennen, denn vom 1. Januar bis zum 17. Juli sind von dort verladen worden 1907 2875483 Kilo
1906 2017268 »

In London kamen am 23. Juli 429 Sack, am 30. Juli 372 Sack zur Auktion und wurden sämtlich verkauft. Die Preise besserten sich um 4 bis 6 s auf den Auktionen.

Die Vorräte in London haben am 27. Juli 1907 11465 Sack betragen.

Javakakao. Die Ausfuhren von Java haben im Mai eine weitere Erhöhung erfahren, denn es sind ausgeführt

	im Mai	in fünf Monaten
1907	141962 Kilo	564903 Kilo
1906	49125 »	392636 »
1905	35476 »	284886 »

Die Zunahme ist verhältnismässig recht erheblich.

In Amsterdam sollen am 21. August 1907 1520 Sack Java in Auktion verkauft werden, und zwar in 69 Kavelingen verschiedener Grösse. Nähere Auskunft erteilen die bekannten Makler.

Kubakakao. Aus Santiago de Kuba lagen neue Zahlenaufgaben nicht vor, dagegen wurde von dort gemeldet, dass lebhafte Nachfrage herrsche, namentlich nach besseren Sorten, während die Ankünfte von den Pflanzungen in der Hauptsache aus geringeren, schlecht ausfallenden Partien bestehen, was auf den schädigenden Einfluss der Trockenheit im Frühjahr zurückgeführt wird.

Parakakao. Die genaue Aufgabe der Juniausfuhren ist inzwischen eingetroffen. Hieraus ergibt sich, dass von Para, Manaos und Itacoatiara ausgeführt sind in Kilo:

	im Juni		in sechs Monaten	
	1907	1906	1907	1906
im ganzen	364948	251769	1143386	595257
davon nach				
Europa	261600	81095	874235	291424
Nordamerika	85348	170674	269143	303715

Der Nachlass des nordamerkanischen Anteils hat sich auch im Juni sehr vergrössert, während die Ausfuhren nach Europa gegen 1906 das zwei- bis dreifache ausmachen.

Auch der Juli 1907, über den schon Kabelmeldungen vorliegen, ändert hieran nichts, denn es sind in diesem Monat nach Europa 820000 Kilo, nach Nordamerika 160000 Kilo, zusammen 980000 Kilo gegangen, 1906 haben die Juliausfuhren nur 574573 Kilo betragen.

Ueber die Ernte wird gemeldet, dass sie einen guten, normalen Verlauf nimmt.

Bahiakakao. Laut Kabelmeldung haben die Ankünfte von den Pflanzungen im Juli 1907 in Bahia 31300 Sack, die Ausfuhren von dort 23000 Sack betragen. Im Juli 1906 waren es 26318 Sack Ankünfte und 30824 Sack Ausfuhren, und seit Jahresanfang, in sieben Monaten, haben betragen in Sack die

	1907	1906	1905
Ankünfte	141825	151377	85756 Sack
Ausfuhren	156566	171479	105864 »

Die Juliausfuhren 1907 haben die des Vorjahres übertroffen, doch ist man allgemein der Ansicht, dass die jetzige Winterernte verhältnismässig klein bleiben soll. Wie weit dies zutreffen wird, müssen die Zahlen der folgenden Monate zeigen. Geklagt wird über schlechtes Wetter und schlechte Strassen im »Fair«-Gebiet, was wahrscheinlich die Güte der Bohnen beeinträchtigen wird. Die Aussichten für die Haupternte im September bis Februar werden, soweit es sich heute schon übersehen lässt, gut.

Thomékakao. Der dritte D »Ambaca« hat in Lissabon 10708 Sack gelandet. Hiermit stellen sich die Juliankünfte auf 41860 Sack 1907, gegen 40157 Sack 1906 und 41551 Sack 1905. In sieben Monaten, Januar bis Juli, sind in Lissabon angekommen

1907	1906	1905
202348	204208	218992 Sack.

Die Ernte wird, wie inzwischen von neuem bestätigt wird, dem Umfang der vorjährigen entsprechen. Um ungefähr zu ersehen, was wir demnach in den nächsten Monaten zu erwarten haben, nennen wir die Ankünfte 1906

im August	mit	20889 Sack
» September	»	24980 »
» Oktober	»	38844 »

Digitized by Google

Die Lissaboner Vorräte haben am 3. August 1907 16 539 Sack umfasst gegen 73 643 Sack am 4. August 1906 und 56 209 Sack am 5. August 1905.

In London haben am 27. Juli 1907 8066 Sack gelegen.

Samana/Sanchezkakao. Aus Santo Domingo sind folgende Zahlen eingetroffen; es sind aus den Häfen der Dominikanischen Republik im ganzen ausgeführt in engl. Pfund:

im	1907	1906	1905
März	1 720 995	1 161 891	2 637 088
April	1 279 590	1 713 752	2 777 667

Seit Jahresanfang, in vier Monaten, sind ausgeführt worden

1907	1906	1905	
6 565 624	5 882 298	8 606 585	engl. Pfd.
2 977 607	2 667 708	3 903 213	Kilo.

Diese Zahlen zeigen für vier Monate 1907 gegen 1906 keine Abnahme, sondern eine Zunahme von rund ¾ Millionen Kilo, und dass 1906 im ganzen höhere Ausfuhren aufzuweisen hat, obgleich 1905 für vier Monate voraus ist, braucht wohl nur angedeutet zu werden.

Von den dominikanischen Häfen nimmt Sanchez als Kakaoplatz die erste Stelle ein. Von dort sind verladen

1907	nach Hamburg Sack	oder Kilo	nach Neuyork Sack	oder Kilo
April	1 261	101 546	3 084	266 472
Mai	9 262	758 594	5 028	428 584
Juni	11 476	964 130	3 758	315 699
zusammen	21 999	1 824 270	11 870	1 010 755
II. Viertel 1907	33 869 Sack	= 2 853 025 Kilo		
I. » 1907	14 755 »	= 1 222 635 »		
I. Hälfte 1907	48 624 Sack	= 4 057 660 Kilo		
I. » 1906	59 725 »	= 4 794 116 »		
I. » 1905	51 384 »	= 4 618 957 »		

Diese, bis Ende Juni 1907 reichenden Zahlen des grössten dominikanischen Kakaoplatzes lassen noch nicht den viel verkündeten grossen Ausfall von 40 und mehr Prozent erkennen. Allerdings sind die Mengen kleiner, aber wir verweisen trotzdem auf unsere früheren Ausführungen, in denen wir immer hervorhoben, dass in dieser Sache nur die Zahlen entscheiden können. Dadurch, dass diese Zahlen mitunter recht lange auf sich warten lassen, werden leider dunkle Schätzungen unterstützt.

Wenn augenblicklich mit einer kleineren Ernte zu rechnen ist, infolge längerer Trockenperioden, so sind heute die Aussichten für die späteren Monate günstig, soweit heute eine Uebersicht vorhanden ist. Im Oktober werden grössere Mengen erwartet, was namentlich aus Sanchez und Samana bestätigt wird.

Akrakakao. Von der Goldküste werden die Aprilausfuhren gemeldet; diese haben betragen:

	Menge	Wert	Durchschn. aufs Kilo
1907:	252 544 Kilo	257 583 Mk.	1.02 Mk.
1906:	308 272 »	224 743 »	0.73 »

Seit Jahresanfang, für vier Monate bis April, haben die Ausfuhren 1907 1 980 229 Kilo gegen 2 493 301 Kilo 1906 betragen.

Die Nachrichten von der Goldküste lauten unverändert für die Ernteaussichten. Schon jetzt ist danach viel Kakao vorhanden, und die Haupternte beginnt im September, sodass vielleicht schon im September mit grösseren Ausfuhren zu rechnen ist, während diese 1906 erst im Oktober, 1905 gar erst im November begannen.

Kamerunkakao. In sechs Monaten 1907 hat der deutsche Verbrauch 609 200 Kilo Kamerunkakao aufgenommen; von Samoa gingen in dieser Zeit 25 700 Kilo, von Togo 7600 Kilo in den deutschen Verbrauch. Dagegen ist die Ausfuhr von Togokakao aus der Kolonie selbst im ersten Halbjahr 1907 höher, sie betrug 23 722 Kilo.

Kakaoplätze.

London. Auktionen fanden am 23. und 30. Juli 1907 statt; das Angebot betrug nur 1146 und 2409 Sack, wovon 968 und 2051 Sack verkauft wurden. Die Nachfrage war lebhaft, sodass die Preise auf der ganzen Linie forsch anzogen und Ende der vorigen Woche schon wieder höher standen als am Auktionstag der Woche. Ueber Einzelheiten ist wenig zu sagen. Es handelt sich nur um kleine Mengen in den Auktionen, beachtenswert ist aber, welchen Einfluss die Auktionspreise, die im Verhältnis zum ganzen nur wenige Sack umfassen, auf die allgemeine Preisbildung haben. Ziemlich die ganze Kakaowelt richtet sich nach den Ergebnissen der Londoner Auktionen.

Vom 1. Januar bis zum 27. Juli sind in London bewegt:

	1907	1906
Einfuhr	130 368 Sack	132 129 Sack
Verbrauch	83 120 »	88 146 »
Ausfuhr	43 464 »	35 007 »

Die Londoner Vorräte haben am 27. Juli 1907 (1906) 46 195 (69 574) Sack betragen.

Liverpool. Der Markt ist sehr fest bei steigenden Preisen. Die Ankünfte haben betragen 2250 Sack Akrakakao und 2025 Sack Thomé.

Kakaoverbrauch:

Vereinigte Staaten. Nach amtlichen Angaben sind 1907 (1906) in engl. Pfund

	im Mai	in fünf Monaten
eingeführt	6 401 025 (7 001 929)	42 453 405 (36 811 676)
ausgeführt	240 595 (367 689)	1 257 455 (1 642 690
im Lande geblieben	6 160 430 (6 634 240)	41 195 950 (35 168 986)

Von den Einfuhren sind über europäische Häfen gekommen:

	im Mai	in fünf Monaten
1907	652 536 lbs	5 649 514 lbs
1906	926 189 »	8 183 261 »

Bei diesen Mengen handelt es sich meist um Thomékakao, von dem sich auf Grund der Zahlen sagen lässt, dass sein Anteil auch in Nordamerika im laufenden Jahre 1907 bisher um etwa 2½ Millionen Pfund kleiner als in der gleichen Zeit des Vorjahres geblieben ist.

Ausserdem ist der Mai 1907 im ganzen hinter dem Mai 1906 zurückgeblieben, sodass die Zunahme der im Lande gebliebenen Mengen für fünf Monate 1907 gegen 1906 nur noch 6 026 964 lbs — für vier Monate waren es rund 6½ Millionen lbs — beträgt. Wir wiederholen, dass von den im Lande gebliebenen Mengen ein beträchtlicher Teil auf den Fabrikböden oder auf Spekulation eingelagert ist.

Deutschland. Ins deutsche Zollgebiet sind eingeführt und zur Verarbeitung verzollt worden

	im Juni	in sechs Monaten
1907	2 808 400 Kilo	18 597 500 Kilo
1906	2 457 900 »	18 067 800 »
1905	1 807 300 »	14 877 200 »
1904	1 763 700 »	13 685 500 »
1903	1 483 900 »	10 315 700 »

Wohl weist der Juni 1907 eine Zunahme auf, doch wäre diese nicht gewesen, dann hätten die sechs Monate 1907 gegen 1906 etwa nur 200 000 Kilo Zunahme aufzuweisen gehabt; mit der Junizunahme sind es 1907 gegen 1906 nur 529 700 Kilo, während die Zunahme in der gleichen Zeit 1906 gegen 1905 sechsmal grösser war und 3 190 600 Kilo betrug! Ob bei der ungesunden Höhe der Preise der Juli 1907 die Höhe früherer Jahre — 1906: 3 713 100 Kilo, 1905: 3 826 700 Kilo — erreichen wird, erscheint zum mindesten fraglich, da ja recht flott weiter haussiert wird.

Digitized by Google

Erwähnung verdient der Anteil des Thomékakaos am deutschen Verbrauch; in sechs Monaten hat dieser Anteil betragen 1907 3 531 800 Kilo
1906 4 566 100 »
1905 3 376 900 »

Das laufende Jahr ist hinter 1906 um mehr als 1 Million Kilo in der Aufnahme von Thomékakao zurück.

Frankreich. Für den französischen Verbrauch sind verzollt im Juni

1907	1906	1905
1 906 900	2 074 100	1 795 000 Kilo.

Seit Jahresanfang, in sechs Monaten Januar bis Juni, haben betragen in Frankreich:

	Einfuhren	Verbrauch	Ausfuhren
1907	19 911 300	11 780 000	7 341 500 Kilo
1906	21 157 900	11 454 700	10 107 700 »
1905	21 592 000	10 136 500	9 940 600 »

Im ganzen haben die französischen Vorräte umfasst:

	1. Januar	30. Juni	± in fünf Mon.
1907	9 462 600	8 094 000	— 1 368 600 Kilo
1906	17 410 900	14 538 100	— 2 872 800 »
1905	19 328 100	19 575 500	+ 247 400 »

Die Vorräte haben sich am 30. Juni 1907 auf folgende Plätze verteilt:

Le Havre	4 363 400 Kilo	Marseille	227 400 Kilo
Paris	1 906 300 »	Nantes	13 200 »
Bordeaux	1 214 200 »	Andere	369 500 »

Der amtliche Vorratsausweis lautet auf 8 094 000 Kilo, tatsächlich haben sich aber, wenn man Bestand am Anfang 1907 und Einfuhr einerseits, Ausfuhr und Verbrauch andererseits mit einander vergleicht, am 30. Juni 1907 in Frankreich 10 252 400 Kilo Kakaobohnen transito befunden. Die nicht genannten 2158 400 Kilo sind unterwegs gewesen von Transitlager zu Transitlager oder zur Fabrik.

Spanien. An Kakaobohnen sind zum Verbrauch eingeführt und verzollt worden in Kilo:

	im Juni	in 6 Monaten im ganzen	davon Fernando Po
1907:	404 011	2 976 273	1 117 009
1906:	508 931	3 153 351	820 705
1905:	381 985	2 979 541	914 771

Der Mai 1907 zeigte schon einen Nachlass, ebenfalls jetzt der Juni. Der Anteil von Fernando Po ist bisher 1907 um 300 000 Kilo grösser als 1906, was dort auf eine reichliche Ernte in der ersten Hälfte 1907 schliessen lässt.

Belgien. An Kakaobohnen sind 1907 (1906) in Kilo

	im Juni	in sechs Monaten	
eingeführt	282 459 (327 718)	2 181 434 (2 819 529)	Kilo
ausgeführt	194 900 (188 136)	875 491 (998 437)	»
im Lande geblieben	87 559 (139 582)	1 305 943 (1 921 092)	»

Die im Lande gebliebenen Mengen sind im ersten Halbjahr 1907 um ein Drittel kleiner gewesen als 1906. Der in den Einfuhren wahrnehmbare Rückgang ist auf das Versagen des belgischen Bedarfs zurückzuführen, denn die Ausfuhren 1907 sind nur um etwa 125 000 Kilo hinter 1906 zurück. Dieser offenbare Nachlass ist umso bemerkenswerter, als Kakaobohnen in Belgien zollfrei sind. Die Verbrauchsabnahme von 616 149 Kilo stellt bei einem Durchschnittsgewicht von je 70 Kilo eine Menge von rund 8800 Sack vor.

Russland. Die Einfuhr von Kakaobohnen hat betragen:

	im März	in 3 Monaten
1907:	212 940 Kilo	573 300 Kilo
1906:	229 320 »	540 540 »
1905:	163 800 »	507 780 »

Die Zunahme 1907 gegen 1906 stellt sich auf 32 760 Kilo, was 468 Sack zu 70 Kilo sind.

Kakaobutter.

Bericht vom 6. August 1907.

Nach den aufgeregten letzten beiden Bohnenwochen, bei den kleinen in Amsterdam heute und in London am 13. zur Auktion gestellten Mengen, bei den kleinen Vorräten überall, hatte man sich auf einen weiteren Aufstieg der Butterpreise gefasst gemacht. Der ist denn auch prompt eingetroffen! Die Bohnenpreise sind seit der Juliauktion um mehr als 15 Prozent gestiegen; die Butterpreise sind um 10 Prozent gefolgt. Was am 13. in London bei dem kleinen Quantum von nur 20 Tons — im vorigen Jahre waren es 60 Tons — erzielt wird, lässt sich heute zwar nicht bestimmt voraussagen, aber aller Wahrscheinlichkeit nach, werden dort die Augustpreise ebenso die Julipreise überholen, wie sie es heute in Amsterdam getan haben.

Wie in Nr. 294 gemeldet, sollten heute
35 000 Kilo Van Houten
7 500 » Dejong
verkauft werden. Mignon fehlte diesmal. Bei der Marke Van Houten sind die Preise von 100¼ c bis 107¾ c gelaufen. Von den glücklichen Käufern, die ihre Kavelinge zu den niedrigsten Sätzen nach Hause nehmen konnten, hat es aber nur wenige gegeben. Denn der Durchschnittspreis für alle 35 000 Kilo steht auf 106¹⁄₁₀ c.

In Mark und Kilo ergibt das einen ersten Preis von rund 360 Mk. für 100 Kilo ab Amsterdam. Solange in Amsterdam Auktionen stattfinden und solange Van Houten — unseres Wissens — Butter verkauft, ist ein so hoher Preis nicht erzielt worden. Allerdings haben die Kakaofabrikanten auch seit 28 Jahren nicht nötig gehabt, für Kakaobohnen allerordinärster Abkunft einen Kilopreis von 190—200 Pfg. ab Hamburg zu bezahlen.[1])

Von der Nebenmarke Dejong sollten 7500 Kilo verkauft werden. Hierfür sind 103—103¼ c bezahlt worden, was einen Kilopreis von 349 Mk. als ersten Preis ergibt.

Wer in Deutschland bis auf weiteres Butter einkaufen muss, der muss, was auch seit vielen Jahren nicht der Fall gewesen ist, die richtige Export- resp. die Weltmarktparität bezahlen. Man wird im Gordian nachlesen können, dass wir Zeiten gehabt haben, in denen in den Auktionen die Mignonmarke um 25—30 Mk. unter Van Houtens Preis verkauft worden ist, wo andere deutsche Marken ebenso 30—40 Mk. für 100 Kilo billiger zu kaufen war, als in der Amsterdamer Auktion für Van Houten bezahlt worden war.

Diese Unterschiede sind heute undenkbar. Jede gute Butter erzielt heute nach der Auktion denselben Preis, der für Van Houtens Butter in der Auktion bezahlt worden ist. So war es im Juli und so wird's auch wohl bis auf weiteres bleiben. Im Bohnenmarkte ist's ja ebenso; der Unterschied zwischen Akra, Samaná, ordinärem Thomé, Bahia und feinstem Arribakakao, der in geordneten Zeiten 50—60—70 Mk. auf 100 Kilo ausmacht, beträgt heute 10—15 Mk. Alles das sind Zeichen höchst ungesunder, unsicherer Verhältnisse, die — hoffentlich recht bald — ihr Ende finden müssen.

1) Im Jahre 1878 stand der Durchschnittspreis der Kakaobohnen auf 160 Mk., 1879 auf 198 Mk., 1880 auf 130 Mk. Einen so hohen Preis wie 1878 haben wir vordem und nachher nie wieder gehabt. 1878 bis 1880 betrug der Jahresverbrauch von Kakao in Deutschland rund 2 Millionen Kilo; heute beträgt er 36 Millionen Kilo.

Digitized by Google

Allerlei.

Heft 295 vom 7. 8. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Der »Zuckerbäcker« und der deutsche Thoméverbrauch. In Heft 294 vom 24. Juli 1907 haben wir dem »Zuckerbäcker« kurz nachgewiesen, dass er uns in bezug auf den deutschen Verbrauch von Thomékakao ohne Grund verdächtigt hat, und dass er Zahlen zum Beweise dieser Verdächtigung nennt, an deren Richtigkeit wir zweifeln, wenn er oder besser sein Hintermann uns nicht sagt, wo er diese Zahlen aufgefischt hat. Wir haben unsere Quelle genannt und durften wohl erwarten, dass er das gleiche tue.

Das Heft des Kaiserlich Statistischen Amts mit den amtlichen Zahlen über den deutschen Kakaoverbrauch haben wir am 25. Juli 1907 erhalten. Der Umschlag mit dem Poststempel ist aufbewahrt und steht dem »Zuckerbäcker« oder seinem Hintermann, der uns ja bedeutend näher ist, an unserm Kontor zur Verfügung. Auf Grund des Juniheftes ergibt sich, dass für den deutschen Verbrauch an Kakaobohnen eingeführt und verzollt sind in Kilo:

	im ganzen		davon Thomékakao	
	Juni	6 Monate	Juni	6 Monate
1907:	2808400	18597500	1051400	3531800
1906:	2457900	18067800	697700	4566100

Hieraus ist zu ersehen, dass die Aufnahme von Thomékakao im ersten halben Jahre 1907 tatsächlich um 1034300 Kilo gegen die gleiche Zeit 1906 zurückgeblieben ist! Der »Zuckerbäcker«-Zahlenlieferant hatte behauptet, dass im ersten halben Jahre 1907 in Deutschland 1200000 Kilo Thomékakao m e h r als 1906 verbraucht seien. Die überhebenden Zahlen des »Zuckerbäcker« klingen — um mit seinen eigenen Worten zu reden — in der Tat lächerlich, wenn man die Wirklichkeit damit vergleicht. Und unsere Behauptung, dass Deutschland 1907 etwa 2—3 Millionen Kilo Thomé-Kakao weniger als 1906 brauchen würde, wenn sich die Dinge so weiter entwickeln, bleibt auch heute noch bestehen. Und wie es 1908 in der Kakaoindustrie aussehen wird, wenn die ungesunde Preishöhe noch weiter gehalten wird, ist nicht unschwer zu erkennen. Jedenfalls wird der Weltverbrauch von Kakao dann nicht mehr in gleichem Masse von einer einzigen Hauptsorte, wie Thomé, so abhängig sein wie jetzt, wo sich schon deutlich die Anzeichen mehren, nach und nach von dieser Abhängigkeit frei zu kommen.

Vielleicht ist ein kleines Rechenexempel dafür ganz gut. Im ersten Halbjahre 1906 hat der Anteil des Thomékakaos am deutschen Gesamtverbrauch 25¼ Prozent betragen, im laufenden Jahre 1907 stellt sich dieser Anteil für die gleiche Zeit auf 19 Prozent, ist also um 6¼ Prozent gefallen, und dabei wagt der »Zuckerbäcker« die Behauptung von einer Zunahme auszusprechen!!!

Sartoli — Sarotti. Die »Hammer Chokoladen- und Zuckerwarenfabrik Friedrich Gerbracht Söhne« hat eine Firmenänderung vorgenommen und diese am 26. Juni d. J. ins Handelsregister eintragen lassen. Die neue Firma lautet: »Hammer Dampf-Chokoladen-, Zuckerwaren- und Dragéefabrik »Sartoli« Friedrich Gerbracht Söhne«. Gegen eine Firmenänderung an sich wird niemand etwas einwenden wollen, hier liegt die Sache aber nicht so einfach. Jeder, der in der Schokoladenindustrie einigermassen bewandert ist, denkt bei dem Worte »Sartoli« an die bekannte Marke »Sarotti«. Der Fachmann hält diese beiden Worte — zur Not — auseinander, aber wohl schwerlich das grosse Publikum; dieses kennt die Marke »Sarotti« und achtet nicht auf den Unterschied, der zwischen den Worten »Sarotti« und »Sartoli« besteht, sodass hier die Veranlassung zu Missverständnissen und Verwechslungen gegeben ist.

Allerdings könnte man sagen, die Berliner Schokoladenfirma nennt sich »S a r o t t i« Chokoladen- und Cacao-Industrie A.-G.; Sarotti steht also an erster Stelle, während bei der Hammer Firma das Wort »Sartoli« ganz unauffällig von anderen Worten umrahmt ist. Das stimmt schon! Aber welchen Zweck haben überhaupt derartige Firmenzusätze anders, als dass sie Kenn- und Merkworte sein sollen. Für diesen Zweck wird es unseres Erachtens unerheblich sein, ob die Kennworte »Sarotti« und »Sartoli« am Anfang, in der Mitte oder am Schluss des Firmennamens stehen, denn im Verkehr werden die Erzeugnisse zweifellos — um das Kennwort auch zu benutzen — mit oder ohne den Willen des Fabrikanten als Sarotti-Schokoladen und Sartoli-Schokoladen erscheinen. Die Menge achtet auf derartige Unterschiede nicht, wie die Erfahrung oft genug bewiesen hat. Wenn die Hammer Sartoli-Firma nicht, um allen Weiterungen aus dem Wege zu gehen, das Wort »Sartoli« wieder zurücknimmt, wird man es der Sarotti-Gesellschaft wohl kaum verdenken können, wenn sie gegen die Sartoli-Firma Einspruch erhebt.

Société Générale Suisse de Chocolats Vevey. Die Aktien dieses Unternehmens, von denen die Nestlé und Anglo-Swiss Condensed Milk Co. Ende 1906 10000 Stück besass, sind nach der »N. Z. Ztg.« in den letzten Wochen wieder in die Höhe gegangen, d. h. sie haben sich wieder etwas erholen können. Da nun die Nestlé & Anglo-Swiss Condensed Milk Co. über eine so grosse Zahl dieser Aktien verfügt, wirkt jede stärkere Kursbewegung in diesen Schokolade-Aktien indirekt auf den Kurs dieses Papiers zurück. Man erinnert sich, dass die Nestlé-Chamer-Gesellschaft in der Rechnung des Jahres 1906 infolge des Kursrückganges dieser Aktien 2,27 Millionen frs abgeschrieben hatte.

Um die starken Kursbewegungen, welche die Aktien der Société Générale Suisse de Chocolats erfahren haben, zu verstehen, muss an das erinnert werden, was gelegentlich über die Lage der Schokoladen-Industrie, namentlich über die krisenhaften Vorgänge und die Ueberproduktion gesagt wurde.

Die Aktien der Société Générale Suisse de Chocolat notierten am 31. Januar 1907 in den Genfer Kursblättern 480 Brief; am 1. Februar wurde das Papier komptant zu 480 gehandelt; am 15. Februar wurde der Titel 465 Geld, 470 Brief notiert. Am 28. Febr. wurde dafür der Kurs von 460 bezahlt, am 1. März 455. Am 15. März findet sich die Notierung 435 Geld, 440 Brief. Am 30. März fanden folgende Umsätze statt: 410, 405, 400. Am 1. Mai war die Notiz 395 Brief, am 15. Mai 385 Geld, 390 Brief; am 29. Mai wurde die Aktie zu 365 gehandelt. Die Baisse akzentuierte sich noch schärfer. Am 15. Juni war der Titel 280 Geld, 295 Brief im Kursblatt; am 4. Juli fanden Umsätze auf Basis von 260 statt. Am 24. Juli wurden Umsätze zu 280 erzielt und am 29. Juli zu 340.30 und 330. Wie man sieht, ist also das Papier innerhalb sechs Monaten sehr starken Schwankungen unterworfen gewesen.

Digitized by Google

Neugründungen.

Cannstatt. Simon Strauss, Schmidenerstrasse 34, eine Bäckerei.
Eisenach. Emma Buchheim, Querstrasse 1, ein Spezialgeschäft in Kaffee usw.
Eschwege. Otto Wasmann, Marktstrasse 18, eine Bäckerei.
Gera. Karl Zürn, Talstrasse 47, eine Konditorei.
Gmünd (Schwäb.). Jos. Menrad, Waldstetterstrasse 22, eine Konditorei.
Liegnitz. Fritz Heckert, Marthastr. 1, eine Bäckerei.
Neuwied. Peter Mengen, Heddesdorferstrasse 45, ein Spezialgeschäft für Zuckerwaren und dergl.
Sebnitz. Albert Krause, Langestr. 312, eine Bäckerei.
Zittau. Martin Bär, Schulstr. 5, eine Feinbäckerei.
K.

Konkurse.

Castrop. Krämer Christian Müller, Sodingen.
Cöln a. Rh. Krämer Peter Wilh. Lartin, Lindenthal.
Dahn. Bäcker Scheffler.
Demmin. Konsumverein für Jarmen u. Umgegend.
Dillingen. Bäckerei Guggenmos in Holzheim.
Dresden. Bäcker Ernst Otto Herbst, Viktoriastr. 17.
Iserlohn. Konditor Wilhelm Busch, Markt 8.
Leipzig. Krämer H. R. Perklitzsch, Sternwartenstrasse 24.
Meiningen. Bäcker Louis Haas.
Meissen. Bäcker Robert Skade in Kötitz.
Nittenau. Bäcker Franz Hochmuth.
Senftenberg (Lausitz). Bäcker Richard Bohn.
Stralsund. Konsumverein f. Stralsund u. Umgegend.
Waldsassen. Krämer Karl Holub.
Wiesloch. Bäcker Friedr. Winkler, Walldorf.
Worms. Bäcker Johann Jakob Kusterer.

C. H. Knorr A.-G., Heilbronn. Im letzten Geschäftsjahre wurde ein Gesamtgewinn von 554 602 Mk. erzielt, wozu noch ein Vortrag von 27696 Mk. aus dem Vorjahre kommt. Nach Abzug der Abschreibungen in Höhe von 143 850 Mk. verbleibt ein Reingewinnrest von 438 477 Mk. Hiervon werden 25 000 Mk. für die Spezialreserve, 50 000 Mk. zu Extraabschreibungen und 63 005 Mk. zu Tantiemen und Gratifikationen verwandt. Auf das Aktienkapital von 2 500 000 Mk. werden 10 Prozent mit 250 000 Mk. verteilt (im Vorjahre 8 Prozent mit 200 000 Mk. Auf neue Rechnung werden 50 442 Mk. vorgetragen. Während die Reserve 250 000 Mk. beträgt, wächst die Spezialreserve auf 100 000 Mk. an. Die Dispositionsfonds I und II sind mit 142 350 Mk., die Kreditoren mit 1 149 731 Mk. eingestellt. Auf der Aktivseite erscheint das Gebäude- und Grundstückskonto mit 1 337 636 Mk., die Maschinen mit 639 640 Mk., die Immobilien mit 1 537 519 Mk. und die Debitoren mit 786 995 Mk. Um für die Preiserhöhung fast aller Rohstoffe einen Ausgleich zu schaffen, hat die Fabrik im Geschäftsjahre ihre Paketartikelpreise erhöht. Der Absatz hat sich dem Berichte nach zufriedenstellend entwickelt und die Aussichten für das laufende Jahr werden als gut bezeichnet.

Mandeln. Die neuen Ernten in sämtlichen Produktionsländern bieten in diesem Jahre gute Aussichten. Seit vielen Jahren ist kein derartiges Zusammentreffen von günstigen Ernteergebnissen zu beobachten gewesen wie heuer. Genau wie Kakao, so sind auch die Mandeln in der zweiten Hälfte vorigen Jahres von den Spekulanten nicht verschont geblieben. Im September/Oktober versuchten die Haussiers, die Preise in die Höhe zu treiben. Die Hausse misslang, da der Verbrauch einfach das Kaufen einstellte. Im Mai d. J. versuchte man, gestützt auf die Erschöpfung der Vorräte, von neuem die Preise in die Höhe zu treiben, aber auch diese Bewegung ist an der kühlen Zurückhaltung des Konsums gescheitert. Die augenblickliche Lage auf dem Mandelmarkte ist gespannt; da die Weltvorräte nicht besonders gross sein sollen. Es ist unmöglich, die weitere Preisbewegung für verfügbare Ware vorauszusehen, weil man sich noch kein Bild machen kann, was der Bedarf bis Anfang September, wo die neue Ware an den Markt kommt, noch nötig hat. Da im grossen und ganzen augenblicklich wenig Kauflust für Mandeln vorhanden ist, und die Aussichten auf die neuen Ernten besonders gut sind, hat man Ueberraschungen wohl kaum zu befürchten.

Der Verein deutscher Kaffeegrosshändler und Röster hat in Cöln a. Rh. eine Versammlung abgehalten und sich u. a. auch mit dem Antrage beschäftigt, ein gesetzliches Verbot für die Benennung von Kaffeesurrogaten als Kaffee zu erwirken. Die Verhandlungen hierüber führten zu folgendem Beschluss: »Im Hinblick auf die grossen Missstände, die durch vielfach irreführende Anwendung der Bezeichnung Kaffee und Kaffeesurrogate entstanden sind, und im Hinblick darauf, dass diesen Missständen auf Grund der gegenwärtigen gesetzlichen Bestimmungen nur in unzureichender Weise zu begegnen ist, wird der Vorstand des Vereins deutscher Kaffeegrosshändler und Röster E. V. beauftragt, bei der Reichsregierung vorstellig zu werden, um eine der Sachlage entsprechende Gestaltung der gesetzlichen Bestimmungen herbeizuführen.« Führt dieser Beschluss zu gesetzlichen Bestimmungen über die reinliche Scheidung der Begriffe »Kaffee« und »Kaffeesurrogat«, so werden sicherlich noch andere Kreise der Nahrungsmittelindustrie für ihre Warenbezeichnungen bestimmtere Bezeichnungen fordern, und das mit Recht. In Cöln wurde ausserdem die Frage besprochen, wie das Publikum über die Bestandteile der Kaffeesurrogate aufzuklären sei.

Prämien für enthaltsame Arbeiter. In Nordamerika ist in manchen Betrieben die Einrichtung getroffen, dass den Arbeitern für Enthaltsamkeit im Alkoholgenuss Belohnungen gezahlt werden. In Deutschland hat die Direktion der Röchlingschen Eisenwerke in Völklingen den ersten Schritt in dieser Richtung getan, und zwar erhalten die Arbeiter, die länger als ein Jahr Mitglieder der Guttemplerloge sind, Prämien, die im ersten Vierteljahr 10 Mk. betragen und dann mit der Zeit entsprechend steigen.

Wurzener Kunstmühlenwerke und Biskuitfabriken vorm. F. Kritsch, Wurzen i. S. In dem Bericht über das 21. Geschäftsjahr werden die Ergebnisse als befriedigend bezeichnet. Um der Nachfrage zu genügen, sind für die Biskuitbäckerei eine Kühlanlage, für die Mühlenwerke neue Maschinen angeschafft worden. Nach Abschreibungen in Höhe von 97 710 Mk. verbleibt ein Reingewinnrest von 257 143 Mk. Davon werden 12 757 Mk. dem Reservefonds und 60 000 Mk. als Sonderabschreibung auf Maschinenkonto mit Rücksicht auf die beträchtlichen Neuanschaffungen verwandt. Auf das Stamm-Prioritätskapital von 1 150 000 Mk. werden 5 Prozent Dividende mit 57 500 Mk., auf das Stamm-Aktien-Kapital von 930 000 Mk. auch 5 Prozent Dividende mit 46 500 Mk. ausgeschüttet. Für Tantiemen, Gratifikationen und den Pensionsfonds werden 28 329 Mk. verwandt. Auf neue Rechnung werden 52 057 Mk. vorgetragen. In der Bilanz sind die Hypothekenschulden mit 1 302 000 Mk., die Kreditoren mit 1 063 105 Mk., die Akzepte mit 1 727 088 Mk., der Reservefonds mit 36 841 Mk., der Pensionsfonds mit 30 666 Mk. eingestellt. Als Aktiva erscheinen das Grundstück-Konto mit 2 167 126 Mk., das Maschinenkonto mit 773 443 Mk., das Mobilienkonto mit 67 841 Mk., der Sackbestand mit 143 139 Mk., das Warenkonto mit 1 872 956 Mk., die Debitoren mit 1 229 146 Mk., das Wechselkonto mit 97 509 Mk. und einige kleinere Posten.

Digitized by Google

Bern. Der Kanton Aargau hat ein Gesetz gegen die Verunstaltung des Landes durch Reklamen erlassen. Für Reklamen ist eine Jahresgebühr von 20 frs auf den Quadratmeter, mindestens 10 frs zu entrichten. Reklamen, die Landschaften verunstalten, können untersagt werden, Uebertretungen werden mit 20 bis 200 frs, im Rückfalle mit 50 bis 1000 frs bestraft. — Wir erinnern hierbei an die Reklameklagen aus der Schweiz, in Heft 290 des Gordian, Seite 1184.

Gustave Duclaud Nachfolger A. G., Berlin. Wie bereits mitgeteilt, fand am 4. Juli die ordentliche Generalversammlung der Gesellschaft in Berlin statt. Der Betriebsgewinn für das Geschäftsjahr 1906/07 beträgt 138 368 Mk., und an Zinsen wurden 12 201 Mk. vereinnahmt. Nach Abzug der Gesamtunkosten verbleibt ein Reingewinnrest von 59 148 Mk., zu dem noch ein Gewinnvortrag von 6484 Mk. tritt. Hiervon kommen 50 000 Mk. als 5 Prozent Dividende auf das Aktienkapital von 1 000 000 Mk. zur Verteilung, dem Reservefonds werden 3632 Mk. überschrieben, für Tantiemen sind 1500 Mk. ausgeworfen, und auf neue Rechnung werden 10 500 Mk. vorgetragen. In der Bilanz stehen Hypothekenschulden mit 290 000 Mk. und der Reservefonds mit 6617 Mk. Diesen Posten stehen als Aktiva gegenüber das Warenkonto mit 46 415 Mk., die Debitoren mit 325 787 Mk., das Maschinenkonto mit 96 934 Mk., das Utensilien- und Mobiliarkonto mit 39 940 Mk., das Immobilienkonto mit 504 379 Mk., das Wechselkonto mit 139 512 Mk. und das Firmenrechtskonto mit 200 000 Mk.

Berlin. Der »Debundscha-Pflanzung«, die Pflanzungen in Kamerun besitzt, ihren Hauptsitz aber in Berlin hat, sind in Gemässheit des § 11 des Schutzgebietsgesetzes vom 25. Juli 1900 die Körperschaftsrechte einer Kolonialgesellschaft verliehen.

Dresden. Die Firma Petzold & Aulhorn A. G. teilt uns mit, dass ihre beiden langjährigen Mitarbeiter, die Herren Melzer und Schmiedel, zu Vorstandsmitgliedern ernannt sind. Im Vorstand ist ausser den beiden Herren Herr Kommerzienrat Rudolf Aulhorn. Je zwei der Herren sind berechtigt, die Firma rechtsgültig zu vertreten.

Hamburg. Die Deutsche Kamerungesellschaft G. m. b. H. teilt in ihrem Geschäftsbericht mit, dass der Ertrag der Kakaopflanzungen gut war, auch sollen Gummiplantagen angelegt werden. Das Grundkapital wird auf 250 000 Mk. ermässigt und durch Ausgabe neuer Geschäftsanteile wieder auf 500000 Mk. erhöht. Aus der Jahresabrechnung ergibt sich nach Abzug der Abschreibungen ein Ueberschuss von 30 000 Mk., der zur Verringerung des Verlustsaldos Verwendung finden soll.

Nürnberg. Zwischen Nürnberg und Fürth ist eine Fabrik zur Herstellung von Schokoladen, Bonbons und Lebkuchen im Bau für die Firma Kraft, Bittner & Jordan in Nürnberg.

Spanien. Die beantragte Erhöhung der inneren Steuer auf Zucker aller Art und Stärkezucker ist von den Cortes angenommen. Zucker aller Art wird statt 25 Peseten in Zukunft 35 Peseten und Stärkezucker statt 12 Peseten zukünftig 17 Peseten (1 Pesete = 0.80 Mk.) auf 100 Kilo zu entrichten haben.

Hochdorf b. Luzern. Am 22. Juli brach am Orte ein Generalstreik aus, der von der Metallbranche ausging. Die Bewegung ist inzwischen schon beendet. Die Schokoladenfabrik »Luzerna« ist hierdurch in ihrem Betriebe nicht beeinträchtigt worden.

Neuilly (Frankreich). Die Schokoladenfabrik von Choquart ist in Konkurs geraten.

La Chaux-de-Fonds (Schweiz). Die schweizerischen Konfitürenhändler haben sich unter dem Namen »Vereinigung der Händler für den Ankauf von Schokoladen« zusammengetan, um auf diese Weise dem Verbande der schweizerischen Schokoladenfabrikanten entgegenzutreten. Der Fabrikantenverband bezweckt, wie bekannt, die Aufstellung von Mindestpreisen und die Regelung der Rabattsätze. Namentlich durch die einheitlichen Rabattsätze fühlt sich ein Teil der Kleinhändler benachteiligt, und deshalb ist die Händlervereinigung, die ihre Geschäftsstelle wie der Fabrikantenverband in La Chaux-de-Fonds hat, geschlossen, um die durch die Vereinheitlichung entstandenen Härten abzustellen.

Verband der Konfitürenhändler Deutschlands von 1906. Der Verband, der im vorigen Jahre gegründet wurde und seine Geschäftsstelle in Berlin N., Schönhauser Allee 173, hat, soll eine feste Vereinigung aller selbständigen Konfitürenhändler Deutschlands sein; auch Damen können Mitglieder werden. Der Verband bezweckt die Wahrung und Förderung der geschäftlichen und Standesinteressen seiner Mitglieder. Der nächste Verbandstag wird in Berlin in der Zeit vom 12. bis 16. September d. J. stattfinden, und zwar soll damit eine Fachausstellung der Schokoladen- und Konfitürenindustrie verbunden werden. Auch Ladenausstattungen sollen in den Rahmen der Ausstellung gehören, sodass die Teilnehmer am Verbandstage zweifelsohne reiche Anregung finden werden und mit heimnehmen können. Die Fabrikanten werden eingeladen, sich an der Ausstellung zu beteiligen, die in den »Industrie-Festsälen«, Beutstrasse, aufgerichtet werden soll. Die Leitung liegt in den Händen des Herrn C. Neye, der zugleich erster Vorsitzender des Verbandes ist.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Von den Heften **289** und **290** kaufen wir gut erhaltene **Exemplare** zurück.

Verlag des Gordian
Hamburg 21.

Tüchtiger Chocolatier

(Schweizer) sucht Stelle. Offerten unter **V 3907 Lz** an **Haasenstein & Vogler, Luzern.**

Allein-Vertretung

für Berlin und Vororte einer konkurrenzfähigen Schokoladen- und Konfitüren-Fabrik sucht ein durch mehr als 20jährige Tätigkeit in erster Stellung, bei ersten Firmen in der Branche durchaus erfahrener, gewandter Kaufmann, der zugleich tüchtiger Verkäufer ist. Suchender ist bemittelt, hat Grundbesitz in Berlin und würde Engroslager übernehmen.

Leistungsfähigen Firmen ist Gelegenheit geboten, eine zuverlässige erste Kraft zu gewinnen.

Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre **D. K. 99** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Digitized by Google

Für Schweizer Schokoladenfabriken!

Eine seit 30 Jahren bestehende Zuckerwarenfabrik sucht die **Generalvertretung** einer leistungsfähigen Schweizer Schokoladen-Fabrik für den Bezirk Südwest-Deutschland. Es werden regelmässig hauptsächlich bessere Geschäfte (Konditoreien) besucht und ist Erfolg sicher, um so mehr, da die Firma renomiert ist, also einen grossen Kundenkreis besitzt. Offerten erbeten unter **A. A. 374** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Generalvertrieb

für Deutschland würde ich gern, da ich mit der Fabrikation zu sehr beschäftigt, einer in den feinsten und besseren einschl. Geschäften eingeführten Firma, welche auf eigene Rechnung verkaufen würde, **übertragen,** für einen **ges. gesch. gefüllten Honigkuchen** von hervorragender Qualität und ff. Kartonpackung. Der Artikel ist spielend leicht verkäuflich und schon seit 1904 in allerersten Geschäften eingeführt.

Gefl. Offerten unter **F. 8. M. 4496** an Rudolf Mosse, Mülhausen i. Els.

Energischer Kaufmann

über 10 Jahre in der Schokoladen- und Zuckerwarenbranche, der seit längerer Zeit in Grossbetrieb den umfangreichen Versand leitet, sucht per 1. Oktober gute dauernde Position. Gefl. Angebote unter **S. S. 703** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Pfeffermünz-Pastillen-Maschine

(wie neu) zu verkaufen.

Gartmann Schokoladen-Fabrik Altona.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Betriebstechniker für Schokoladefabrik.

Christ, mit 1. u. 2. Staatsprüfung an der chemischen Abteilung der k. k. technischen Hochschule zu Wien, mit Prüfung aus Nahrungsmittelchemie und in Bezug auf Schokolade und Zuckerwarenindustrie vollständig theoretisch ausgebildet, ausserdem in kaufmännischen Fächern versiert, sucht entsprechendes Engagement. Gefl. Anträge unter **F. L. 1253** an die Annoncen-Expedition **M. Dukes Nachf., Wien I,** Wollzeile 9.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Filiale in Hamburg.

Bisheriger Generalvertreter einer bekannten Schokoladenfabrik, erstklassiger Verkäufer und Organisator mit ausgedehntem Kundenkreis, Fachmann der Reklame, kapitalkräftig, mit feinsten Referenzen, sucht anderweitige Position. Derselbe empfiehlt sich speziell ausserdeutschen Fabriken oder Kakaoimporteuren. Gefl. Offerten unter **C. F. 115** an den **Verlag des Gordian,** Hamburg 21.

Digitized by Google

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Vollständig eingerichtete Räume

inkl. Maschinen, Formen, Utensilien usw., bestens geeignet zur Fabrikation von

Hartkakes
feinen Biskuits
Fondant-Crême
Schokoladen
figurierten Schokoladen
Marzipan und Marzipanartikeln

sowie grosse helle Lager- und Expeditionsräume sind billig per sofort zu vermieten.

Anfragen erbeten an:

H. Dietrich, Berlin N. 58

Schönhauser Allee 34.

Schokoladenmeister

von grosser deutscher Schokoladenfabrik ersten Ranges gesucht. Derselbe muss die Anlernung und Leitung eines grösseren Personals mit gehöriger Umsicht und Energie ausführen. Nur in allen Teilen der Schokoladenfabrikation vollkommen erfahrene und zuverlässig arbeitende Kräfte finden einträgliche Lebensstellung. Ausführliche Offerten nebst Zeugnisabschriften und Photographie unter Chiffre **H. L. 704** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Chocolatier

in der Fabrikation erfahren, der es versteht, ein grösseres Personal anzulernen und zu leiten, wird von grosser Chocoladenfabrik gesucht. Bewerber muss schon ähnliche selbständige Stellungen bekleidet haben und seine Befähigung dafür nachweisen können. Es wird auf eine umsichtige, energische Kraft reflektiert, der bei zufriedenstellenden Leistungen vorteilhafte Lebensstellung geboten wird. Offerten unter **H. O. 705** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

I.W.ENGELHARDT & Cie.

FÜRTH.i.B.

EIS- u. KÜHLMASCHINEN

Digitized by Google

Zinnfolien, Stanniol

ringfrei, zu billigsten Tagespreisen.

Metallindustriewerke G. m. b. H. Frankfurt a. M.
Kaiserstrasse 77.

Tüchtige Vertreter gesucht.

Ein fataler Konflikt

droht Ihnen mit Ihrer Kundschaft, wenn Sie nicht genügend darauf achten, nur besterprobte Saisonartikel ausser entsprechender Auswahl in Neuheiten anbieten zu können. Haben Sie z. B. meine vorzüglichen

Eingetragene Schutzmarke

und Pulver

trotz meines Angebotes etwa nicht probiert? Wieviel Nutzen und Vorteile Ihnen dadurch entgingen, erkennen Sie beim einmaligen Versuche. Meine reichhaltige Kollektion genügt allen Ansprüchen.

Wilhelm Jentzsch
Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren
Dresden-Neustadt
Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Reiner Kakao
zu kaufen gesucht

in Quantitäten 100, 2—300 Kilo, event. mehr gegen Kassa (Verpackung in Fässern). Offerten mit äusserster Preisangabe und Qualitätsproben begleitet wolle man einsenden an **Postfach 111, St. Ludwig in Els.**

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — **Fuhrwerks-Kontrolluhren** — **Signaluhren für Fabriken,** gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet **Signaluhren** für Schulen usw. — **Automatische Fernschalter** — **Zeitschalter** — **Minutenschalter** Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik
Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Papierwolle empfehlen **Keller & Gottschaldt** G. m. b. H.
Wildenau b. Schwarzenberg i. S.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

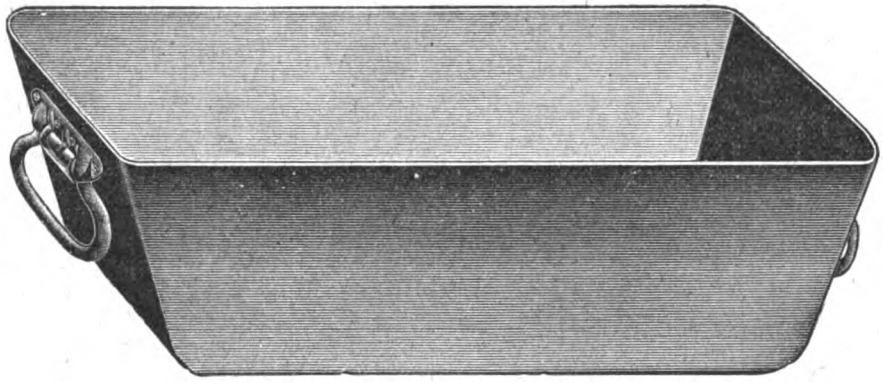
Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6.B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

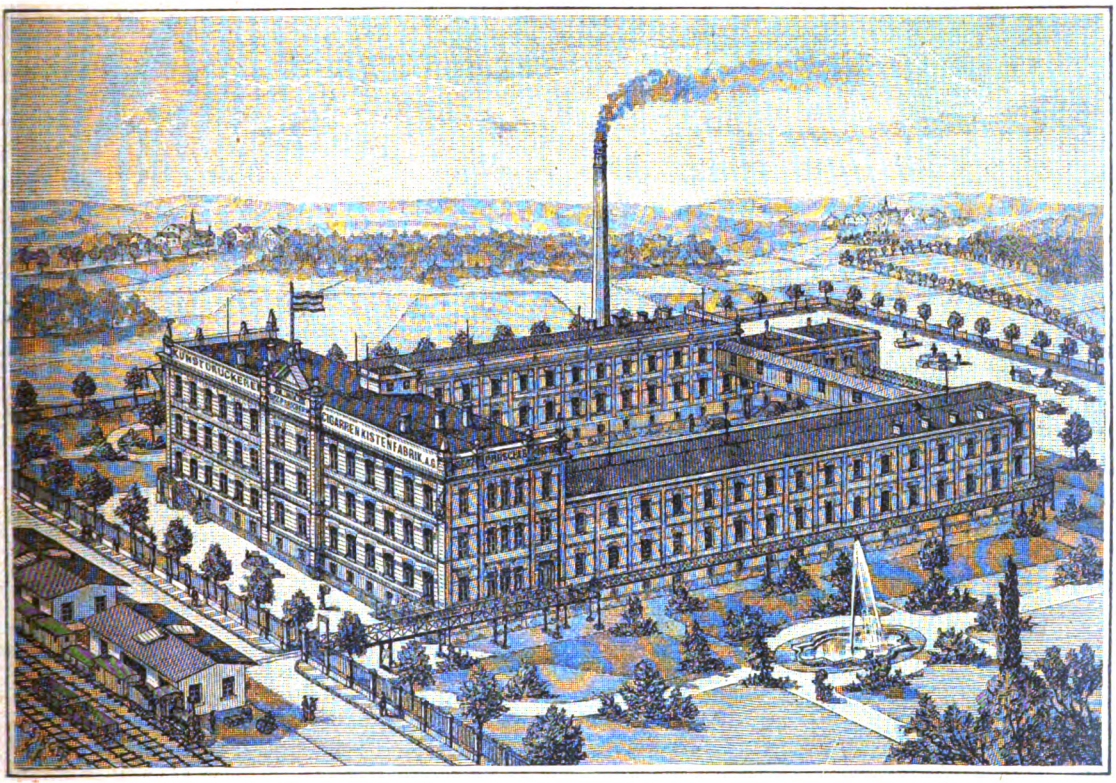
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

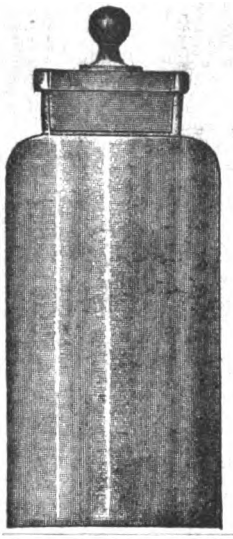
Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1858.



Glashüttenwerke
Weisswasser
Actiengesellschaft
Weisswasser O.-L.

Bonbongläser
und
Ausstellungs-gläser
aus Ia weissem Glas.

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Alle Sorten
Kisten für Post- und Bahnversand
liefert billigst
Franz Hunger, Marienberg (Erzgeb.)
Kistenfabrik mit Dampf-Sägewerk.

Anzüge für Arbeiter
der Schokoladen-Branche
aus
geschmackvollen, haltbaren
Spezialstoffen,
Männer-Schürzen
aus grau und blau Leinen
fabriziert in Posten
Engros **äusserst billig!** Export
Ernst Krah, Dillenburg 5.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 296.** Hamburg, 21. August 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

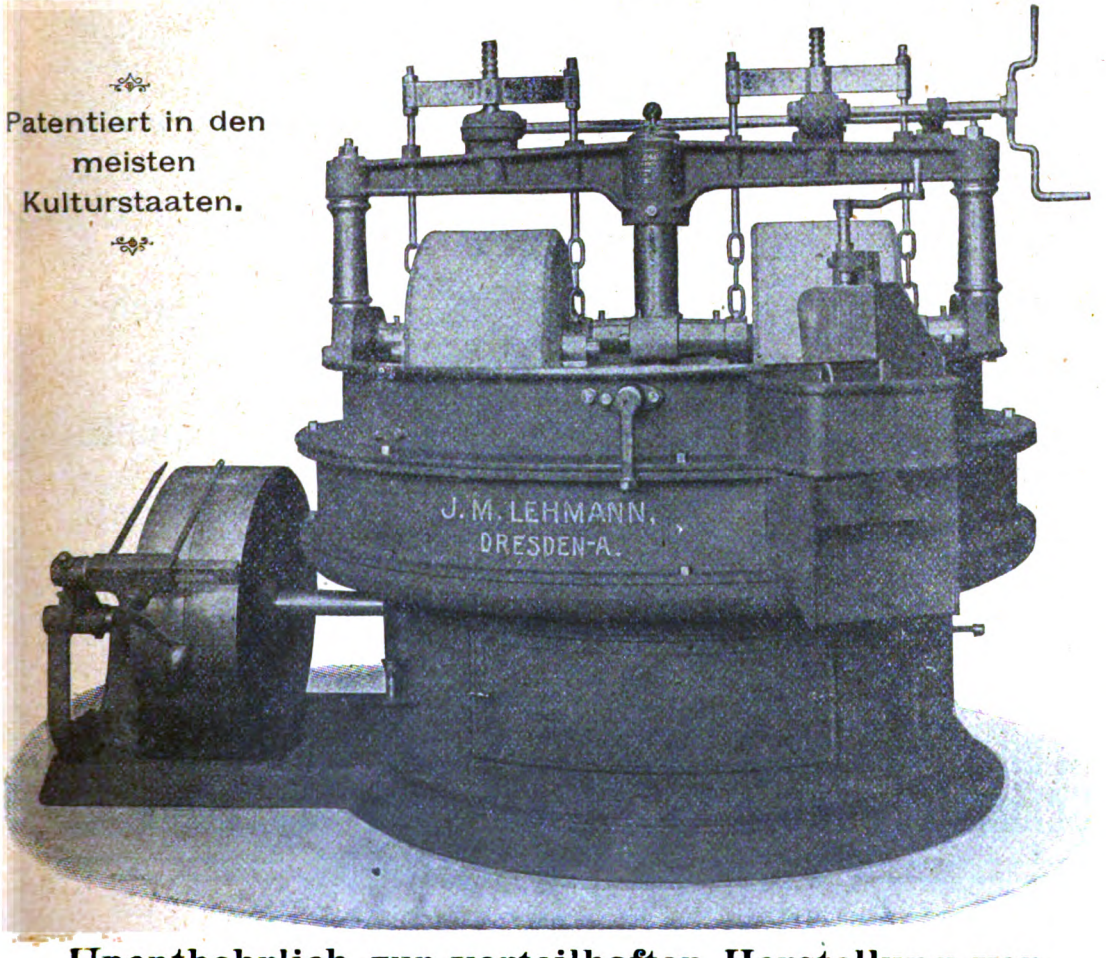
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✿ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

Oetker

offeriert

Nougatmassen

in

5 Qualitäten.

L. C. Oetker, Dampfmarzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld.

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

G. HERMANN & BEYER FRERES

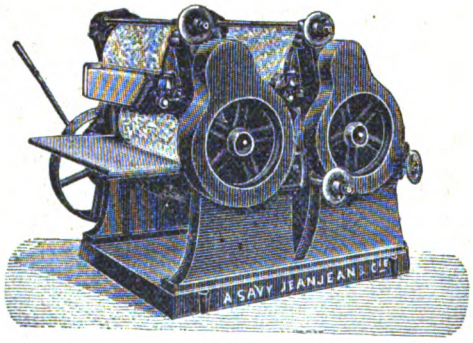
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 296
vom 21. August 1907.

Ein kalter Wasserstrahl. — Eine Kakaoreise in Afrika. — Kakaoberichte aus Santo Domingo. — Aus Verbrauchsländern. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Ein kalter Wasserstrahl.

In den letzten Wochen sind die Kakaopreise in Siedehitze geraten. Ueberall wallte und brodelte es, sodass von Tag zu Tag die Hitze um verschiedene Grade wuchs und die Preise um etliche Mark stiegen, obgleich wir in diesen Tagen viel abkühlenden Regen und wenig wärmenden Sonnenschein hatten. Trommeln und Trompeten verkündeten den Fabrikanten und allen, die es wissen wollten, mit lautem Schalle, dass die Ernte kleiner, das Angebot knapper, die Nachfrage dringender, der Bedarf stärker sei als je. Der Auftrieb der Preise geschah so plötzlich, dass nicht einmal alle Märkte gleichmässig mitmachen konnten, sondern teils mit vielen Posttagen Verspätung hinterher tappten, z. B. Lissabon, dem es zur Ehre nachgesagt werden muss, dass es bei dieser Hausse Mitläufer geworden ist, dass es aber der Lehrmeister für andere Plätze gewesen ist, denn man hat in Hamburg, in London u. a. O. die Lissaboner »Smartigkeit« genau studiert und schon mit Erfolg probiert, wie die jüngste Hausse deutlich zeigt.

Die Ernten »sollen« kleiner sein als je. Diese Behauptung haben wir uns näher angesehen und gefunden, dass sie nicht einwandsfrei ist, denn soweit heute schon zuverlässige Zahlen vorliegen, hat das laufende Erntejahr mehr Kakao als das Vorjahr 1906 gebracht, wie aus folgender Aufstellung hervorgeht:

Vorliegende Ergebnisse aus Ernteländern.

Länder	Mon.	1907	± %	1906	
St. Thomé	7	12 140 880	— 1	12 252 480	Kilo
Ecuador	7	12 070 400	— 14	13 903 500	»
Trinidad	7	11 824 830	+ 15	10 047 510	»
Bahia	7	8 518 500	— 6½	9 082 620	»
La Guayra	7	5 209 476	+ 1½	5 132 317	»
Grenada	7	3 086 710	+ 3¼	2 987 665	»
Domin. Rep.	4	2 977 605	+ 10½	2 667 709	»
Ceylon	7	2 875 483	+ 31½	1 967 280	»
Akra	5	2 383 216	— 12½	2 724 364	»
Para	7	2 123 386	+ 45	1 169 130	»
Carupano	6	1 190 423	+ 20	1 582 701	»
Jamaika	5	1 264 920	+ 14½	1 082 040	»
Pto. Cabello	7	819 918	— 38	587 042	»
Kuba	5	803 400	+ 5½	753 519	»
Java	5	564 903	+ 30½	392 636	»
		68 654 050	+ 3½	66 333 213	Kilo
			+ 2 320 837	Kilo	

Im ganzen sind hiernach aus den hauptsächlichsten Kakaogebieten auf Grund der heute vorliegenden Zahlen 2 320 837 Kilo mehr geerntet worden als im Jahre 1906. Dabei ist nicht ausser acht zu lassen, dass hier bei manchen Ländern noch die jüngsten Monate fehlen, die, nach den Ankünften in den Empfangshäfen zu schliessen, ebenfalls nicht hinter dem Vorjahre zurückgestanden

Digitized by Google

haben, denn in den vier Haupthäfen Hamburg, Le Havre, London und Neuyork sind in sieben Monaten Januar bis Juli 1907 83 010 Sack mehr als 1906 und 121 712 Sack mehr als 1905 angekommen, wie folgende Aufstellung zeigt:

Ankünfte von Kakao in den vier Haupthäfen vom Januar bis Juli (7 Monate).

	1905	1906	1907	
Hamburg	348 688	337 790	335 941	Sack
Le Havre	276 423	294 906	310 894	»
London	122 346	132 129	133 898	»
Neuyork	249 222	270 556	337 658	»
	996 679	1 035 381	1 118 391	Sack.
Zunahme g. d. Vorjahr		+ 3¾ %	+ 8 %	

Die Mengen der Monate Mai, Juni und Juli, die bei einigen Ernteländern nur erst unvollständig sind, sind bei den vier Empfangshäfen schon eingeschlossen. Deren Gesamtzahlen decken sich ungefähr mit der Gesamternte, sodass selbst in dem Falle, wenn man die Zusammenstellung der heute erst für 1907 vorliegenden Erntezahlen als unvollständig bezeichnen will, dieser Einwand bei den Gesamtankünften der vier Haupthäfen fortfällt, denn für den Vergleich stehen diese mit dem Verbrauch ausserdem noch in einem weit engeren Zusammenhang als die Erntemengen, die auch noch den Seeweg vor sich haben, weshalb beim Vergleich von Ernte und Verbrauch auftretende Verschiebungen bei den Gesamtankünften nicht berücksichtigt werden brauchen. Es könnte jemand noch einwenden, dass wir die Ausfuhren der vier Haupthäfen nicht berücksichtigt hätten, doch halten wir dem gegenüber, dass wir Plätze von geringerer Bedeutung, z. B. Liverpool, Bremen, Amsterdam, Rotterdam, Nantes, Marseille, Barcelona u. a. nicht berücksichtigt haben, dass aber durch diese nicht aufgerechneten Ankünfte die Ausfuhren der Hauptplätze reichlich aufgewogen werden. Lissabon gehört nicht in die Aufstellung hinein, weil von dort aus der Kakao erst in die Welt des Handels und Verbrauches hineingeht, wie von Bahia oder Guayaquil aus.

Die Ernte der Dominikanischen Republik soll im laufenden Jahre kleiner ausfallen, und diese ist nur für vier Monate Januar bis April in der Aufstellung über die Ernteländer angegeben, während zwei Hauptmonate, Mai und Juni, noch fehlen. Dafür liegen aber schon die Hamburger Zahlen der Westindischen und der Havreser Ankünfte vor. Aus Westindischen Häfen und mit dem Umwege über Le Hâvre kommen in Hamburg Kakaobohnen an hauptsächlich aus:

Ecuador (über Panamá),
Britisch-Westindien (Trinidad),
Venezuela,
Kuba und
Dominikanische Republik.

Für das laufende Jahr 1907 ist bei diesen Gebieten in Betracht zu ziehen, dass aus Ecuador weniger, aus Britisch-Westindien auf keinen Fall bisher mehr als 1906 in Hamburg angekommen ist. Für Venezuelakakaos hat Hamburg nur geringere Bedeutung, weil dafür Frankreich der Hauptabnehmer ist. Die Hamburger Kakaoankünfte von Kuba sind nicht derartig umfangreich, dass sie besonders bemerkbar sind. Für die dominikanischen Kakaosorten ist Hamburg der grösste Bestimmungshafen, wie erst kürzlich wieder aus Puerto Plata offen ausgesprochen wurde. Hieraus ergibt sich wohl zur Genüge, dass die in Hamburg aus Westindien direkt oder über Le Havre ankommenden Mengen zu einem erheblichen Teil aus der Dominikanischen Republik stammen, dass ausserdem unter Berücksichtigung der Verhältnisse, die bisher 1907 in Ecuador und auf Trinidad herrschten, der Anteil der dominikanischen Kakaos an den Hamburger Ankünften bisher im laufenden Jahre grösser gewesen sein muss als 1906, wenigstens in den Monaten Mai bis 21. August 1907, die doch für die ersten Ausfuhren der Haupternte als Ankunftsmonate in den Bestimmungshäfen gelten müssen. In dieser Zeit, Mai bis 21. August, sind in Hamburg aus Westindien und auf dem Wege über Le Havre angekommen:

1907 69 299 Sack
1906 63 831 »

Die Ankünfte in Hamburg aus der Dominikanischen Republik müssen demnach in der Zeit Mai bis 21. August 1907 grösser als 1906 gewesen sein. Dass die Vereinigten Staaten ausserdem in steigendem Masse als Käufer dominikanischer Kakaos auftreten, soll hier nur angedeutet werden. Jedenfalls lassen die Ankünfte aus der Dominikanischen Republik bisher noch nicht den Ernteausfall erkennen, der von gewissen Seiten prophezeit wurde.

Die übrigen Hauptländer, die in der Aufstellung genannt sind, zeigen sämtlich Ergebnisse von 6 bis 7 Monaten, reichen also bis in die letzte Zeit hinein mit Ausnahme von Akra. Und auf San Thomé zeigt sich, dass in diesem Jahre dort mehr gewachsen ist als 1906, während man vor kurzem noch immer nur mit einer Ernte vom Umfange der vorjährigen rechnete. Auch die übrigen Gebiete wie Para, Ceylon, Java und Jamaika zeigen eine ansehnliche Zunahme, sodass sich allgemein die Behauptung nicht halten lässt, dass sich bisher 1907 die Ernte als kleiner herausstellt. Vielmehr sind die Gesamtmengen, die die Ernteländer bis jetzt geliefert haben, auf Grund der vorliegenden Erntenachrichten grösser als 1906, und da 1906 das grösste Bohnenjahr war, auch grösser als je. Wenn einige Länder, wie Ecuador, weniger gebracht haben, so ist das Gesamtergebnis umso mehr anzuerkennen.

Also mit der kleineren Ernte ist es nichts; aber auch das »knappe Angebot« verdient eine kritische Beleuchtung. Zunächst verweisen wir wieder auf die Gesamtankünfte in den Haupthäfen, die ebenso wie die bisherigen Ernteergebnisse grösser als je sind. Ausserdem hat noch jeder, der sich Kakao kaufen wollte, soviel erhalten, als er zu haben wünschte, auch in den letzten Wochen, in denen viele Fabrikanten ihren Bedarf für die nächsten Monate gedeckt haben. Nur mussten sie die Preise anlegen, die, wie durch ein unsichtbares, stillschweigendes Einverständnis vom Handel gefordert wurden. Bezeichnend für die sogenannte »Kakaoknappheit« ist übrigens der Umstand, dass bei jeder Meldung von höheren Preisen die Eigner von drüben den Empfängern der Konsignationen kabeln, sie möchten den, meist konsignierten, Kakao zurückhalten. So entsteht das knappe Angebot, und ebenso bezeichnend für die »Knappheit« des Kakaos ist der Umstand, dass sich der Handel heute Angeboten erster Hand gegenüber, die auf der heutigen, vom Handel geschaffenen Preislage gefunden sind, ablehnend verhält, obgleich er doch bei der allgemein gern erzählten »Knappheit« des Angebots allen Grund hätte, sich im eigenen und im Interesse seiner Kundschaft und bei den »knappen« Aussichten zu versorgen. Aber der Handel ist allenthalben versorgt, denn sonst würde er sich wohl schwerlich auf ernstliche Angebote so ablehnend verhalten. Das Märchen von der »Knappheit« der Ware ist eben nichts weiter als ein Haussemanöver, man hat sich billig versorgt, spricht dann von kleinen Ernten und knappem Angebot, fühlt sich daraufhin veranlasst, die

Digitized by Google

Preise zu erhöhen, Tag um Tag um etliche Mark, und verkauft dann den ängstlich gemachten Fabrikanten den allerletzten Kakao, solange eben Käufer zu den Preisen da sind.

Nicht weit von der »Knappheit« der Ware steht die »dringende« Nachfrage, wenn A von B und B von C und C von D und D von E und E von F usw. die gleiche Partie kauft, die möglicherweise von einem Makler durch sämtliche Hände getrieben wird; auch der starke Bedarf erscheint hier mehr in der Phantasie als in den wirklichen Verbrauchszahlen. Der europäische Verbrauch ist nach den vorliegenden Aufgaben bisher 1907 um 1 135 863 Kilo gegen 1906 zurückgeblieben. Alle Länder lassen an ihrem Verbrauch deutlich die Wirkungen der Haussemonate erkennen, und zwar entweder durch offenen Nachlass oder durch Stillstand oder durch eine unbedeutende Zunahme im Verbrauch. Dabei reichen die Zahlen erst bis Ende Juni, nur bei England bis Ende Juli, sodass es noch sehr fraglich bleibt, wie sich die Verbrauchsmengen unter den Wirkungen der jüngsten Preisbewegung, die alles frühere an Kühnheit der Höhe schlägt, gestalten werden. Die bisherige Abnahme des europäischen Verbrauchs beträgt 2 Prozent. Das Gesamtergebnis ändert sich aber etwas, wenn der Verbrauch der Vereinigten Staaten eingeschlossen wird. Dann zeigt sich eine Gesamtzunahme von nur 1 597 457 Kilo oder 2 Prozent, wie aus der folgenden Aufstellung hervorgeht:

Vorliegende Ergebnisse aus Verbrauchsländern.

	Monate	1907	+%	1906	
Deutschland	6	18597500	+ 3	18067800	Kilo
England	7	12044680	— 8½	13093192	»
Frankreich	6	11780000	+ 3	11454700	»
Holland	6	8852000	— 4½	9277000	»
Spanien	6	2976273	— 5½	3153351	»
Schweiz	4	1643900	+ 18½	1339300	»
Oesterr.-Ungarn	6	1509600	— 10	1682600	»
Belgien	5	1218384	— 28	1681510	»
Kanada	4	394999	— 2	403746	»
Zusammen		59017336	— 2	60153199	Kilo
		÷ 1135863 Kilo			
U. S. A.	5	18682970	+ 16	15949650	»
		77700306	+ 2	76102849	Kilo
		+ 1597457 Kilo			

Gegenüber der Gesamtzunahme des Verbrauchs von 2 Prozent zeigt sich in den Gesamtankünften der vier Haupthäfen für sieben Monate 1907 eine Zunahme von 8 Prozent gegen 1906. Im Vorjahre hat diese Zunahme gegen 1905 nur 3¾ Prozent betragen, wie aus der Aufstellung der Ankünfte in den Häfen hervorgeht.

Um auch die Verbrauchszunahme der Vereinigten Staaten, die in einem merkwürdigen Gegensatz zur Entwicklung des Verbrauchs in den übrigen Ländern steht, nicht zu übergehen, verweisen wir auf »Herr Louis Runkel (Neuyork) und die Kakaohausse« in Heft 294 des Gordian vom 24. Juli 1907. Kurz wiederholen wollen wir daraus, dass uns die Zunahme des Verbrauchs in den Vereinigten Staaten aus Gründen, die dort u. a. O. genauer aufgeführt sind, nicht geheuer erscheint, dass vielmehr in den Vereinigten Staaten in den Händen des Handels und der Industrie grosse Mengen unverarbeitet lagern müssen, dass aber diese Mengen bei der Zollfreiheit des Kakaos in den Vereinigten Staaten leider nicht amtlich nachzuweisen sind. Wenn man dies berücksichtigt, und damit das für amerikanische Verhältnisse kleine Platzangebot in New-York vergleicht, so liegt die Annahme nahe, dass die Zunahme des amerikanischen Bedarfs zum guten Teile eine weitere Auffüllung der schon aus 1906 übernommenen reichlichen Vorräte bedeutet.

Bisher hat noch niemand dies Ergebnis umgestossen oder richtiger stellen können; wir warten darauf. Also beim Verbrauch sieht es mit der Zunahme gar eigenartig aus. Jedenfalls darf niemand bisher 1907 von einem »starken« Bedarf sprechen, solange sich beim Verbrauch der einzelnen Länder nicht eine ähnliche Zunahme wie 1906 zeigt, und das werden die jetzt gerade aufs äusserste getriebenen Kakaopreise schon verhindern.

Bei der Zusammenstellung des Ernteergebnisses zeigt sich nach den bisher ermittelten Angaben für 1907 gegen 1906 ein Ueberschuss von

2 320 837 Kilo der Ernte
1 597 457 » des Verbrauchs,

sodass die Ernte hiernach über eine ¾ Million Kilo stärker war als der Verbrauch. Weit wichtiger für den Vergleich, weil er bis Ende Juli schon ermittelt ist, und weil keine grösseren Verschiebungen durch Seereisen mehr eintreten können, ist aber die Tatsache, dass in den vier wichtigsten Empfangshäfen in sieben Monaten 1907 83 010 Sack oder 5 810 700 Kilo (Sack zu 70 Kilo) mehr als 1906 angekommen sind, was die bisherige Zunahme des Verbrauchs um rund vier Millionen Kilo übertrifft, diese vier Millionen Kilo liegen nicht in Le Havre und in London, sondern in Hamburg und Neuyork, wo sie zur Freude der preistreibenden Elemente eben — unbemerkt bleiben, die aus 1906 noch überkommenen Vorräte auffüllen halfen und zur Freude der preistreibenden Elemente — unbemerkt die eiserne Reserve für den »allerletzten« Kakao, der zu hohen Preisen losgeschlagen wird, bilden!

Am Schluss mag noch kurz auf die guten Aussichten hingewiesen werden, die heute aus Trinidad, Santo Domingo, San Thomé, Akra und anderswoher vorliegen. Wir sind weit davon entfernt, auf diesen Meldungen nach berühmten Mustern zahlenmässige Schätzungen aufzubauen, wollen es aber doch nicht unerwähnt lassen; für manch einen ist es vielleicht wissenswert.

Abkühlung tut not, damit die — Kakaopreise nicht in den Himmel wachsen! Darum soll diese Aufrechnung wie ein kalter Wasserstrahl wirken. Wo.

Eine Kakaoreise in Afrika.

Im »Tropenpflanzer« lesen wir den folgenden Bericht von Herrn Dr. Koeppen, Chemiker an der Landes-Versuchsanstalt zu Viktoria, Kamerun, über eine Studienreise nach Fernando Po und San Thomé.

Der Hauptzweck, den Herr Dr. Koeppen verfolgte, war, die verschiedenen Aufbereitungsmethoden beim Kakao kennen zu lernen und die Erfahrungen für die Kakaokultur in Kamerun nutzbringend zu verwerten. Die Dienstreise ging daher zunächst nach Fernando Po und zwar nach dem Hafen St. Isabel. Die Farm des Herrn Moritz wurde als die bedeutendste in der Umgegend von St. Isabel besucht. Die Fermentation vollzieht sich dort in grossen, am Boden durchlöcherten Kisten. Obwohl das Fortschreiten des Gärungsprozesses sehr primitiv nach äusseren Merkmalen beurteilt wird, so gewährleistet doch die langjährige Uebung des Aufsehers als Resultat eine Bohne von durchaus nicht schlechter Qualität. Ein besonderer Vorzug ist bei diesen Bohnen nament-

Digitized by Google

lich das Fehlen des sauren Geschmackes, der dem Kamerun-Kakao leider anhaftet.

Die Trocknung wurde auf dieser Farm in einem neuen, sehr luftig gebauten Trockenhause vorgenommen. In Kamerun wird ungefähr dasselbe System angewandt, das aber, nach den Beobachtungen auf St. Thomé, noch sehr verbesserungsbedürftig ist.

Wie in Kamerun, so wird auch schon in Fernando Po über das Auftreten der Braunfäule geklagt, die sich namentlich auf der Farm des Herrn Moritz unangenehm bemerkbar machte. Auch Wanzen kommen auf den Pflanzungen in St. Isabel häufig vor, dagegen scheint es Wurzelpilze, Engerlinge und Rindenkäfer weniger zu geben.

Auf schlechten Wegen gelangte Herr Dr. Koeppen von St. Isabel nach dem Dorfe Moka, Sitz des Häuptlings der Eingeborenen von Fernando Po. Dieser Häuptling ist eine wichtige Persönlichkeit, weil sich nur durch seine Vermittelung Eingeborene als Arbeiter für die Pflanzungen beschaffen lassen; die Regierung bezahlt ihm monatlich 100 Pesetas.

Von Moka ging der Weg weiter nach Concepcion, wo die bedeutendsten Kakaoplantagen angelegt worden sind. Als beste Farm gilt Banterbury, die dem englischen Hause John Holt gehört. Unter Schädlingen und Krankheiten hat man dort nicht besonders zu leiden, auch zeichnet sich die Pflanzung durch die riesige Tragfähigkeit ihrer Bäume aus. Herr Dr. Koeppen meint, nur an einzelnen Stellen der besten Pflanzungen in St. Thomé so mit Früchten überladene Bäume wiedergefunden zu haben.

Auch hier geschieht die Fermentation in der denkbar einfachsten Weise, in siebartig durchlöcherten Kanoes. Trotzdem mit grosser Sorglosigkeit fermentiert wird, stellt der Kakao doch eine sehr gute Mittelware vor.

Da die Erntezeit nicht, wie in Kamerun, in die Regenzeit fällt und das Klima an und für sich günstiger ist, so fällt vor allem das Sauerwerden der Bohnen gänzlich weg. Allerdings mag dazu auch viel das auch auf St. Thomé befolgte Prinzip beitragen, den Kakao erst nach völliger Reife abzuernten. In Kamerun werden leider sehr häufig unreife Früchte abgenommen und aufbereitet, was seinen Grund teilweise in der Befürchtung, durch die stets fortschreitende Braunfäule allzuviel zu verlieren, und teilweise in der Unkenntnis der mit der Ernte beschäftigten Arbeiter haben mag. In Kamerun ist es unter den Eingeborenen auch noch Sitte, den Kakao am Feuer in den Hütten zu trocknen, während die Eingeborenen auf Fernando Po von dieser unrationellen Art des Trocknens längst abgekommen sind, weil sie das so erzielte rauchige Produkt nicht los werden können. Herr Dr. Koeppen fasst seine Eindrücke auf Fernando Po dahin zusammen, dass der Kakao von Fernando Po seine Ueberlegenheit über den Kamerun-Kakao lediglich dem günstigeren Klima und dem nur geringen Auftreten der Braunfäule verdankt.

Auf St. Thomé besuchte Herr Dr. Koeppen zunächst die Roca Pinheira und beobachtete dort einen viertägigen Fermentationsprozess. Das Gärgut wurde in dieser Zeit täglich mikroskopisch auf die darin enthaltenen Gärungserreger mit Hilfe einer Temperaturkurve untersucht. Es wurde beobachtet, dass die Gärung sofort sehr kräftig einsetzte und die Temperaturkurve gleich steil anstieg, bis am zweiten Fermentationstage ein Stillstand eintrat. Es war dies genau der Zeitpunkt, an dem die Bohnen erfahrungsgemäss umgeschaufelt werden. Durch dieses Umschaufeln trat eine neue Temperaturerhöhung ein, und am vierten Tage war das Temperaturmaximum mit 47° erreicht. Bis zum fünften Tage, 6 Uhr morgens, dauerte die Gärung an, während sie erst nach sechs oder sieben Tagen in Kamerun beendet ist. Die mikroskopische Untersuchung zeigte in St. Thomé vom ersten Tage bis zum letzten das Vorwalten von Hefen und Mycodermen und die fast vollständige Abwesenheit von Bakterien. In Kamerun konnte vom zweiten Gärungstage an das Vorkommen der verschiedensten Bakterien beobachtet werden.

Nach seiner Rückkehr veranstaltete Herr Dr. Koeppen in Kamerun einen Versuch unter Berücksichtigung dieser Unterschiede und der neu gewonnenen Gesichtspunkte mit einem sehr guten Resultate. Bei Beginn der neuen Ernte sollen weitere Versuche gemacht werden.

Bei der Beschreibung über die Trockenvorrichtungen des Kakaos wird ein Trockenofen erwähnt, der für die kleine Mai-Ernte auf St. Thomé allgemein benutzt wird. Die Konstruktion ist äusserst einfach und hat vor anderen Trockenöfen den Vorzug des billigen Preises und vorzüglicher Wirksamkeit. Der Ofen wird aus ein Meter hohen Steinmauern gebildet und ist rechteckig. An den Schmalseiten liegt auf einer Seite die Heizung, auf der anderen der Schornstein. Eisenschienen überbrücken den Hohlraum des Ofens in Abständen von 50 Zentimetern. Auf den Flanschen der Eisenschienen ruhen Schieferplatten, sodass der ganze Ofen mit Schieferplatten abgedeckt ist. Rund um den Ofen läuft auf Konsolen ein Brett, auf welchem die Arbeiter während des Trockenprozesses stehen und den Kakao mit hölzernen Krücken umwenden. Durch besondere Anordnung der Heizröhren wird bewirkt, dass die Temperatur in nächster Nähe der Heizung nicht wesentlich höher ist als am anderen Ende des Ofens. Ein Dach schützt den Ofen vor Regen.

Die dem Winde ausgesetzten Stellen sind durch verstellbare Jalousien besonders geschützt. Die Seiten sind offen und lassen der Luft ungehindert freien Zutritt. Während der Haupternte, im Oktober und November, wird die Trocknung des Kakaos durch die Sonne bewirkt.

Braunfäule und andere Kakaokrankheiten waren auf St. Thomé nicht zu beobachten, dagegen richten Ratten und Affen grosse Verheerungen an.

Die Pflanzung Roca Pinheira liegt im Norden der Insel. Da die Verhältnisse im Süden anders liegen, besuchte Herr Dr. Koeppen zunächst die im südlichen Teile der Insel befindliche Pflanzung S. Miguel. In bezug auf Fermentation und Trocknung sind die Methoden im Süden denen im Norden gleich, mit der Ausnahme, dass im Süden fast aller Kakao wegen der grösseren Niederschläge und des dadurch bedingten feuchteren Klimas künstlich getrocknet werden muss. Starke Regengüsse während der Erntezeit beeinträchtigen im Süden sehr die Qualität des Kakaos, die dem im Norden geernteten Kakao nicht gleichkommt. Ein schwach saurer Geschmack wurde jedenfalls konstatiert. Die mikroskopische Untersuchung deckte sich mit dem Befunde auf der Roca Pinheira, nur scheint die Fermentation langsamer als im Norden, etwa wie in Kamerun, zu verlaufen. Daraus scheint hervorzugehen, dass Feuchtigkeit auf den Fermentationsprozess ungünstig einwirkt. Ein wirksames Mittel wäre vielleicht in der schwachen Heizung der Fermentierräume zu finden. Von Braunfäule war auch auf S. Miguel trotz des feuchten Klimas nichts zu merken, allerdings reicht es an das be-

Digitized by Google

sonders feuchte Klima Kameruns noch nicht heran. Schliesslich wurde noch die älteste und bedeutendste Pflanzung, die Roca Buon Entrada besichtigt. Die Aufbereitung wie Trocknung vollzog sich ebenso wie auf den anderen Pflanzungen. Ein kleiner Teil des Kakaos wurde nach einem von Schulte im Hofe ausgearbeiteten Verfahren, das einen besonders guten Kakao liefern soll, fermentiert. Die Gelegenheit, diesen Kakao zu prüfen, bot sich aber nicht. Das Verfahren besteht darin, den Kakao, nachdem er zwei Tage in gewöhnlicher Weise fermentiert hat, die beiden anderen Fermentationstage in einem geschlossenen, auf 50° erwärmten Raum zu bringen. Da nun bei richtiger Leitung auch ohne äussere Erwärmung das Gärgut auf 49 bis 50° gebracht werden kann, so bietet das Verfahren von Schulte im Hofe nach Ansicht von Dr. Koeppen im Verhältnis zu der umständlichen Methode nicht genügend Vorteile.

Auf Buon Entrada wird die Wasserkraft eines Flusschens zur Beleuchtung der ganzen Pflanzung und zur Bewegung eines kleinen Sägewerkes verwandt.

Nach dem Besuche dieser Pflanzung erfolgte die Rückreise.

Den Hauptnutzen, den die Reise für die Kakaokultur in Kamerun haben wird, ist die Möglichkeit, mit Hilfe der gewonnenen Gesichtspunkte bei der Beobachtung über den normalen Verlauf der Fermentationsprozesse auf St. Thomé, eine verbesserte Fermentationsmethode in Kamerun zu finden.

Kakaoberichte aus Santo Domingo.

Unter den Häfen der Dominikanischen Republik, die für die Kakaoausfuhr in Frage kommen, bringen Sanchez, Santo Domingo (Stadt) und Puerto Plata die meisten Mengen zur Verladung.

Besonders Puerto Plata, von wo vor wenigen Jahren nur ganz geringe Mengen Kakao ausgeführt wurden, nimmt von Jahr zu Jahr mehr an Bedeutung zu, nachdem im Hinterland, wohin die kleine Eisenbahn, die von Puerto Plata nach Santiago geht, reicht, immer mehr Kakao angepflanzt wird, und selbst in allernächster Nähe von Puerto Plata sind schon einige nicht unbedeutende Kakaopflanzungen entstanden.

Heute verschifft Puerto Plata mehr als ein Drittel des gesamten Kakaos, der von der Republik Santo Domingo verladen wird, und zwar waren es im Jahre 1906:

42992 Sack mit etwa 3439360 Kilo nach Europa,
6809 » » » 544720 » n. Nordamerika,
49801 Sack mit etwa 3984080 Kilo im ganzen.

Von den nach Europa gehenden Ladungen wird sämtlicher Kakao nach »Havre for orders« verladen, doch ist der weitaus grösste Teil an deutsche Häuser konsigniert, die ihn auch teilweise in Havre verkaufen, wenn dort ein besserer Preis als in Hamburg geboten wird, doch gehen die meisten Partien von Havre nach Hamburg weiter.

Die Verladungen nach Neuyork geschehen meistens an die Konsignation Neuyorker Häuser, doch geht selbst von diesen kleinen Partien ein Teil in transit nach Hamburg weiter.

Im ersten Semester 1907 wurden von Puerto Plata an Kakao verladen:

16609 Sack mit etwa 1255897 Kilo nach Europa,
1961 » » » 145820 » n. Nordamerika,
18570 Sack mit etwa 1401717 Kilo im ganzen.

Von Sanchez gehen bedeutend grössere Partien Kakao als von Puerto Plata nach Neuyork, und obgleich die Qualität des Kakaos, der über Sanchez oder über Puerto Plata verschifft wird, fast die gleiche ist, zieht man in Neuyork anscheinend doch den sogenannten Samaná-Kakao vor.

Die Gesamtverladungen von Puerto Plata haben im Juni betragen:

5772 Sack mit etwa 442456 Kilo nach Europa,
619 » » » 44250 » n. Nordamerika,
6391 Sack mit etwa 486706 Kilo im ganzen.

Im Monat Juli wurden folgende Posten Kakao von Puerto Plata verschifft:

3428 Sack mit etwa 243032 Kilo nach Europa,
2975 » » » 230253 » n. Nordamerika,
6403 Sack mit etwa 473285 Kilo im ganzen.

Der amerikanische Dampfer »Cherokee« nahm am 16. Juli in Puerto Plata eine Partie von 2808 Sack Kakao für Neuyork, die an die Neuyorker Firma American Trading Co. konsigniert wurde und dem Vernehmen nach zu dem festen Preise von Dollar 17.— f. o. b. Puerto Plata, dieser Firma als Deckung für einige notleidende Wechsel auf die Neuyorker Firma Thebaud Brothers, die im vorigen Monat ihre Zahlungen einstellte, übergeben wurde, nachdem die American Trading Co. diesen Wechsel dagegen zu decken sich verpflichtet hat.

Die zu Ende gehende Haupternte ist dieses Jahr beträchtlich kleiner als voriges Jahr ausgefallen, da der Kakao im Anfang, als er in der Blüte stand, durch heftiges Regenwetter sehr gelitten hatte, während die in den letzten Monaten anhaltende Trockenheit einen schlechten Einfluss auf die Entwicklung der Bohne, die auch dieses Jahr bedeutend kleiner wie gewöhnlich ausgefallen ist, hatte.

Für die nächste sogenannte (Herbst-) Ernte sollen, wie man im Innern allgemein hört, die Aussichten bedeutend besser sein als gewöhnlich, weil das trockene, heisse Wetter die Blüte begünstigte und die inzwischen eingetretenen zeitweisen Regengüsse der Entwicklung der Bohne sehr zuträglich waren, auch glaubt man, dass die Ernte, die gewöhnlich erst im November einsetzt, dieses Jahr schon im Oktober beginnen wird.

Die hier von den Händlern den Pflanzern bezahlten Preise sind jetzt infolge der hohen Preise in Europa und den Vereinigten Staaten natürlich ebenfalls hoch; während vor dem Einsetzen der voriges Jahr erfolgten Preissteigerung hier durchschnittlich etwa 8.— bis 8.50 Dollar für 50 Kilo verschiffungsbereiten Kakao bezahlt wurden, ist der Preis mit Einsetzen der Hausse schnell gestiegen; im Juni wurden noch bis 14.50 und 15.— Dollar für 50 Kilo bezahlt, während durch die in den letzten Wochen erfolgten kleinen Preisstürze etwa am 20. Juli der Einkaufspreis auf 13.— Dollar zurückgegangen ist, was immerhin noch ein sehr schöner Preis für die Pflanzer ist, die schon seit Jahren nicht mehr an solch hohe Preise gewöhnt waren, und wenn die Kaufleute in Puerto Plata mehr zusammen hielten und sich nicht gegenseitig so scharfe Konkurrenz machten, könnten sie ganz gut einen Verdienst am Kakao haben, denn die Pflanzer waren mit einem Preis von 11.— bis 12.— Dollar sehr zufrieden, und die Exporteure könnten am Kakao einmal etwas verdienen, um frühere und wahrscheinlich auch noch spätere Verluste zu decken.

Diese Ausführungen, die am 20. Juli aus Puerto Plata abgingen, wurden durch folgende Nachrichten, die von dort am 2. August fortgeschickt wurden, ergänzt und bestätigt. Denn infolge der in den letzten Julitagen eingetretenen Hausse in den Kakaopreisen hat sich in Puerto Plata auch der Einkaufspreis wieder etwas erhöht;

Digitized by Google

den Pflanzern wird bis zu 15.— Dollar für 50 Kilo bezahlt.

Einzelne Exporteure haben nach Hamburg Order gegeben, ihren dort lagernden Kakao zurückzuhalten, indem sie auf noch höhere Preise rechnen und sogar von 95 bis 100 Mk. träumen, was inzwischen auch eingetroffen ist.

Die Sommerernte ist jetzt tatsächlich vorüber, doch werden kleinere Partien das ganze Jahr über verschifft, und im Oktober, spätestens Anfang November, beginnen dann wieder die Verschiffungen der Herbsternte, die, wie bereits erwähnt, dieses Jahr, wenn nichts dazwischen kommt, sehr ergiebig sein wird.

Aus Verbrauchsländern.

Abwechselnd mit den Uebersichten aus Ernteländern, geben wir heute wieder ein Bild über die monatlichen Ankünfte von Kakaobohnen in den Empfangshäfen und die monatlich an den Verbrauch gelieferten Kakaobohnen in den Hauptländern. Auch hier haben wir, um die Uebersicht zu erleichtern und Vergleiche zu ermöglichen, zwei ältere Jahre vor die Zahlen des laufenden Jahres gesetzt.

Bei den Hauptländern — Vereinigte Staaten, Deutschland, Frankreich, England — sind zugleich die Plätze Neuyork, Hamburg, Le Havre und London angeschlossen. Von den kleineren Verbrauchsländern fehlen noch viele, doch hoffen wir, diese Lücken nach und nach ausfüllen zu können.

Heute geben wir einen Ueberblick über die Vereinigten Staaten, Deutschland, Frankreich, England, Holland, Spanien, Belgien, Kanada.

* * *

Vereinigte Staaten.

Die amtlichen Ermittelungen der Vereinigten Staaten sind auf die Einfuhren und Ausfuhren von Kakaobohnen beschränkt, sodass für die Ermittelung des Verbrauchs nur der Weg übrig bleibt, die Einfuhrmengen um die Ausfuhren zu verringern und diese im Lande gebliebenen Mengen als Verbrauch anzunehmen. Schon deshalb ist es schwierig, den reinen Verbrauch zu ermitteln, weil Kakaobohnen in den Vereinigten Staaten zollfrei sind, und weil daher nicht wie in Ländern, die Einfuhrzölle auf Kakaobohnen erheben, von den Fabrikanten nur die Mengen zur Verzollung gebracht werden, die tatsächlich in den Fabriken zur Verarbeitung, also in den Verbrauch kommen. Diese verzollten Mengen geben mit ziemlicher Sicherheit den tatsächlichen Verbrauch an. Das ist in den Vereinigten Staaten aber nicht der Fall. Gerade wie in Deutschland und in anderen Ländern die Fabrikanten ihre Zollböden, die Händler ihre Transitläger haben, so haben natürlich die amerikanischen Händler und Fabrikanten ebenfalls ihre Vorräte, doch weil in Amerika die Kakaobohnen zollfrei sind, lagern diese Vorräte ohne amtliche Aufsicht. Es ist natürlich ausserordentlich schwierig unter solchen Umständen festzustellen, wie gross der tatsächliche Verbrauch des Landes war, und wieviel von den im Lande gebliebenen Kakaomengen zunächst die Vorräte vergrössern halfen. In der folgenden Aufstellung sind die im Lande gebliebenen Kakaomengen gezählt worden, und da die Aufnahme in den einzelnen Monaten der einzelnen Jahre recht schwankt, sodass sich für den Gang der Bohnenaufnahme im Jahre keine bestimmte Regel aufstellen lässt, so sind die Monate mit grösseren Mengen nur mit einem * bezeichnet.

Die in den Vereinigten Staaten gebliebenen Mengen haben betragen in englischen Pfund:

	1905	1906	1907
Januar	5 614 588	*10 116 548	*9 874 939
Februar	5 461 034	*9 211 604	*7 850 829
März	*9 255 980	5 448 424	*11 216 129
April	*7 625 293	4 493 874	6 094 023
Mai	*7 633 806	6 634 240	6 160 430
Juni	6 429 746	6 826 077	
Juli	6 798 057	*7 244 382	
August	4 655 551	5 201 633	
September	4 484 669	5 920 822	
Oktober	3 453 416	6 141 309	
November	6 467 104	*7 435 548	
Dezember	*9 806 535	*9 737 851	
	77 685 779	84 412 312	

In den Vereinigten Staaten sind in fünf Monaten, Januar bis Mai, an Kakaobohnen zur Verarbeitung oder zur Einlagerung geblieben:

1905	1906	1907
35 590 701	35 904 690	41 196 350 lbs

Von den Mengen gehen 95 Prozent über den Hafen Neuyork, sodass man Neuyork als den eigentlichen Kakaoplatz der Vereinigten Staaten bezeichnen kann, denn in die restlichen 5 Prozent teilen sich noch verschiedene Plätze. Auch für Neuyork ist natürlich das Schwanken in den Monatszahlen der einzelnen Jahre zu beobachten, sodass auch hier die sogenannten grossen Monate mit Sternchen bezeichnet werden mussten. Die Neuyorker Zahlen sind nicht amtlich, aber aus zuverlässigen Angaben zusammengestellt; sie sind den amtlichen Zahlen um zwei Monate voraus, denn sie gehen schon bis zum 1. August 1907, während die amtlichen Gesamtzahlen nur bis Ende Mai 1907 reichen.

Die Neuyorker Ankünfte haben betragen in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	28 266	*64 051	*62 950
Februar	31 178	*56 834	*60 803
März	*51 079	27 127	*53 784
April	*41 292	26 541	37 628
Mai	36 702	30 829	*43 493
Juni	30 986	33 969	39 000
Juli	27 719	31 205	40 000
August	23 388	36 105	
September	22 483	38 452	
Oktober	19 371	*45 508	
November	*46 484	*46 385	
Dezember	*48 004	*62 243	
	406 952	499 249	

In sieben Monaten, vom Januar bis zum August, sind in Neuyork angekommen:

1905	1906	1907
247 222	270 556	337 658 Sack.

* * *

Deutschland.

Die amtlichen Zahlen über die Verzollung von Kakaobohnen entsprechen dem tatsächlichen Verbrauch, also den Mengen, die im deutschen Zollgebiet, das auch Luxemburg umfasst, tatsächlich zur Verarbeitung gelangt sind. Nicht in den Zahlen enthalten sind die Kakaobohnen, die von Hamburg, Bremen oder über andere Plätze transito ins Inland auf den Zollboden einer Fabrik wandern, um dort unter Zollverschluss auf den Tag zu warten, an dem sie verzollt und verarbeitet werden sollen. Auch die Mengen, die in amtlichen Zollniederlagen oder in den Freihäfen aufgestapelt werden, sind nicht in den Zahlen enthalten. Der deutsche Einfuhrzoll auf Kakaobohnen, der bis zum 1. März 1906 35 Mk. betrug, stellt sich seitdem auf 20 Mk. für 100 Kilo.

Für den deutschen Verbrauch sind ins deutsche Zollgebiet eingeführt und verzollt worden in Kilo:

Digitized by Google

	1905	1906	1907
Januar	4 556 400	4 681 300	4 880 100
Februar	2 025 800	2 022 900	2 724 200
März	2 215 500	3 554 400	2 767 900
April	2 077 000	2 650 600	3 441 800
Mai	2 195 200	2 700 700	1 975 100
Juni	1 807 300	2 457 900	2 808 400
Juli	3 826 700	3 713 100	
August	1 781 500	2 535 400	
September	1 998 900	2 692 400	
Oktober	2 350 200	2 853 500	
November	2 567 800	3 032 700	
Dezember	2 230 800	2 365 600	
Zusammen	29 633 100	35 260 500	

In sechs Monaten, vom Januar bis Juni, sind ins deutsche Zollgebiet eingeführt und verzollt:

1905	1906	1907
14 877 200	18 067 800	18 597 500 Kilo

Die deutsche Kakaoindustrie erhält ihren Rohkakao zum kleineren Teile über andere Plätze, zum weitaus grössten Teile über Hamburg, das heute den Mengen und seiner Bedeutung nach der grösste Kakaoplatz der Welt ist. Hamburg versorgt auch nicht nur Deutschland, sondern auch Oesterreich-Ungarn, Russland, Dänemark, Schweden, Norwegen, die Schweiz zum grössten Teil, ausserdem auch teilweise Belgien, Holland, und für die Vereinigten Staaten nimmt mancher Sack Kakao ebenfalls seinen Weg über Hamburg.

Erst vor kurzem ist es in Hamburg gelungen, eine amtliche Statistik über die hamburgischen Einfuhren und Ausfuhren seewärts — leider nicht auch landwärts — in den einzelnen Monaten zu erreichen, doch lässt diese Statistik noch keine Vergleiche und Schlüsse zu, sodass wir uns heute noch auf andere Angaben beschränken müssen. Bei den Hamburger Ankünften ist zu beachten, dass etwa der vierte bis dritte Teil nicht ins deutsche Zollgebiet geht, sondern wieder ins Ausland, in eins der von Hamburg aus mit Kakao versorgten Länder.

Die Hamburger Ankünfte haben nach nicht amtlichen Aufzeichnungen betragen in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	56 393	56 589	65 175
Februar	50 765	54 117	54 623
März	59 868	51 815	33 720
April	41 177	49 489	26 868
Mai	32 644	40 068	57 155
Juni	44 424	29 169	52 820
Juli	63 417	56 553	45 550
August	65 633	57 318	
September	33 394	76 586	
Oktober	47 576	59 042	
November	65 137	57 057	
Dezember	47 040	75 950	
	607 468	663 743	

In sieben Monaten, Januar bis Juli, sind in Hamburg angekommen

1905	1906	1907
348 688	337 800	335 911 Sack

* * *

Frankreich.

Der französische Einfuhrzoll beträgt 104 frs für 100 Kilo, doch wird bei dem Kakao aus den französischen Kolonien, die Kakao bauen, namentlich Franz. Westindien mit Martinique und Guadeloupe, nur die Hälfte des Einfuhrzolles erhoben.

Dagegen ist zu beachten, dass alle Kakaobohnen, die schon einen anderen Hafen Europas vor ihrer Einfuhr in einen französischen Hafen berührt haben, einem Zollaufschlag von 20 frs für 100 Kilo unterliegen, sodass also z. B. Thomékakao aus Lissabon 20 frs Zoll in Frankreich mehr zu bezahlen hat als Bahiakakao, der direkt von Bahia nach Le Havre verladen würde, ohne einen nichtfranzösischen Platz Europas vorher zu berühren.

Der französische Kakaoverbrauch stellt sich in den letzten drei Jahren wie folgt, in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	1 448 200	1 829 000	2 081 000
Februar	1 874 800	1 871 700	2 092 900
März	1 833 000	1 796 800	1 638 000
April	1 589 700	2 088 800	2 188 900
Mai	1 595 800	1 794 300	1 872 300
Juni	1 795 000	2 074 100	1 906 900
Juli	1 367 300	1 569 400	
August	1 919 900	1 681 000	
September	1 815 500	2 019 600	
Oktober	2 242 300	2 299 400	
November	2 141 500	2 100 700	
Dezember	2 124 600	2 279 000	
Zusammen	21 747 600	23 403 800	

In sechs Monaten, vom Januar bis Juli, sind für den französischen Verbrauch verzollt worden:

1905	1906	1907
10 136 500	11 454 700	11 780 000 Kilo.

Die Hauptmengen des französischen Bedarfs gehen über Le Havre, das aber in der Hauptsache nur Speditionsplatz ist, da die Geschäfte meist von Paris aus gemacht werden. Von den Le Havre-Ankünften gehen ausserdem die Hälfte bis ein Drittel ohne längeren Aufenthalt grösstenteils nach Hamburg weiter.

Die Gesamtankünfte in Le Havre haben betragen in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	31 978	33 646	46 239
Februar	30 195	34 884	44 630
März	32 872	28 001	42 435
April	32 625	32 927	28 006
Mai	44 283	43 777	32 375
Juni	59 311	55 412	53 389
Juli	45 159	66 259	63 820
August	58 852	37 127	
September	40 554	46 223	
Oktober	41 788	20 088	
November	22 216	29 203	
Dezember	28 837	25 524	
	468 670	453 071	

In den ersten sieben Monaten, von Januar bis August, sind in Le Havre angekommen:

1905	1906	1907
276 423	294 906	310 894 Sack

* * *

England.

Für den englischen Kakaoverbrauch sind folgende Mengen verzollt worden in tons = je 1016 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	1 830 tons	2 276 tons	1 563 tons
Februar	1 531 »	1 861 »	1 482 »
März	1 849 »	1 781 »	1 381 »
April	1 396 »	1 600 »	2 349 »
Mai	1 898 »	1 841 »	2 068 »
Juni	1 792 »	1 544 »	1 412 »
Juli	1 461 »	1 983 »	1 600 »
August	1 160 »	1 792 »	
September	1 640 »	959 »	
Oktober	2 117 »	1 384 »	
November	1 800 »	1 456 »	
Dezember	2 283 »	1 338 »	
Zus.	20 757 tons	19 815 tons	
oder	21 089 112 Kilo	20 132 040 Kilo	

In sieben Monaten, Januar bis August, hat die englische Kakaoindustrie aufgenommen

1905	1906	1907
11 757	12 887	11 855 tons

Der englische Einfuhrzoll auf Kakaobohnen beträgt — ohne Rücksicht darauf, ob die Bohnen aus

Digitized by Google

englischen Gebieten oder anderswoher stammen — 1 d fürs englische Pfund oder 18.75 Mk. auf 100 Kilo.

Der englische Verbrauch 1907 ist gegen 1906 noch immer um etwa 1000 tons zurück. Ausser London kommen als Ankunftshäfen für Kakao auch Liverpool, Bristol und Southampton in Betracht. Namentlich Liverpool weist neben London recht ansehnliche Ankünfte auf. London unterscheidet sich von Le Havre und Hamburg durch seine öffentlichen Auktionen, die allwöchentlich am Dienstag stattfinden. Die öffentlich gebotenen und bezahlten Preise finden überall Beachtung, sodass London auch heute noch in der Preisbestimmung eine Bedeutung für den Kakaoweltmarkt hat, die ihm nach den dort bewegten Mengen nicht zukommt.

Die Ankünfte in London haben in Sack betragen:

	1905	1906	1907
Januar	24 095	36 614	17 833
Februar	15 897	21 496	25 223
März	18 624	19 092	25 407
April	13 340	12 784	15 228
Mai	18 634	14 570	24 023
Juni	15 768	15 002	13 800
Juli	14 988	12 571	12 386
August	19 554	13 711	
September	11 483	9 095	
Oktober	6 490	7 140	
November	11 136	10 413	
Dezember	11 749	7 913	
	181 758	180 401	

Die Gesamtankünfte in sieben Monaten, Januar bis August, haben betragen:

1905	1906	1907
122 346	132 129	133 900 Sack.

* * *

Holland.

Die holländischen Gesamteinfuhren an Kakaobohnen haben betragen in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	1 192 000	1 307 000	1 519 000
Februar	1 517 000	1 569 000	1 325 000
März	806 000	1 814 000	1 689 000
April	772 000	1 503 000	1 311 000
Mai	1 504 000	1 876 000	1 325 000
Juni	1 556 000	1 208 000	1 683 000
Juli	2 108 000	2 761 000	
August	1 669 000	1 769 000	
September	3 085 000	2 400 000	
Oktober	2 485 000	2 299 000	
November	1 314 000	1 579 000	
Dezember	1 188 000	1 273 000	
	19 196 000	21 358 000	

Diese Mengen stellen aber nicht die Mengen vor, die von der holländischen Kakaoindustrie verarbeitet werden, vielmehr gehen noch ansehnliche Mengen als rohe Bohnen wieder ins Ausland, doch werden diese Ausfuhren in der amtlichen holländischen Statistik nicht monatlich, sondern nur jährlich veröffentlicht, weshalb wir auch nur die monatlichen Gesamteinfuhren nennen können.

Seit Jahresanfang bis Ende Juni sind in Holland eingeführt

1905	1906	1907
7 347 000	9 277 000	8 852 000 Kilo

Kakaobohnen sind in Holland zollfrei.

Der Vergleich der jährlichen Gesamteinfuhren mit den Ausfuhren zeigt folgende Zahlen; es sind in Kilo

	I eingeführt	II ausgeführt	III i. Lande geblieben
1906	21 273 000	10 049 000	11 224 000
1905	19 294 850	8 557 451	10 737 400
1904	21 124 000	8 939 600	12 184 400
1903	16 741 665	6 011 191	10 730 474
1902	14 666 274	5 493 970	9 172 304

Die dritte Reihe, die im Lande gebliebenen Kakaobohnen angebend, zeigt ungefähr an, was die holländische Industrie jährlich verarbeitet. Der Bedarf bewegt sich seit 1902 ziemlich regelmässig zwischen 10 und 12 Millionen Kilo. Bei diesen Mengen ist noch zu beachten, dass sie nicht nur die tatsächlich verarbeiteten, sondern auch die erst übers Lager an den Verbrauch gehenden Kakaobohnen einschliessen, wie in den Vereinigten Staaten, was auf die Zollfreiheit und den Mangel amtlicher Vorratsangaben zurückgeführt werden muss.

* * *

Spanien.

Die spanischen Einfuhrzölle auf Kakaobohnen sind höher als die aller anderen Länder, denn 100 Kilo Kakaobohnen unterliegen bei der Einfuhr einem Zoll von 120 Peseten gleich etwa 96 Mk., müssen also noch mehr Einfuhrzoll entrichten als in Russland und Frankreich. Der spanische Zolltarif macht nur bei den Kakaobohnen aus der spanischen Kolonie Fernando Po eine Ausnahme, denn Kakaobohnen von dort unterliegen in Spanien nur einem Einfuhrzoll von 70 Peseten gleich etwa 56 Mk. auf 100 Kilo. Fernando Po deckt aber nur den vierten Teil des spanischen Bedarfs, doch ist in Anbetracht der Zollerleichterung anzunehmen, dass die gesamte Kakaoernte von dort nach Spanien geht, sodass sich die Kakaoausfuhren von Fernando Po im grossen und ganzen mit den Mengen decken, die als Fernando Po-Kakao für den spanischen Verbrauch verzollt werden.

In Spanien sind an Kakaobohnen eingeführt und verzollt

	im ganzen	davon aus Fernando Po
1906	5 607 864	1 557 864 Kilo
1905	6 112 945	1 862 945 »
1904	5 816 359	2 010 766 »

Die Gesamteinfuhren Spaniens in den drei letzten Jahren verteilen sich auf die einzelnen Monate in folgender Weise in Kilo:

	1905	1906	1907	
Januar	284 311	331 473	190 457	Kilo
Februar	1 070 687	1 216 786	690 995	»
März	382 293	311 399	702 839	»
April	534 011	445 905	499 608	»
Mai	326 254	338 857	488 363	»
Juni	381 985	508 931	404 011	»
6 Monate	2 979 541	3 153 351	2 976 273	Kilo

* * *

Belgien.

In Belgien sind die Kakaobohnen zollfrei; von den Einfuhren sind für den belgischen Bedarf im Lande geblieben, in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	597 849	335 776	313 946
Februar	240 855	479 903	239 356
März	175 842	371 230	212 715
April	89 963	236 696	188 299
Mai	270 279	257 905	264 068
Juni	116 812	139 582	87 559
in 6 Monaten	1 491 600	1 821 092	1 305 943

Angaben über die Monate Juni bis Dezember der Jahre 1905 und 1906 liegen für den Augenblick noch nicht vor; wir können daher nur den Gesamtverbrauch nennen, und dieser hat betragen:

1906	1905	1904
2 792 008	3 018 997	3 865 810 Kilo

Das laufende Jahr 1907 ist bisher im Verbrauch recht erheblich zurückgeblieben. Dies ist der herrschenden Kakaohausse und ihren ungesund hohen Preisen zuzuschreiben. Die belgische Kakaoindustrie hat sich unter diesen Verhältnissen aufs äusserste eingeschränkt.

* * *

Digitized by Google

Kanada.

Die Einfuhr von Kakaobohnen ist zollfrei; die kanadische Kakaoindustrie hat aufgenommen in engl. Pfund:

	1905	1906	1907
Januar	155 508	306 799	167 251
Februar	129 147	213 252	139 170
März	211 777	206 800	270 859
April	170 090	163 408	293 683
Mai	181 223	293 617	
Juni	110 085	88 481	
Juli	55 327	149 665	
August	25 852	61 491	
September	22 888	93 639	
Oktober	131 218	118 802	
November	80 716	357 053	
Dezember	168 433	229 568	
Zusammen	1 442 264	2 282 575	

Von Januar bis Mai, in vier Monaten, hat die Aufnahme von Kakaobohnen betragen:

1905	1906	1907
666 522	890 259	870 963 engl. Pfund

Auch hier zeigt sich die Wirkung der ungesund hohen Preise für Rohkakao; wenn nicht ein offenbarer Rückgang zu beobachten ist, so zeigt sich doch ein Stillstand in der Aufnahme von Kakaobohnen. Etwa die Hälfte des kanadischen Kakaobedarfs wird durch Einfuhren aus den Vereinigten Staaten — Neuyork — gedeckt.

Zucker.

Bericht vom 20. August 1907.

Auf den Zuckermärkten herrschte in den beiden verflossenen Wochen wenig Leben; die verschiedenen preisdrückenden und preistreibenden Faktoren hielten sich ungefähr das Gleichgewicht, so dass die Preise sich ungefähr gleich blieben, von den üblichen kleinen Schwankungen abgesehen.

Neben dem Schicksal der Konvention findet besonders der Einfluss des Wetters auf die Rübenfelder Beachtung. Im allgemeinen hat sich der Wettergott im August den Rüben gnädig gezeigt, die von Regen und Sonnenschein abwechselnd Nutzen hatten, so dass das Gesamturteil befriedigend lautet. Von grosser Bedeutung für den Ernteausfall wird die Witterung in den nächsten 6—8 Wochen sein.

Das Raffinadengeschäft ist wieder stiller geworden. Die Magdeburger Tagespreise haben am 20. August 1907 für gemahlenen Melis 18.75 Mk., für gemahlene Brotraffinade 21 Mk. betragen. Die Abforderungen haben in den letzten Tagen nachgelassen

Die Zuckerpreise sind heute derart, dass man nur zum Einkauf raten kann, denn wenn die Fabrikanten in den kommenden Monaten neben hohen Kakaopreisen auch noch von hohen Zuckerpreisen abhängen müssen, dann werden sie unter der Ungunst der Verhältnisse noch mehr zu leiden haben.

* * *

Das Schicksal der **Brüsseler Konvention** wird in den beteiligten Kreisen weiter hin und her erwogen. Neu in die Erscheinung getreten ist das Zusatzabkommen, das von der Ständigen Kommission in Brüssel beschlossen und auf irgend eine Weise bekannt wurde. Das Abkommen bezweckt zunächst, die Konvention vom 1. September 1908 ab auf 5 Jahre zu verlängern, doch können die Mitglieder schon nach drei Jahren mit einjähriger Frist kündigen. Tut dies nur ein Staat, so setzen die übrigen Mitglieder die Konvention fort bis zum Ablauf der fünf Jahre, tun es zwei Staaten, so hat die belgische Regierung eine neue Konferenz zu berufen. In Kraft sollen das Verbot der Prämiengewährung und die Beschränkung des Ueberzolles auf 5½ und 6 frs bleiben. England würde in dieser Beziehung eine Erleichterung erhalten, es dürfte Prämienzucker einführen, natürlich auch verarbeiten und wieder ausführen, doch soll es Konventionsländern gegenüber zur Ausstellung von Ursprungszeugnissen verpflichtet sein. Recht verwickelt sind die Bestimmungen über das Inkrafttreten des Abkommens, das bis zum 1. September 1907 unterzeichnet sein muss, dann aber auch noch von den Volksvertretungen der einzelnen Staaten angenommen und von den Staatsoberhäuptern genehmigt sein muss. Die Urkunden hierüber hätten spätestens am 1. Februar 1908 in Brüssel zu sein; nur England soll bis zum 1. März 1908 Zeit haben. Die Unterzeichnung des Vorschlages ist von einigen Seiten schon geschehen, noch nicht von Deutschland, dessen Regierung ausdrücklich bekannt gegeben hat, dass sie sich vorher mit den beteiligten Kreisen in Verbindung setzen werde, was hoffentlich recht eingehend besorgt wird. In dem Vorschlag ist nichts gesagt über die Behandlung von zuckerhaltigen englischen Waren, bei denen Prämienzucker verwandt wurde, bei ihrer Einfuhr in Konventionsländer; hier wäre eine Klarstellung noch sehr zu wünschen. — Russland soll inzwischen die Bedingungen mitgeteilt haben, unter denen es beitreten würde, doch verlangt es dem Vernehmen nach — vielleicht auf englischen Betrieb hin — Zugeständnisse, die wohl erst sehr zu beraten wären.

Kakaobohnen.

Bericht vom 20. August 1907.

In den letzten Wochen ging es toll genug auf den Märkten her, die Preise sprangen wie gewisse Tiere, und wer heute die geforderten Preise anlegen muss, soll wohl recht tief in den Beutel greifen, mag er wollen oder nicht.

Wir haben an erster Stelle des Heftes einen Blick hinter die Kulissen der Kakaobühne getan, und beschränken uns daher hier darauf, auf die folgenden Einzelberichte zu verweisen.

Die Hamburger Ankünfte zeigen in der ersten Augusthälfte 1907 einen Vorsprung von 5496 Sack gegen 1906; namentlich kamen über Le Hâvre stattliche Ladungen an. Vom 1. bis 15. August 1907 haben die Ankünfte von Kakao in Hamburg betragen aus:

Le Hâvre	12 604	Sack
Westindien	3 593	»
Lissabon	3 412	»
Westküste Afrika	2 993	»
Liverpool	2 134	»
London	2 096	»
Southampton	2 042	»
Amsterdam	1 481	»
Antwerpen	739	»
Colombo	213	»
Rotterdam	17	»
Bremen	1	»
Zusammen	31 325	Sack
gegen 1906	25 829	»

1907	1906	1905
Seit Jahresanfang 367 823	363 629	387 487 Sack.

Seit dem 15. August 1907 sind inzwischen weitere 14 760 Sack eingetroffen.

Einzelberichte:

Venezuelakakao. Vom 8. bis 26. Juli 1907 sind von den Pflanzungen in La Guayra 5610 Sack angekommen, in der gleichen Zeit 1906 waren es 5436 Sack. Das Platzgeschäft zeigte neue Belebung und höhere Preise, sowohl für kuranten Rio Chico,

Digitized by Google

wie für die besseren Kakaos von Uritapo, Naiguatá und Ocumare. Die Ausfuhr von Kakao hat sich vom 7. bis 28. Juli 1907 auf 3894 Sack oder 215 067 Kilo gestellt. Davon sind nur 9391 Kilo nach den Vereinigten Staaten gegangen. 1906 hat die Gesamtausfuhr von La Guayra vom 7. bis 28. Juli 1907 250 355 Kilo (= 4319 Sack) umfasst. Im ganzen Monat Juli 1907 sind in La Guayra 544 144 Kilo ausgeführt gegen 504 031 Kilo 1906. Und seit Jahresanfang, in 7 Monaten, sind in La Guayra ausgeführt:

1907	1906	1905
5 209 576	5 132 317	5 445 473 Kilo.

Die Haupterntezeit ist zu Ende, so dass die Ausfuhren in den nächsten Monaten abflauen werden.

Aus Carupano kommt die Nachricht, dass von dort ausgeführt sind:

	im II. Viertel	in 6 Monaten
1907:	836 185 Kilo	1 990 423 Kilo
1906:	459 102 »	1 582 701 »
1905:	730 396 »	1 708 884 »

Im Anschluss an diese Zahlen wird auf die im Vergleich mit 1906 erheblich gestiegene Ausfuhr hingewiesen. Die Johannisernte nähert sich ihrem Ende, doch pflegen die grösseren Ausfuhren immer noch einige Zeit, etwa bis in den August hinein, anzuhalten. Erst im November beginnt wieder die Weihnachtsernte, deren Mengen dann noch bis in den März hinein ausgeführt werden. Die Aussichten für den Kakao im Carupanogebiet werden günstig beurteilt, man erwartet eine gute Ernte im November, soweit es sich heute schon übersehen lässt.

Aus Puerto Cabello werden die Juliausfuhren 1907 mit 102 859 Kilo gegen 51 224 Kilo 1906 gemeldet; in 7 Monaten sind von Puerto Cabello ausgeführt:

1907	1906	1905
819 918	587 042	738 719 Kilo.

Die Verladungen von Venezuelakakao über Port of Spain (Trinidad) haben im Juli 1907 erheblich zugenommen.

Guayaquilkakao. Die Ankünfte in Guayaquil haben in der ersten Hälfte August 1907 19 000 Quintales betragen, 1906 waren es 17 000 Quintales, 1905 18 500 Quintales. Seit Jahresanfang, für 7½ Monat, stellen sich die Gesamtankünfte in Guayaquil auf

281 400 Quintales in 1907,
319 250 » » 1906,
317 450 » » 1905.

Ob auch die zweite Augusthälfte 1907 den Ausfall gegen 1906 verringern wird, lässt sich heute noch nicht sagen, das wird erst im nächsten Heft geschehen können.

Trinidadkakao. Auktionen fanden in London nur am 13. August statt, am 6. August fielen sie wegen bankholidays aus. Die Auktionsumsätze in Trinidad waren nur sehr klein, doch wickelten sich in den letzten beiden Wochen unter der Hand allerlei Geschäfte zu stark steigenden Preisen ab; man zahlte bis zu 110 s. Am 10. August 1907 haben in London 6823 Sack und am 15. August in Le Havre 17 294 Sack Trinidadkakao gelegen.

Aus Port of Spain liegen von verschiedenen Seiten übereinstimmende Berichte vor, was nicht oft der Fall ist. Allgemein werden die Aussichten der Weihnachts-Ernte, deren Erstlinge früher als sonst erwartet werden, jedenfalls schon im November, günstig beurteilt. Das herrschende, regnerische Wetter ist für die junge Ernte ausserordentlich günstig. Ausserdem bringt auch die Sommerernte mehr, als erwartet wurde. Wohl lassen die Ankünfte von den Pflanzungen nach, doch wartet in Port of Spain selbst noch manche Partie auf Verladung.

Grenadakakao. In sieben Monaten 1907, von Januar bis Juli, sind von Grenada 35 786 Sack verladen, in der gleichen Zeit 1906 waren es 34 126 Sack. Im Juli allein sind 1907 3331 Sack und 1906 2682 Sack verladen worden.

In London sind am 13. August 1907 623 Sack verkauft worden, ausserdem fanden noch Umsätze statt, und zwar zu wesentlich erhöhten Preisen. Die Vorräte haben am 10. August 1907 in London 2339 Sack betragen. Seitdem sind weitere 1721 Sack angekommen.

Ceylonkakao. Aus Colombo sind vom 1. Januar bis 22. Juli 1907 3 114 295 Kilo gegen 2 138 680 Kilo 1906 ausgeführt worden; es zeigt sich für 1907 gegen 1906 eine Zunahme der Ausfuhr von rund 1 Million Kilo.

In London kamen am 13. August d. J. 1198 Sack zur Auktion; 1160 Sack wurden verkauft, und zwar zu Preisen, die um 10 bis 15 s. über die vorigen Auktionspreise und um 1 bis 3 s. über die Preise, die in der auktionslosen Vorwoche gezahlt wurden, hinausgingen.

Die Londoner Vorräte haben am 10. Auguet 1907 11 843 Sack umfasst.

Bahiakakao. Nach brieflicher Bestätigung ergeben sich für die Kakaobewegungen in Bahia im Juli 1907 folgende Zahlen; es sind in Bahia in Sack 1907 (1906)

	im Juli	in 7 Monaten
angekommen	31 350 (26 318)	141 975 (151 377)
ausgeführt	23 370 (30 824)	156 936 (171 479)
davon nach		
Europa	14 165 (25 452)	91 460 (128 129)
Nordamerika	8 859 (4 572)	59 410 (48 645)
dem La Plata	346 (800)	6 066 (4 705)

Durch die höheren Julizahlen hat sich das Verhältnis des laufenden zum verflossenen Jahre etwas günstiger gestaltet; es kamen im Juli 1907 rund 5000 Sack mehr als 1906 an. Dagegen haben die Ausfuhren nachgelassen.

Ueber die Ernteaussichten liegt keine neue Meldung vor, sodass wohl mit guten Erntemengen in den kommenden Monaten gerechnet werden kann.

Thomékakao. Am 8. August 1907 kam D. »Loanda« mit 12 780 Sack und am 19. August D. »Lusitania« mit 5819 Sack in Lissabon an. Die beiden ersten Dampfer brachten somit im August 1907 18 599 Sack, während im ganzen Monat August 1906 20 886 Sack in Lissabon ankamen.

Die Vorräte im Lissaboner Zollhause haben am 17. August 1907 26 542 Sack betragen, am 18. August 1906 waren es 68 292 Sack, am 19. August 1905 59 405 Sack.

Die Ernte soll nach den jüngsten Meldungen grösser als im Vorjahre werden, wofür vielleicht schon ein dritter Augustdampfer, der mit annähernd 10 000 Sack erwartet wird, das erste Anzeichen bildet.

In London kamen in der Berichtszeit weitere 5230 Sack, in Liverpool 1017 Sack Thomé an. Am 10. August 1907 hat der Vorrat an Thomékakao in London 8258 Sack betragen.

Samaná/Sanchez-Kakao. Neue Zahlenangaben sind aus Puerto Plata angekommen; von dort sind im ganzen Jahre 1906 3 984 080 Kilo verladen, in den ersten 7 Monaten 1907 aber 1 875 002 Kilo. Ausserdem wird uns bestätigt, dass in diesem Jahre die Aussichten für die kleinere (Herbst-) Ernte bedeutend besser als gewöhnlich sind. Das trockene, heisse Wetter, das die jetzt zu Ende gehende Haupternte beeinträchtigte in einem Umfang, über den die Ansichten in Ermangelung von grundlegenden Zahlen noch nicht übereinstimmen, hat die Blüte der Herbsternte begünstigt, und inzwischen eingetretene Regengüsse haben ebenfalls die Entwicklung der jungen Früchte begünstigt, sodass die Ernte, die früher erst im November einzusetzen pflegte, in diesem Herbst schon im Oktober beginnen soll.

Uebrigens zeigen die Ankünfte von Samaná/Sanchez-Kakao in Europa von Anfang Juni bis Mitte August des Jahres gegen 1906 **keinen** Nachlass.

Digitized by Google

Akrakakao. Von der Goldküste werden die Mai-Ausfuhren gemeldet; sie haben betragen:

	Menge	Wert	Durchschn. aufs Kilo
1907	402987 Kos.	440150 Mk.	1.09 Mk.
1906	231063 »	161275 »	0.70 »

Seit Jahresanfang bis Ende Mai 1907 haben die Ausfuhren 2383216 Kos. gegen 2724364 Kos. im Jahre 1906 betragen.

Die Nachrichten über die Ernteaussichten lauten unverändert günstig, die grösseren Ausfuhren werden in diesem Jahre jedenfalls früher an den Markt kommen, als im vorigen Jahre. Das Verhältnis zwischen den einheimischen Pflanzern und dem Ring der Händler hat durch eine direkte Konsignation von Kakao nach Liverpool, die auf Veranlassung und mit Unterstützung der Regierung gemacht wurde, eine Verschärfung erfahren.

Kakaoplätze.

London. Auktionen fielen am 6. August aus und fanden nur am 13. August statt. Das Angebot umfasste 2762 Sack, wovon 2428 Sack zu Preisen verkauft wurden, die teilweise 10 bis 15 s über die Preise der vorhergehenden Auktionen (vom 30. Juli) hinausgingen. Die Preise waren schon in der auktionslosen Vorwoche durch private Umsätze scharf getrieben, und auch in der letzten Woche, nach den Auktionen, setzte die Preissteigerung sich bei privaten Umsätzen weiter fort. Wohin diese Preistreibereien noch führen, ist im Augenblick kaum abzusehen.

Die nächsten Auktionen finden am 20. August d. J. statt.

Ueber die Londoner Kakaobewegungen liegen folgende Angaben vor; es haben betragen in Sack:

	im Juli		in 7 Monaten	
	1907	1906	1907	1906
Einfuhr	12384	12571	133898	132129
Verbrauch	10301	9852	86756	88146
Ausfuhr	8188	2308	46443	35007

Die Londoner Vorräte haben Anfang August 1907 (1906) 44027 (69574) Sack betragen.

Bei diesen Zahlen sind die starken Ausfuhren, namentlich im Juli 1907, beachtenswert. Die Einfuhren entsprechen ungefähr dem Vorjahr, die Ansprüche des englischen Verbrauches an den Platz waren bisher 1907 kleiner als 1906, und dank den starken Ausfuhren hat sich im Juli 1907 die Spannung der Vorräte gegen 1906 um mehrere Tausend Sack verschärft. Soweit darüber Angaben aus dem August vorliegen, hat diese Verschärfung auch in den ersten August-Tagen angehalten, denn am 10. August 1907 (1906) haben die Vorräte in London 44027 (70964) Sack betragen.

Liverpool. Der Markt ist auch hier fest, aber ruhig, da Umsätze nicht bekannt wurden. Angekommen sind 3042 Sack Thomé, 2194 Sack Akra, 565 Sack Para.

Ausserdem sind in **Southampton** 501 Sack Bahia und in Goole 362 Sack aus Hamburg angekommen.

Le Havre. Die Kakaobewegungen zeigen folgende Mengen in Sack:

	Juli		sieben Monate	
	1907	(1906)	1907	(1906)
Gesamteinfuhr	63820	(66259)	310894	(294906)
davon sind eingelagert	34469	(21606)	161090	(152224)
wieder ausgeführt	29351	(44653)	149804	(142682)
vom Lager sind abgeliefert	20127	(19920)	149826	(148011)

Die Vorräte in Le Havre haben Anfang August 78439 Sack betragen, zur gleichen Zeit des Vorjahres waren es 138126 Sack. Am 15. August waren die Vorräte auf 84170 Sack gestiegen. Die grosse Differenz gegen 1906 erklärt sich aus der Verschiebung des Weltmarktes für Kakao, auf die wir schon wiederholt hingewiesen haben.

In Le Havre ist das gleiche Bild wie an den übrigen Kakaoplätzen zu beobachten. Nach vorübergehender Baisse zogen die Preise stark an und erreichten einen noch höheren Stand, als vor der Baisse.

Neuyork. Laut Kabel haben die Juliankünfte 1907 40000 Sack betragen gegen 31205 Sack im Juli 1906 und 29719 Sack im Jahre 1905. Demnach sind in Neuyork in sieben Monaten angekommen:

1907	1906	1905
327658	270556	249222 Sack.

Die Zunahme der Neuyorker Ankünfte 1907 gegen 1906 ist sehr bedeutend, womit aber in keiner Weise gesagt werden soll, dass diese Zunahme auch auf den nordamerikanischen Verbrauch an Kakaobohnen übertragen werden darf. Vielmehr gibt es in Neuyork und anderen Orten der Vereinigten Staaten Speicher und Lagergelegenheiten genug, um solche Ueberschüsse aufzunehmen.

Bremen. Die amtlichen Ermittelungen ergeben:

	im Juli 1907	in 7 Monaten 1907	
Einfuhren	30099	1802879	Kilo
Ausfuhren	21284	1724235	»

Diese Mengen ergeben bei einem Durchschnittsgewicht von 70 Kilo in sieben Monaten 1907

25755 Sack Einfuhren und
24632 » Ausfuhren, während

1123 Sack Einfuhrenüberschuss noch in Bremen geblieben sind.

Kakaoverbrauch:

England. Die Kakaobewegungen zeigen folgendes Bild in tons = 1016 Kilo 1907 (1906):

	im Juli	in sieben Monaten
Einfuhr	1562 (2620)	15566 (15844)
Verbrauch	1600 (1983)	11855 (12887)
Ausfuhr	543 (229)	3274 (2639)

Der Verbrauch hat im Juli 1907 383 tons weniger aufgenommen als zur gleichen Zeit im Vorjahr. Der Verbrauch ist jetzt um 1032 tons gegen das Vorjahr zurück. Die Einfuhren 1907 sind gegen 1906 um 278 tons geringer, die Ausfuhren um 635 tons höher.

Die Vorräte der letzten drei Jahre ergeben sich aus folgender Aufstellung:

	1907	1906	1905	
1. Januar	2764	4651	5930	tons
31. Juli	2755	4607	5851	»
	— 9 —	44 —	79	tons

Für »prepared cocoa and chocolate« ergeben sich folgende Zahlen in lbs.; es sind

	im Juli	in sieben Monaten
eingeführt	896524 (596400)	6403931 (5582805)
verbraucht	828541 (541898)	6099093 (5251532)
ausgeführt	57001 (36556)	341446 (312169)

Die unverzollten Vorräte haben am 31. Juli 1907 125000 lbs. betragen gegen 7000 lbs. und 79000 lbs. zur gleichen Zeit der beiden Vorjahre. Besondere Beachtung verdient die seit Jahresanfang zu beobachtende, recht erhebliche Zunahme des englischen Verbrauchs an ausländischen Fabrikaten, also an Kakaopulver und Schokolade.

Oesterreich-Ungarn. Die Kakaobohneneinfuhr zeigt folgendes Bild in Kilo:

	Jan.	Febr.	März	April	Mai	Juni
landwärts	93000	69000	56400	78700	65500	34200
seewärts	248400	172200	232200	170400	136100	153500
1907	341400	241200	288600	249000	201600	187700
1906	334800	274400	240100	225400	302300	305600

In sechs Monaten haben die Einfuhren betragen:

1907 1509600 Kilo
1906 1682600 »

Die Einfuhr von Kakaobohnen hat um 173000 Kilo gegen das Vorjahr abgenommen, was der Menge nach nicht viel besagt, doch ist auch hier ohne Zweifel ein Stillstand in der Bohnenaufnahme eingetreten.

Digitized by Google

Russland. An Kakaobohnen sind eingeführt worden:

	1907	1906	1905	
im April	180 180	245 700	98 280	Kilo
seit Jahresanfang	753 480	786 240	606 060	»

Die russische Bohneneinfuhr deckt sich mit dem Verbrauch, da Ausfuhren von Bohnen nicht stattfinden. In vier Monaten 1907 gegen 1906 zeigt sich bei Kakaobohnen eine Abnahme.

Kakaoschalen. Am 13. August sind in London 1236 Sack (38 tons) von Cadbury zur Auktion gestellt, wurden aber zurückgezogen.

Kakaobutter.

Bericht vom 20. August 1907.

Die nächsten Aktionen finden am 3. September in Amsterdam und London statt.

Für Amsterdam sind angemeldet:

70 000 Kilo Van Houten
7 500 » Dejong

Von Mignon kommt auch dieses Mal nichts zum Verkauf. London hat sein Quantum noch nicht bekannt gegeben. Aber wir haben noch zu melden, dass dort die am 13. August über 20 000 Kilo Cadbury-Kakaobutter abgehaltene Auktion sehr hohe Preise gebracht hatte.

Es sollten 15 000 Kilo in Kisten
5 000 „ „ Ballen

verkauft werden. Für die Kistenbutter wurde ein Preis von 23 1/8 bis 23 5/8 d, für die Ballenbutter wurden 22 1/8 bis 22 1/8 d erzielt.

Wie in Amsterdam hat auch in London die Augustauktion die höchsten Preise gebracht, die wir bisher in unsere Tabellen eingetragen haben. Es müssen besondere Verhältnisse zusammengekommen sein, um erstens in Amsterdam und zweitens in London mitten im Hochsommer diese hohen Preise aufzusetzen. In Amsterdam haben hauptsächlich nur Händler gekauft; der Konsum hält sich bei den hohen Preisen hartnäckig zurück; in London wird der hohe Preis durch die allemal vorliegenden Aufträge, so und so viele Tons »zum bestmöglichen Preise« zu kaufen, zur Welt gekommen sein. Nach der Auktion hat auch England sich geweigert, annähernd die Parität des englischen Auktionsdurchschnittes anzulegen. —

Immerhin hat der hohe Londoner Preis seine Wirkung auf die Kontinentpreise ausgeübt, da die wenigen Inhaber von kleinen Buttervorräten, die vor der englischen Auktion bereit waren, zur Van Houtenparität von 360—365 Mark abzugeben, nach der Londoner Auktion 20 Mark mehr forderten, sodass für gute Exportbutter 380—385 Mark verlangt wurde.

Auch im Inlande wurde dieselbe Parität gefordert und erzielt, so dass der deutsche Inlandspreis auf 405 Mark gesetzt werden musste. — Die mit dem September alljährlich aufkommende stärkere Nachfrage wird wesentliche Preisänderungen kaum eintreten lassen.

Allerlei.

Heft 295 vom 7. 8. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Ich bin von meiner Reise zurück. Dafür, dass nicht alles, was seit Anfang Juli eingegangen und mir persönlich galt, seine glatte Erledigung gefunden hat, berufe ich mich auf meine Anzeige in Nr. 294, worin ich meine Abwesenheit bekannt gemacht habe. In den nächsten Tagen wird alles noch nicht erledigte besorgt. Max Rieck.

Zinn-Stanniol. In den letzten Wochen sind die Zinnpreise so stark gefallen — von 200 £ auf 167 1/2 £ —, dass wir den Fabrikanten raten möchten, bei den heutigen Preisen schnell ein grösseres Quantum Stanniol zu kaufen. Ehe die Spekulanten wieder grössere Posten Zinn aufkaufen und einsperren! Man wird heute Stanniol kaufen können bei

18 □m zu 415—416 Mk. für 100 Kilo
20 □m zu 435—436 » » 100 »

Wilde Ausstellungen. Mit der »Exposition internationale des arts et métiers«, die im Jahre 1905 in Brüssel veranstaltet wurde, hat sich in diesen Tagen das Münchener Landgericht beschäftigen müssen. Wir wollen nebenbei vorausschicken, dass wir auf dieser Ausstellung ohne unser Zutun (siehe Gordianheft 255 vom 5. Dezember 1905, Seite 333) das »Ehrendiplom mit Auszeichnung und goldener Medaille« erhalten sollten. Wir haben diese Ehrung — noch heute möchten wir in Ehrfurcht vor ihrer »Höhe« ersterben — leider nicht angenommen, obgleich uns die Auszeichnung gegen Einsendung von 5 frs für Ausfertigung des Diploms — Medaillenkosten waren ausserdem je nach dem Umfang der Medaille zu entrichten — zur Verfügung gestellt wurde. Wir sollten es bedeutend billiger haben, als der Münchener Geschäftsmann, gegen den unser alter Freund Berczi aus Brüssel vorm Münchener Landgericht auf Zahlung von mehreren hundert Mark »Honorar« geklagt hatte, weil der Münchener durch Vermittlung von Berczi ebenfalls in Brüssel ausgestellt und »unglücklicherweise zufällig« einen Preis — wodurch die Honorarzahlung an Berczi bedingt war — erhielt. Das Landgericht hat umfangreiche Erhebungen angestellt und u. a. den Bürgermeister von Brüssel, den Präsidenten der dortigen Handelskammer, einen belgischen Staatsminister u. a. vernommen. Hieraus ergab sich, dass die Herren Ehrenpräsidenten im Interesse der Wohltätigkeit oder aus anderen gemeinnützigen Gründen ihre Namen hergegeben hatten. Eigenartig lautete die Aussage des Generaldirektors de Hensch, der wegen der Missstände von der Ausstellungsleitung zurücktrat. Dieser gab zu, dass die ausländische Abteilung von Generalkommissären eingerichtet sei, dass Agenten dieser Generalkommissare, u. a. auch Freund Berczi, mit den Medaillen einen ungesetzlichen Handel getrieben und deutschen Gewerbetreibenden Auszeichnungen angeboten haben, ohne dass diese ausgestellt hatten. Unter diesen Umständen sprach das Gericht der Brüsseler Veranstaltung den ihr von Berczi und Genossen angedichteten ernsthaften Charakter ab und wies auch die Klage von Berczi auf Honorarzahlung ab, da ein solches Rechtsgeschäft nach § 138 B. G. B. als Wucher nichtig sei. Die Exposition internationale des arts et des métiers hat 1906 eine Neuauflage erlebt, in diesem Jahre wird sie wieder ihre Tore öffnen. Und die Ständige Ausstellungskommission warnt schon vor der Beteiligung, da der Wert der Auszeichnungen für ernsthafte Aussteller kaum in Betracht kommen könnte. Das stimmt! Ob Herr Berczi hierfür auch wieder die Kulissen schiebt? Auch eine »Exposition Internationale des Sports populaires«, die auch unter anderem Namen empfohlen wird,

Digitized by Google

und im Grand Palais des Champs Elysées in Paris stattfinden soll, verdient, dass man vor ihr warnt.

Uebrigens warnten wir schon in Heft 293 vom 5. Juli 1907, Seite 1278, vor der Internationalen Ausstellung in Madrid, für die Herr Berczi, der soeben wegen Wucher mit seiner Klage abgewiesen ist, als Generalkommissär wirkt. Es scheint eine allgemeine Sitte zu sein, dass auf internationalen Ausstellungen Generalkommissäre in mehr oder weniger einwandsfreier Weise für die fremden Abteilungen wirken. So war Herr Ehrlich aus Brüssel für die Bukarester Jubiläumsausstellung 1906 anfangs als Generalkommissär angestellt, doch wurde er laut einer Bekanntmachung im Reichsanzeiger dieser Würde entkleidet. Leider konnten wir nicht erfahren, was hinter den Kulissen vorgegangen war.

Die zahlreichen in- und ausländischen Ausstellungen aller Art verfehlen nicht ihre medaillenbeglückende Wirkung. Schon heute, nachdem gerade die erste Hälfte von 1907 überschritten ist, liegt uns der Briefkopf einer Firma vor, woraus hervorgeht, dass sie im Jahre 1907 zweimal silberne Medaillen und einmal die goldene Medaille errungen hat. Das macht im Jahre sechs Medaillen. Was zuviel ist, ist zuviel.

Wir nahmen bereits Gelegenheit, auf das Buch von **Herbert Wright: »Theobrama Cacao or Cocoa,** its botany, cultivation, chemistry, and diseases« hinzuweisen. Wir haben uns ein Dutzend Exemplare kommen lassen, die wir zum Preise von je 8.50 Mk. portofrei in Deutschland und 9.50 Mk. portofrei ins Ausland abgeben. Das Buch gibt in englischer Sprache eine Geschichte des Kakaobaumes, erwähnt die klimatischen Verhältnisse einiger kakaobauender Länder, bespricht die botanischen Eigenschaften wie die verschiedenen Spielarten der Kakaofrucht, geht dann auf die Kultur der Kakaobäume, auch in Verbindung mit anderen Nutzpflanzen, über, und erzählt im allgemeinen, wie die notwendigen Arbeiten auf einer Pflanzung am besten zu erledigen sind. Einige weitere Kapitel handeln von den physikalischen und chemischen Eigenschaften von Kakaoboden und von Kakaodüngung. Schliesslich wird noch über die Ertragsfähigkeit der Kakaopflanzungen gesprochen, ein Abschnitt ist den verschiedenen Kakaokrankheiten und ihrer Bekämpfung gewidmet, und im letzten Teil finden wir tabellarische Uebersichten und Statistiken, die zum grossen Teil dem »Gordian« entnommen sind. Die englische Fassung bietet dem Nichtengländer keinerlei Schwierigkeiten zum Verständnis der Ausführungen; das Buch ist lesenswert und zu empfehlen.

Leipzig. Dem Obermarkthelfer Carl Hermann in Oetzsch, der bei der Firma Riquet & Co. 40 Jahre tätig ist, wurden in Anerkennung seiner Dienste von der Firma mancherlei Ehrungen zuteil.

Zürich. Die Aktiengesellschaft »Vereinigte Berner und Zürcher Schokoladenfabriken Lindt und Sprüngli« hält am 22. August 1907 ihre ordentliche Generalversammlung ab, und zwar im Sitzungszimmer des Restaurants Du Pont zu Zürich, morgens 10 Uhr.

Copitz (Elbe). Für die Zuckerwarenfabrik Krause & Beyer hat Herr Paul Oehme, der schon lange Jahre im Geschäft tätig ist, „Prokura erhalten.

Schokoladenfabrik »Lucerna«, Hochdorf. Neben den satzungsmässigen Abschreibungen und einem Vortrag hat der Verwaltungsrat die Auszahlung einer Dividende von 4 Prozent für das verflossene Geschäftsjahr beschlossen. Ferner beabsichtigt man, eine Erweiterung der Fabrikgebäude und der Maschinenanlagen, was auf steigende Beschäftigung der Fabrik schliessen lässt. Die Firma besteht seit zwei Jahren, im ersten Geschäftsjahr gelangte keine Dividende zur Auszahlung. Am 5. September findet eine ausserordentliche Generalversammlung statt; es wird über den Antrag des Verwaltungsrates, 1 Million frs Prioritätsaktien mit einer Minimaldividende von 5½ Prozent auszugeben, verhandelt. Von dem Aktienkapital von 5 Mill. frs sind bisher 3 Mill. frs ausgegeben und einbezahlt.

Preiserhöhung der Schokoladen in der Schweiz. Eine weitere Preiserhöhung für Schokolade hat jetzt der Verband der schweizerischen Schokoladefabrikanten beschlossen. Wie in Deutschland, so hatten auch die Schweizer Fabrikanten im vergangenen Jahre eine Vereinigung gegründet, um einheitlich eine Erhöhung der Fabrikatspreise, die die Kakaobohnenhausse bedingte, festzusetzen. Diese Beschlüsse der Schweizer Fabrikanten sind geheim aufgestellt worden. Die erhöhten Preise sollen Ende August in Wirksamkeit treten.

Lausanne. Die Manufacture lausannoise de Biscuits soll für das Geschäftsjahr 1906 keine Dividende verteilen. Auch für das vorhergehende Jahr 1905 fand eine Ausschüttung von Gewinn an die Aktionäre nicht statt.

Die Firma Leonard Monheim in Aachen hat zur Feier ihres fünfzigjährigen Bestehens eine Festschrift veröffentlicht, in der die Entwickelung des Unternehmens eingehend beschrieben wird. Die Ausführungen sind von vielen Abbildungen begleitet. Die Firma Leonard Monheim ist im Juli 1857 errichtet worden, zunächst als Detailgeschäft. Der erste Inhaber entstammt einer alten Aachener Apothekerfamilie. Das Detailgeschäft beschränkte sich anfangs auf Drogen, wurde aber bald auch auf Kolonialwaren, Südfrüchte und etwa 1860 auch auf Schokolade ausgedehnt. Diese wurde im eigenen Betriebe hergestellt, der zunächst nur klein und, entsprechend dem damaligen Standpunkte der Fabrikation, nur einfach war. Am 1. Juli 1890 nahm Herr Leonard Monheim seinen Sohn Hermann Josef Monheim als Teilhaber auf, und dieser widmete seine ganze Kraft der Schokoladenfabrik, die neu mit modernen Einrichtungen entstand. 1900 wurde das Kolonialwarengeschäft abgezweigt, und Herr Leonard Monheim, der Begründer der Firma, trat aus, doch ist der alte Herr trotz seiner 77 Jahre auch heute noch für das Geschäft tätig und begeht das fünfzigjährige Bestehen seiner Schöpfung in voller Frische.

Der Verband selbständiger öffentlicher Chemiker Deutschlands, dessen Vorsitzender Hofrat Dr. Forster in Plauen ist, ladet zur 12. ordentlichen Hauptversammlung nach Goslar ein. Die Versammlung ist vom 19. bis 22. September angesetzt; die hauptsächlichsten Vorträge werden am 20. September gehalten. U. a. wird über koffeinfreien Kaffee gesprochen werden.

Ceylonkakao. Herr Dr. Zehntner, der früher lange Jahre auf Java und jetzt seit einiger Zeit in Bahia als Leiter der Versuchsstation für Kakao tätig ist, hat kürzlich einige Beobachtungen mitgeteilt, die er auf Ceylon machte. Hiernach wird der Kakao jetzt und später auch nie die Bedeutung für Ceylon gewinnen, wie Gummi. Er zeigt dort eine grosse Aehnlichkeit mit dem Javakakao. Ausser dem Criollokakao wird dort auch eine feine Venezuela-Spielart angebaut. Es ist ein ziemlich schwacher Baum, der aber bei zuträglichem Boden und klimatischen Verhältnissen wie in Venezuela einen ganz ausgezeichneten Kakao gibt. In Ceylon wie auch in Java besitzen die Criollo-Früchte durchaus nicht alle die guten Eigenschaften eines Venezuela-Criollo-Kakaos.

Digitized by Google

Es fehlt ihnen vor allem der gleiche Geschmack und das wirklich feine Aroma. Wenn dieser Kakao trotzdem einen so hohen Preis erzielt (er kostet ungefähr das doppelte vom Bahiakakao), so ist das vornehmlich seiner sorgfältigen Aufbereitung und seiner schönen braunen Farbe zu danken. Es sollte wirklich versucht werden, in Bahia Versuche anzustellen, ob nicht mit Criollo-Samen ein ähnlicher Kakao erzeugt werden könnte, wie z. B. in Caracas und Puerto Cabello.

In Ceylon wird noch eine Spielart angepflanzt, die dem Bahiakakao ähnelt, und zwar werden je nach der Fruchtform von den Pflanzern zwei Arten unterschieden, Forastero und Amelonado.

Auf der Versuchspflanzung in Peradeniya fermentierte Herr Wright die drei Sorten Criollo, Forastero und Amelonado getrennt und erreichte damit, dass das Kilo Criollo mit 88 cents, Forastero mit 60 cents und Amelonado mit 50 cents bezahlt wurde.

In Ceylon wie in anderen Orten leidet der Kakaobaum unter verschiedenen Krankheiten und Insektenplagen.

Die Bäume werden vier Meter von einander entfernt gepflanzt; auf den Hektar, der etwa $2^1/_2$ engl. Acker Landes umfasst, werden im Durchschnitt 312 Kilo geerntet.

In vielen Bezirken beschäftigen sich auch die Eingeborenen mit dem Kakaobau.

Kakao und englische Zollpolitik. Ueber diese Frage hat sich vor etlichen Wochen die Firma Cadbury Bros. auf einen Angriff hin geäussert, der gegen die englischen Schokoladenfabrikanten gerichtet war; die Erwiderung der Firma Cadbury lautet ungefähr:

»Es gibt vielleicht keinen Artikel, der durch die Einführung des freihändlerischen Systems mehr Vorteile geniessen würde, als der Kakao. Unser Exporthandel hat sich in den letzten Jahren bei weitem rascher entwickelt und umfasst grössere Mengen, als das Geschäft in England, trotzdem wir in den neutralen Weltmärkten durch den englischen Kakaozoll sehr behindert wurden, und die Vorteile von Ausfuhrprämien nicht genossen.

Es war uns möglich, mit holländischen Fabrikanten zu konkurrieren, obwohl es in Holland keinen Zoll gibt, und obgleich wir um 9/4 aufs cwt (= 18.80 Mk. für 100 Kilo) für Zoll, was sich durch Entfernung der Schalen, Röstverluste, Butterabpressung auf rund 18/— fürs cwt (= 36.20 Mk. für 100 Kilo) erhöht, benachteiligt waren. Ein grosses Quantum der von uns gepressten Kakaobutter wird ins Ausland verschifft, trotzdem wir um 11/3 fürs cwt (= 22.65 Mk. für 100 Kilo) ungünstiger arbeiten, als andere Länder. Der ganze für die Schokoladenindustrie gebrauchte Rohkakao muss einen Zoll von wenigstens 11/3 aufs cwt (= 22.65 Mk. für 100 Kilo) zahlen, d. h. 9/4 aufs cwt (= 18.80 Mk. für 100 Kilo) Zoll und ausserdem entsprechende Einbussen bei der Verarbeitung, wofür es keine Rückvergütung gibt.

Fremde Schokolade und Kakao unterliegen einem Zollsatze von 2 d bei dem Import nach England. Diese 2 d aufs engl. Pfund (= 37.50 Mk. für 100 Kilo) reichen hiernach aber gerade nur hin, um den englischen Fabrikanten mit dem ausländischen auf eine Stufe zu stellen, die es ihm ermöglicht, mit ihm den Konkurrenzkampf in Kakaopulver aufzunehmen. In Schokoladenartikeln, bei denen ein grosser Prozentsatz Zucker verwandt wird, sind ausländische Fabrikanten den einheimischen gegenüber zweifellos im Nachteil. Da wir aber mit ihnen auf neutralen Märkten erfolgreich konkurrieren können, so wünschen wir durchaus keine besonderen Vorrechte vor ihnen zu haben, sondern sind gern bereit, ihnen in jeder Beziehung gleiche Chancen zu gewähren.«

Medaillenunwesen in Frankreich. Ueberall klagen die ernsthaften gewerblichen Kreise über die Unzahl von Ausstellungen und die noch weit grössere Unzahl der von diesen Veranstaltungen freigebig ausgeteilten Medaillen. In Frankreich sei nur an die vielen »internationalen« Ausstellungen erinnert, die in Paris vom Stapel laufen und sich nicht einmal aufs eigene Land beschränken, sondern ihre Medaillenströme durch ein weitverzweigtes Kanalnetz von grossen und kleinen Agenten in alle Lande lenken. Unter dem Druck dieser unhaltbaren Zustände hat sich die französische Regierung bewogen gefühlt, ein neues Gesetz — die bestehenden Bestimmungen versagen vollständig — zur Bekämpfung des Medaillenunwesens zu erlassen. Eine Kommission des Senats hat den Entwurf fertig gestellt und empfiehlt ihn der Deputiertenkammer zur Annahme. **Dem Gesetz wird rückwirkende Kraft beigelegt.** Der Entwurf geht sehr genau und scharf bis ins einzelne, so dass man meinen sollte, er würde den gewerbsmässigen Ausstellungsunternehmern das Handwerk legen. Nach der »Tageszeitung für Brauerei«, der wir den Entwurf verdanken, besteht der Grundgedanke des Gesetzes darin, dass das Verleihen von gewerblichen Auszeichnungen unter amtliche Aufsicht gestellt wird. Auszeichnungen, die auf französischen und nichtfranzösischen Ausstellungen o h n e amtliche Mitwirkung verliehen wurden, sind — v e r b o t e n! Nur öffentliche Körperschaften und staatlich als gemeinnützig anerkannte Gesellschaften haben ein Recht auf amtliche Eintragung der von ihnen verliehenen Auszeichnungen. Nach dem französischen Entwurf ist auch die einfache Benennung einer Auszeichnung »Berlin 1896« oder »Düsseldorf 1902« nicht zulässig, es wird vielmehr genaue Kennzeichnung der betreffenden Ausstellung gefordert. Die Strafbestimmungen werden ordentlich reinigend und erfrischend wirken in Anbetracht der Medaillenunzahl.

Chemische Nährmittel in Nordamerika. Der amerikanische Markt ist mit Präparaten solcher Art reichlich versorgt. Zur Erzielung eines grösseren Absatzes ist eine ausgedehnte Reklame, deren sich alle Fabrikanten ähnlicher Präparate bedienen, durchaus erforderlich. Erst wenn das Präparat durch Reklame und Gratisproben dem Publikum bekannt geworden ist, wird auf ein grösseres Geschäft zu rechnen sein. Natürlich sind auch Zeugnisse amerikanischer Aerzte und Hospitäler erforderlich.

Für die Einfuhr von chemischen Nährmitteln nach den Vereinigten Staaten von Amerika ist eine besondere Erlaubnis nicht erforderlich. Falls sie in grösseren Mengen in den Verkehr gebracht werden sollen, würden seitens der Nahrungsmittelprüfungsstation des Ackerbauministeriums in Washington von den Importeuren von Zeit zu Zeit Proben eingefordert und diese untersucht werden, um festzustellen, dass die Bestimmungen des Gesetzes gegen die Verfälschung von Nahrungsmitteln (Pure Food Law) nicht verletzt sind. Die Unkosten sind natürlich ausserordentlich hoch, und amerikanische Firmen nehmen diese nur dann auf sich, wenn es sich um konkurrenzlose Präparate handelt; für das erste Jahr dürften die Unkosten mit 5000 bis 10000 Dollars nicht zu hoch gegriffen sein, was nach deutschem Gelde etwa 20000 bis 40000 Mk. ausmacht.

Der deutsche Einfuhrzoll auf Kakaobruch beträgt nach einer Entscheidung des Provinzialsteuerdirektors in Cöln a. Rh. 65 Mk. für 100 Kilo, denn Kakaobruch ist bei der Verarbeitung von gerösteten Kakaobohnen in der Entschalungsmaschine gewonnen; er besteht nach der Entscheidung aus kleinen, bis zu 3 mm grossen Stückchen Kakao und enthält höchstens bis zu 5 Prozent kleine Schalenteile. Deshalb ist

Digitized by Google

Kakaobruch als geschälter, gerösteter, zerkleinerter Kakao anzusehen, der zur Herstellung von Schokolade Verwendung findet, und mit 65 Mk. für 100 Kilo zu verzollen.

Neugründungen.

Cannstatt. Chr. Stiefel, Moltkestrasse 72, eine Konditorei.

Diedenhofen. Albert Herr, Marktplatz 5, eine Konditorei.

Eschwege. Theodor Hutschenreuter, Am Stade 25, ein Spezialgeschäft in Schokoladen.

Kiel. Friedrich Herbst, Sammwerstrasse 25, eine Bäckerei.

Wittenberge. Hermann Peters, Johannes Rungestrasse 12b, eine Wiener Dampfbäckerei.

Zerbst. Paul Partheil, eine Bäckerei.

Zittau. Willy Anders, Aeussere Weberstrasse 51, ein Konfitürengeschäft.

Konkurse.

Adorf (Vogtl.) Bäcker Willy Rich. Schindler, Brambach.

Buchsweiler. Bäcker Karl Horter.

Harburg. Bäcker J. J. Breckwoldt, Altenwerder.

Hohenleuben. Krämer Paul Kurt Spinder, Triebes.

Kiel. Krämer Karl Carstensen.

Königshütte. Cafetiers Franz Mühr.

Lahr. Bäcker Karl Friedrich Frick, Dinglingen.

Sayda. Krämer Georg Ewald Eisold, Voigtsdorf.

Sorau, N.-L. Krämer Paul Krause.

Zittau. Krämerin Emma Aug. Amalie Altmann.

Handelsregister.

Barmen. Kinderbisquitfabrik Rudolph Schneider: Jetziger Inhaber ist Konditor Ernst Dörr.

Bautzen. Rudolf Pötschke: Inhaber ist Kaufmann Carl Rudolph Pötschke.

Bielefeld. Frau Louise Schmitz Westfälisches Kaufhaus für Lebensmittel. Inhaberin ist Frau Theodor Schmitz. Theodor Schmitz ist Prokura erteilt.

Brandenburg, Havel. Die im Handelsregister eingetragene offene Handelsgesellschaft »Deutsche Cacao Compagnie Roland, Gesellschaft mit beschränkter Haftung«, Brandenburg a./H., ist durch Beschluss der Gesellschafter in »Salomon, Deutsche Cacao Compagnie, Gesellschaft mit beschränkter Haftung« geändert.

Bremerhaven. Bernhard Poppe. Inhaber ist Kaufmann Bernhard Poppe, Kolonialwaren.

Burgdorf, Hann. Burgdorfer Bonbon-Fabrik Georg L. Mahlstedt: Inhaberin ist die Witwe des Kaufmanns Georg Ludwig Mahlstedt, Henriette geb. Niemack.

Cassel. Fritz Becker, Nahrungsmittelgeschäft. Kaufmann Hermann Ruckert in Cassel-Bettenhausen ist in das Geschäft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten.

Cöln a. Rh. »Automat-Gesellschaft m. b. H.«: Durch Beschluss der Gesellschafter ist das Stammkapital um 90 000 Mk. herabgesetzt worden und beträgt nur noch 90 000 Mk.

— Rheinisches Kaufhaus für Lebensmittel Cornelius Stüssgen, Ehrenfeld. Der Kaufmann Josef Geyr in Cöln ist in das Geschäft eingetreten. Die Niederlassung ist nach Cöln verlegt.

Culm. Wilhelm Klein: Inhaber ist Kaufmann Wilhelm Klein, Kolonialwarengeschäft.

Coesfeld. Münstersches Kaufhaus für Lebensmittel, Anton Post. Inhaber ist Kaufmann Anton Post.

Danzig. August H. Engler. Inhaber ist August Hermann Engler, Kolonialwaren.

— Otto Dieck in Oliva. Inhaber ist Kaufmann Otto Dieck, Kolonialwaren.

— Alfried Zils. Inhaber ist Kaufmann Alfred Zils, Kolonialwaren.

Danzig. Anton Plywaczyk zu Langfuhr. Inhaber ist Kaufmann Anton Plywaczyk, Kolonialwaren und Delikatessen.

Darmstadt. Die Firma Schade & Füllgrabe, Kolonialwarengeschäft (Inhaber Lenor Helft und Julius Halberstadt) zu Frankfurt a. M. betreibt seit kurzem in Eberstadt, Darmstädterstrasse 4 und in Arheilgen, Dieburgerstrasse 21, eine Zweigniederlassung. Dem Kaufmann Simon Halberstadt zu Frankfurt a. M. ist Prokura erteilt.

Ellwangen. Wilhelm Kauffmann, Kolonialwaren, Delikatessen. Inhaber der Firma ist Wilhelm Kauffmann junior.

Freiberg, Sachsen. August Müller. Konditor August Friedrich Müller ist als Inhaber ausgeschieden. Inhaber ist Konditor Georg Albert Mauersberger. Die Firma lautet künftig: Conditorei & Cafe Albert Mauersberger.

Freiburg i. Br. Johann Benz. Inhaber ist Johann Benz, Kolonialwarenhändler.

— Schokolade- und Zuckerwarenfabrik Badenia von Merck & Arens: Engelhard Spitz, Freiburg, und Albert Bruck, Freiburg, sind zu Kollektivprokuristen bestellt.

Fürstenwalde, Spree. Rudolf Wolff, Konditorei. Inhaber ist Rudolf Wolff.

Grimma. Gertrud Zschaler Milka Niederlage. Inhaberin ist Frau Zschaler, geb. Heyde, Handel mit Nahrungsmitteln.

Hagen, Westf. Kölner Konsum-Geschäft Michael Brücken. Inhaber ist Kaufmann Michael Brücken.

Halle, Saale. Zum Knusperhäuschen, Inhaber Rudolf Saklikower: Die Firma ist erloschen.

Hamburg. C. F. Lange. Das Geschäft ist von Otto Amandus Lange, Kolonialwarenhändler, übernommen.

— Zentral-Einkaufsgesellschaft deutscher Kolonialwarenhändler m. b. H.: Die Vertretungsbefugnis des Geschäftsführers G. A. H. Siegert ist beendigt; Johannes Hermann Mahler zu Altona ist zum Geschäftsführer bestellt worden.

Hannover. Aroma-Kaffee-Co. G. m. b. H.: Herstellung einer Kaffeeersatzmischung mit der Bezeichnung Aroma-Kaffeeersatzmischung und Fortbetrieb des bisher von Bischoff & Co. betriebenen Kaffeeversandgeschäftes. Die Gesellschaft darf den Verkauf und Vertrieb von reinem Kakao und reinem Bohnenkaffee betreiben. Stammkapital 65 000 Mk. Geschäftsführer ist Kaufmann August Müller.

Hof. Adolf Hollerung, Arzberg. Inhaber ist Konditor Adolf Hollerung.

Insterburg. Eduard Kraemer, Saalgau, Kolonialwarenhandlung. Inhaberin ist Frau Helene Kraemer.

Kempten, Schwaben. Johann Uhl Consum- & Versandgeschäft. Inhaber ist Johann Uhl, Kolonialwaren.

Landshut. »Landshuter Biscuits- & Cakes Fabrik H. L. Klein«, Landshut. Dem Kaufmann Ernst Gebhardt ist Prokura erteilt.

Lübeck. C. H. Theodor Storm: Inhaber ist Bäckereibesitzer Carl Hinrich Theodor Storm.

Meerane, Sachsen. Wilde & Müldner: Gesellschafter sind Konditor Alfred Wilde und Kaufmann Friedrich Wilhelm Müldner, Schokolade- und Zuckerwarenfabrikation.

Odenkirchen. Rheydter-Zuckerwarenfabrik Imdahl & Oellers in Giesenkirchen: Gesellschafter sind Peter Wilhelm Imdahl in Blaffert und Karl Oellers in M.-Gladbach. Dem Kaufmann Franz Imdahl aus Blaffert ist Prokura erteilt worden.

Oschersleben. Zuckerraffinerie Oschersleben, G. m. b. H.: Die Prokura des Kaufmanns Gustav Köppe ist erloschen.

Digitized by Google

Stuttgart. Franz Beckers Nachf. Das Geschäft ist auf Hermann Bezner in Heilbronn und von diesem am 15. April 1907 auf Frau Martha Fritsch übergegangen. Die in dem Betriebe des Geschäfts begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten sind nicht übergegangen. Dem Ehemann der Inhaberin Ludwig Fritsch ist Prokura erteilt.

Tharandt. Firma Georg Siegel in Tharandt: Inhaber ist der Kaufmann Georg Edmund Siegel, Handel mit Kolonialwaren.

Trier. Heinrich Haupt, Materialwaren en gros: Krämer Nikolaus Thommes aus Wellenstein (Luxemburg) ist in das Geschäft als persönlich haftender Gesellschafter eingetreten. Die Firma ist in Heinrich Haupt & Cie. geändert. Frau Heinrich Haupt, Magdalena geb. Thommes, ist Prokura erteilt.

Wandsbek. »Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H.: Als weiterer Geschäftsführer ist Dr. jur Max von Obstfelder in Hamburg bestellt.

Wangen, Allgäu. Firma Johann Peter Krafft, Colonialwarengeschäft in Isny: Die Firma ist erloschen.

Worms. »Chokoladenhaus Christian Gerber«: Die Firma ist auf Christian Gerber Witwe, Marie geb. Koll, übergegangen.

Musterregister.

Berlin. »Sarotti« Chokoladen- & Cacao-Industrie Aktiengesellschaft in Berlin. 1 Paket mit a) 45 Mustern für Erzeugnisse aus Schokolade, Zucker, Marzipan und dergl.; b) 5 Muster für Kartons und Etiketts zu Schokoladen, Zucker, Marzipan und dergl., versiegelt. Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 25. Juni 1907.

Dresden. Lobeck & Co. in Dresden. 1 Paket, versiegelt, angeblich enthaltend 1 Muster eines deutschen Schokolade-Baiser-Beefsteaks und 1 Muster von Schokoladen-Baiser-Bouletten. Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 22. Mai 1907.

Hannover. Hannoversche Cakes-Fabrik H. Bahlsen in Hannover. 1 Paket, enthaltend 3 Blechdosen. Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 31. Mai 1907.

Strassburg-Neudorf. E. Wolffs Nachfolger in Strassburg-Neudorf. Zwergelefanten bunt und schwarz in Biedermeierdosen. Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 23. Mai 1907.

Zürich. Aktiengesellschaft Vereinigte Berner & Züricher Chocolade-Fabriken Lindt & Sprüngli zu Zürich. 1 Paket mit zwei Modellen für Schokolade-Täfelchen und Schachtel zur Verpackung von Schokolade- und Konfiserieartikeln. Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 18. Juni 1907.

Gebrauchsmuster.

81c. 306 727. Packung für Bonbons u. dergl. in Form eines aus zwei Hälften zusammengefügten Blechbehälters, der die Gestalt und das Aussehen einer Spielfigur (Stehauf-Männchen) besitzt. Pepys & Waldthausen, Kölnische Blechemballagen-Fabrik, Cöln-Nippes. 15. 3. 07. P. 12 168.

53 f. 311 454. Schokolade-, Zucker- od. dgl. Zigarette mit einer von der Papierumhüllung eingeschlossenen pulverförmigen Einlage. Joh. Roegner, Regensburg. 25. 5. 07. R. 19 358.

53 l. 307 000. Abpudermaschine. Christian Wider, Stuttgart, Militärstr. 87. 9. 4. 07. W. 22 236.

53 l. 310 963. Teigspritze mit Federdruck und auswechselbarer Düse. Arthur Alfred Zeitschel, Bremen, Brauerstrasse 6. 3. 6. 07. Z. 4549.

53 l. 311 453. Zur Anfertigung von Zuckerzigaretten od. dgl. dienende Vorrichtung, durch welche das Einlegen eines staubförmigen Stoffes und das Gummieren des Umhüllungspapiers gleichzeitig erfolgt. Joh. Roegner, Regensburg. 25. 5. 07. R. 19 357.

53 l. 312 004. Transportables Mischgefäss für Zuckerlösungen mit Rührwelle und Kondensationsabzug. Carl Riebe, Dresden, Hermsdorferstrasse 13. 9. 4. 06. R. 17 239.

81c. 307 263. Nach seiner Entleerung als Frühstücksbüchse verwendbarer, prismatischer Blechbehälter für Konfekt u. dgl. Thüringer Blechindustrie-Werke G. m. b. H., Ilversgehofen. 22. 4. 07. T. 8482.

81c. 307 264. Nach seiner Entleerung als Frühstücksbüchse verwendbarer, ovaler Blechbehälter für Konfekt u. dergl. Thüringer Blechindustrie-Werke G. m. b. H., Ilversgehofen. 22. 4. 07. T. 8483.

53 f. 307 704. Aus geniessbarem Kern mit Korkumhüllung bestehender Verschlusspfropfen. Sarotti, Chokoladen- & Cacao-Industrie, Akt.-Ges., Berlin, 23. 1. 07. S. 14 870.

53 l. 307 705. Form zur Herstellung von Weinpfropfen aus geniessbarer Masse. Sarotti, Chokoladen- & Cacao-Industrie, Akt.-Ges., Berlin, 23. 1. 07. S. 14 871.

53 l. 307 706. Form zur Herstellung von Sektpfropfen aus geniessbarer Masse. Sarotti, Chocoladen- & Cacao-Industrie Akt.-Ges., Berlin. 23. 1. 07. S. 14 872.

53 l. 307 786. Spritzpapierblock. Jean Bechtold, Oppenheim a. Rh. 14. 3. 07. B. 33 867.

53 l. 308 038. Aus elastischem Material bestehende Form zur Herstellung von Schokoladefiguren und dergl. Wilhelm Hentze, Berlin, Linienstrasse 73. 22. 4. 07. H. 31 303.

81c. 308 426. Packung für Gebäck in einer Schachtel, bestehend aus in dieser angebrachten, je eine kleine Menge des Gebäcks enthaltenden Beuteln. Max Küllenberg, Solingen, Rathausstr. 41. 17. 4. 07. K. 30 811.

81c. 308 464. Faltschachtel für trokene Stoffe, mit durch Schieber verschliessbarer Streuöffnung. Hans Schwarzkopf, Charlottenburg, Hardenbergstr. 18. 23. 4. 07. Sch. 25 578.

53 l. 308 612. Metallform zum Giessen von Schokoladetafeln in Postkartenformat. B. Keinke, Hamburg, Wiesenstrasse 11. 29. 4. 07. K. 30 907.

81c. 309 354. Verpackungskarton für Schokolade und dergl. in Schrägschnitt mit vorbereiteten (geritzten, gebogenen usw.) Umlegestellen. Simon Krotoschin, Leipzig, Waldstr. 56. 17. 5. 07. K. 31 076.

81c. 309 919. Versandkasten für Delikatessen usw. mit Fächereinsatz mit Emailwänden. Hans Zauner, Urfahr, Oesterreich; Vertreter Wilhelm Maurath, Bühl i. B. 21. 5. 07. Z. 4531.

81c. 309 970. Packung für Gebäck mit aussen rundum angebrachten Illustrationen und zugehörigem Text. Max Küllenberg, Solingen, Rathausstr. 41. 16. 4. 07. K. 30 795.

81c. 310 345. Verpackungshülse von zylindrischer Form, mit eingesetztem Boden und Verschlusspfropfen von einer dem äusseren Durchmesser der Hülse entsprechenden Grösse. Firma C. H. L. Gartmann, Altona. 17. 5. 07. G. 17 356.

2b. 312 630. Abstaubvorrichtung für Lebkuchen, mit doppelten Bürstenpaaren und durch Kettenräder bewegten, zum Aufsetzen von Horden dienenden Transportketten. Paul Haase, Pössneck.

53 l. 313 320. Formschale für Schokolade, Marzipan und Tragant, die aus einer nicht feuergefährlichen Masse (Galalit) besteht, die den mittels solcher Schale geformten Produkten Glanz verleiht. Eduard Wasilewski, Berlin, Straussbergerstrasse 17.

81c. 312 879. Maschenartig ausgebildete Fläche für den Transport von zerbrechlichen Gegenständen. Dr. Ernst Büschler, Königsberg i. Pr., Hufen-Allee 43.

81c. 313 377. Packung für Konfekt mit eingeschobener, auswechselbarer Postkarte. J. & A. Bock, G. m. b. H., Hamburg.

Digitized by Google

81 c. 313385. Blechemballage für Zuckerwaren, Biskuit u. dgl. in Pferdeform mit ausgestanztem Vorder- und Hinterteil, die durch eine den Rumpf bildende Blechbüchse mit Haken und Oesen verbunden sind, und mit an den Füssen angebrachten Rädchen. Peter Thelen jun., Köln, Friesenpl. 16.

81 c. 313440. Verpackungshülse von zylindrischer Form für Schokolade- und Zuckerwaren, mit Stopfenverschluss. Fa. C. H. L. Gartmann, Altona

Patentanmeldungen.

2 b. D. 16748. Maschine zum Ausstechen und Aufpfannen von Teigwaren. Fa. H. Danger, Hamburg-Barmbeck. 19. 2. 06.

53 e. C. 14049. Maschine zum Füllen von Schokoladeformen. Gabriel Carlson, Springfield, Hampden, Mass., V. St. A.; Vertreter E. W. Hopkins und K. Osius, Patentanwälte, Berlin SW. 11. 2. 11. 05.

53 l. St. 11978. Maschine zum Herstellen und Einwickeln von Zuckerwerk aus Teigmasse. The Standard Candy Machine Company, Columbus Ohio, V. St. A.; Vertreter: Patentanwälte B. Blank, Chemnitz und W. Anders, Berlin SW. 61. 25. 3. 07.

53 l. C. 14985. Austragvorrichtung für Walzen-Mahl- und Mischmaschinen. Caleb Bruce Cole, Bristol, England; Vertreter G. Dedreux und A. Weickmann, Patentanwälte, München. 29. 9. 06.

81 c. M. 31509. Blattmetallrolle. Rudolf Müller, Dresden, Jordanstr. 6. 28. 1. 07.

81 a. W. 25328. Maschine zum Verschliessen von Tüten mit flachem Boden (Kreuzbodenbeutel). Georg Werle, Halensee b. Berlin. 6. 3. 06.

81 c. C. 14714. Verpackungsrolle für Blattmetall. Walter Hamilton Coe, Providence, V. St. A.; Vertreter Dr. B. Alexander Katz, Patentanwalt, Berlin NW. 6. 20. 6. 06.

Patenterteilungen.

53 i. 187195. Verfahren zur Gewinnung der in den Kakaoschalen enthaltenen Proteinstoffe. Johannes Cracau, Coswig i. S. 10. 12. 04. C. 13724.

53 l. 187114. Maschine zum Schütteln von mit Schokolade oder dergl. gefüllten Formen mittels einer endlosen Förderbahn. Gabriel Carlson, Springfield, Mass., V. St. A.; Vertreter C. W. Hopkins und K. Osius, Patentanwälte, Berlin SW. 11. 1. 6. 06. C. 14647.

53 l. 187669. Maschine zum Giessen von Konfekt. Carsten Petersen und Heinrich Frings, Kopenhagen; Vertreter A. B. Drautz und W. Schwaebsch, Patentanwälte, Stuttgart. 27. 7. 04. P. 16298.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Für Waffelfabrikanten!

Grössere süddeutsche Schokoladefabrik wünscht Angebot in den gangbarsten Sorten Waffeln (Qualitätsware).

Offerten unter **J. R. 710** an den **Verlag des Gordian,** Hamburg 21, erbeten.

Vertretung gesucht.

Ein bei Warenhäusern in Süd-Deutschland bestens bekannter Verkäufer sucht Vertretung von

Schokoladen-, Kakao-, Biskuitfabrik.

Offerten unter **J. U. 8476** an **Rudolf Mosse, Berlin S.W.**

Vertretung einer Marzipan-Dampffabrik wird gesucht.

Eine erstklassige Firma (Grossisten) in Kopenhagen, durch eigene Reisenden in Verbindung mit allen Bäckereien, Konditoreien usw. sucht Alleinvertretung für eine wirklich konkurrenzfähige Firma in Marzipan-, Nougat-, Mandel- und Nuss-Masse. Offerten unter **E. L. 709** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Für den **Kontinent** wird ein mit der **Kakao- und Schokoladenfabrikation** in ihrem ganzen Umfang durchaus **vertrauter Mann** gesucht, der die Fähigkeit und Energie besitzt, eine Fabrik bis ins kleinste zu kontrollieren. Betreffender muss schweizer oder deutscher Nationalität sein; bevorzugt wird, wer die englische Sprache versteht. Offerten mit ausführlichen Angaben und Gehaltsansprüchen werden sub **P. L.** an **Rudolf Mosse, Berlin S.W. 19,** Jerusalemerstrasse 46/49, erbeten.

Suche Stellung als

Assistent des Fabrikanten

in besserer Schokoladen-Fabrik.

Technisch und kaufmännisch gebildet.

Bin imstande das Personal nutzbringend anzuleiten und stets Neuheiten zu bringen. Franz. und engl. Sprachkenntnisse. Reklame in Wort und Bild. Off. unter **M. U. 708** an den **Verlag des Gordian,** Hamburg 21.

Digitized by Google

ABER JETZT!

verlangen Sie unbedingt sofort die Uebersendung meiner ausführlichen Grosseinkaufsliste, um hiernach eine Bemusterung meiner kouranten und neuen Schlager wählen zu können. Ich gewinne fast täglich neue Grossabnehmer als treue Kunden, weil das Originelle und die Preiswürdigkeit meiner Spezialartikel allgemein voll befriedigen.

Wilhelm Jentzsch
Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren
Dresden-Neustadt
Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Vollständig eingerichtete Räume

inkl. Maschinen, Formen, Utensilien usw., bestens geeignet zur Fabrikation von

Hartkakes
feinen Biskuits
Fondant-Crême
Schokoladen
figurierten Schokoladen
Marzipan und Marzipanartikeln

sowie grosse helle Lager- und Expeditionsräume sind billig per sofort zu vermieten.

Anfragen erbeten an:

H. Dietrich, Berlin N. 58
Schönhauser Allee 34.

Eine in der Konfitüren-Industrie im Auslande gut eingeführte Firma sucht mit einem Experten dieser Branche in Verbindung zu treten, falls solcher im Besitze von

Geheimverfahren für Neuheiten

ist oder sonstige Arbeit oder Material sparende Rezepte abzugeben hat. Offerten sub **E. S. 706** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Zu kaufen gesucht

gebr. Brot-Auspressmaschine.
Cords & Co., Hamburg 15, Hessenstr. 37.

Betriebstechniker für Schokoladefabrik.

Christ, mit 1. u. 2. Staatsprüfung an der chemischen Abteilung der k. k. technischen Hochschule zu Wien, mit Prüfung aus Nahrungsmittelchemie und in Bezug auf Schokolade und Zuckerwarenindustrie vollständig theoretisch ausgebildet, ausserdem in kaufmännischen Fächern versiert, sucht entsprechendes Engagement. Gefl. Anträge unter **F. L. 1253** an die Annoncen-Expedition **M. Dukes Nachf., Wien I,** Wollzeile 9.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet **Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter**

Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik
Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Schokoladen-Kisten

lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckhötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.

Digitized by Google

Bleifreie Zinnfolie

(Stanniol, Blattzinn)
glatt und gepresst

eignet sich am besten zum Einwickeln von Schokolade, Konfitüren und Zuckerwaren, weil dadurch ein Eindringen von Luft, Feuchtigkeit und Staub verhindert wird und den Waren ihre eigene Feuchtigkeit und ihr Aroma erhalten bleibt. Wegen ihres eleganten Aussehens, welches weder durch den Einfluss von Luft noch durch Wasser leidet, ist **Zinnfolie** allem anderen Verpackungsmaterial von Nahrungsmitteln vorzuziehen. — Anfragen oder Bestellungen bitten wir zu richten an die

Centralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken

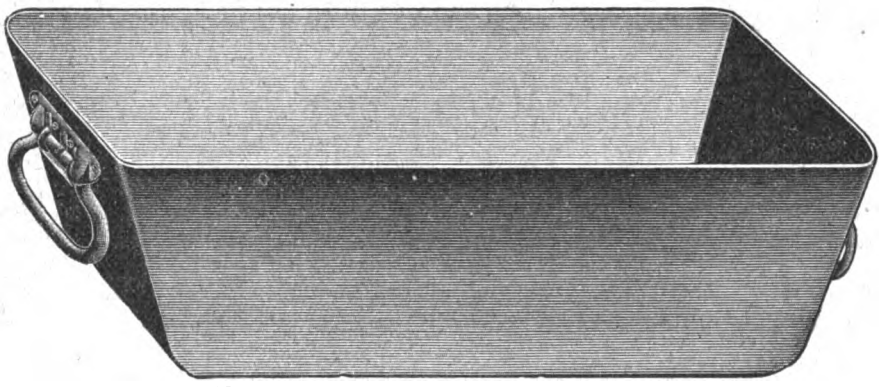
Berlin S. O., Schmidstrasse 8.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1⅛, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

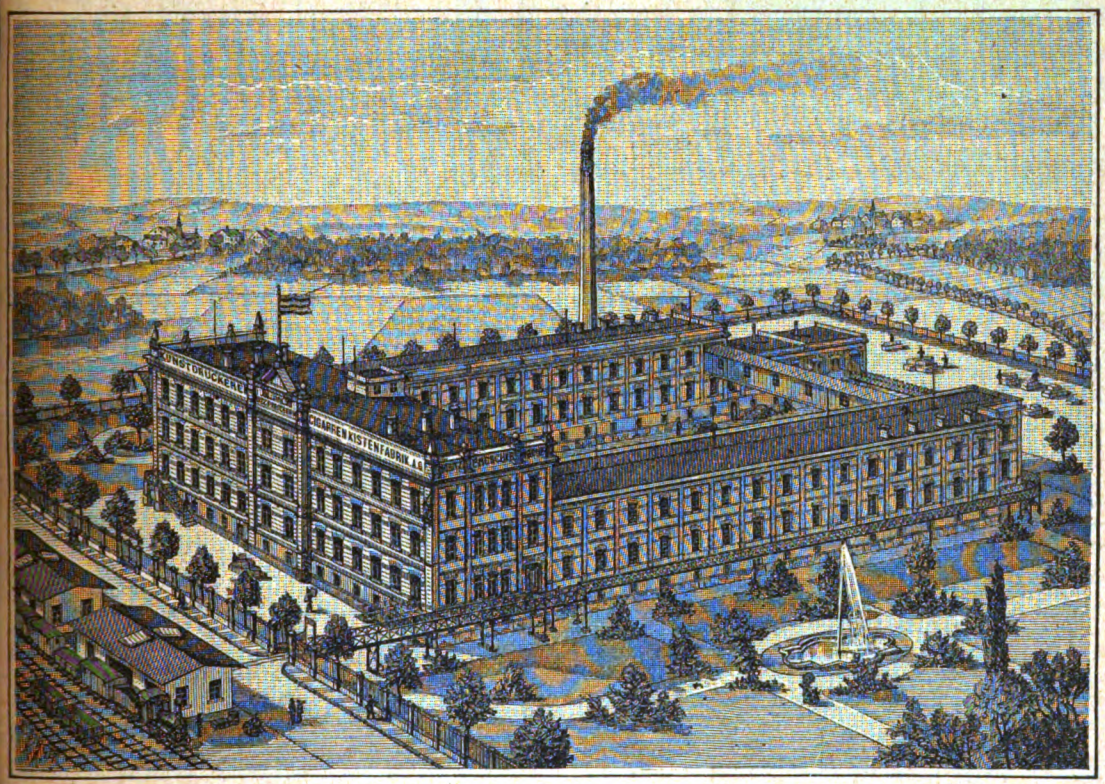
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1858.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Papierwolle empfehlen **Keller & Gottschaldt** G. m. b. H. Wildenau b. Schwarzenberg i. S.

Alle Sorten **Kisten** für Post- und Bahnversand liefert billigst **Franz Hunger, Marienberg** (Erzgeb.) Kistenfabrik mit Dampf-Sägewerk.

Schutzkleider

für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche in praktischen, gutsitzenden, geschmackvollen Formen in haltbaren Stoffen und bester Näharbeit fabriziert als Spezialität und liefert in Posten

Engros **äusserst billig.** Export

Prima Referenzen!

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 297.** Hamburg, 5. September 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

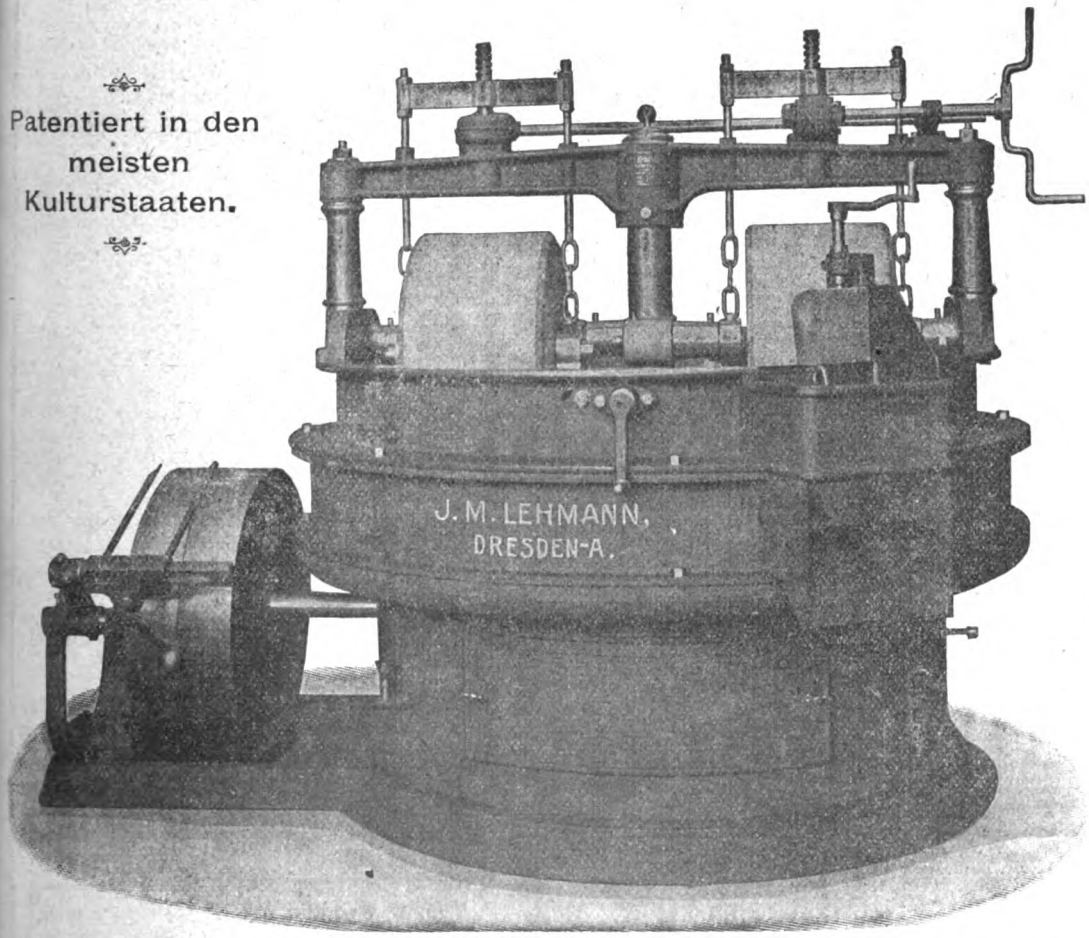
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✻ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93 544 150 277 154 733 162 454 178 898 180 869
Patent Nr. 16 853 in England, Schottland und Irland

Oetker

offeriert

Marzipanmassen
Backmasse
(bester Ersatz für Marzipanmasse)
Nougatmassen
Oetkers „Makrona"
(backfertige Makronenmasse)
Glasulade ꝺ Fondanin ꝺ Glasurine
Nussmasse ꝺ Mandelfabrikate
Haselnusskernfabrikate
Mandeln ꝺ ꝺ ꝺ Nusskerne

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

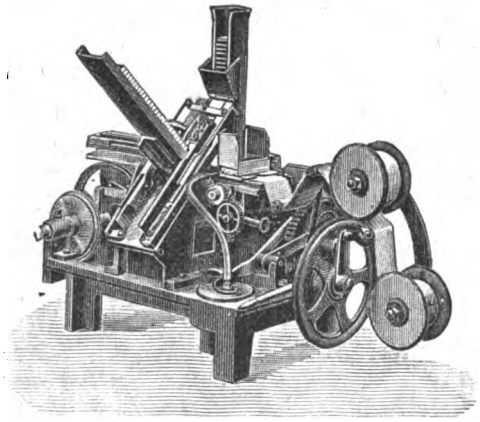
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.

Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.

Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 297
vom 5. September 1907.

Erstarrungszustand? — Marktglossen. — Aus Bahia. — Aus Ernteländern. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Erstarrungszustand?

Der Bund deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und Händler E. V. Nürnberg versendet unterm 31. August an seine Mitglieder und andere Leute, an Zeitungen usw. eine Aufforderung, worin u. a. w. Hochwohlgeboren! zu einer Berliner Versammlung, die am 16. und 17. September stattfinden soll, eingeladen werden. Der geschäftsführende Ausschuss hält »die Zeit für gekommen«, um mit »der Vornahme von Revisionen« nach »zweijähriger Wirksamkeit des Nahrungsmittelbuches« zu beginnen. Und im Russischen Hof zu Berlin sollen die »Revisionen« vorgenommen werden, zu denen der Ausschuss die Zeit für gekommen hält. —

Warum der »Ausschuss« die Zeit zu Revisionen für gekommen hält, wird nicht erklärt. Es wird nur angeführt:

1. was auf den Seiten 108/109 des deutschen Nahrungsmittelbuches zu lesen ist,
2. was Herr Professor Beckurts aus Braunschweig am 25. Mai 1906 in Nürnberg vorgeschlagen hat,
3. was die Handelskammer in München-Gladbach an Wünschen ausgesprochen hat,
4. was der Verband deutscher Schokoladenfabrikanten am 26. September 1905 beschlossen hat,
5. was Professor R. O. Neumann irgendwo und irgendwann über einen zulässigen Zusatz von Gewürzen gesagt hat.

Die Aufforderung, am 16. September, nachmittags 2 Uhr, in Berlin zu sein und an den Beratungen teilzunehmen, kommt viel zu spät in die Hände der Interessenten. Nimmt der einladende Ausschuss eine Nachprüfung der bis heute geltenden Sätze ernst, dann hätte er, nach unserer Meinung, die Interessenten um vier bis fünf Wochen früher benachrichtigen müssen, und dieser Benachrichtigung hätte klipp und klar angefügt werden müssen, in welcher Richtung er einen »Erstarrungszustand« für die Kakaoindustrie sieht, und wie die zu revidierenden Sätze heissen. Nur dann wäre es für alle Beteiligten möglich gewesen, sich vorher mit solchem Material zu versorgen, das etwaigen Neufassungen zu grunde zu legen oder entgegenzuhalten wäre. —

Wenn wir die, anscheinend zur Beratung kommen sollenden, fünf Textgruppen auf Verbesserungen gegenüber dem Nahrungsmittelbuch durchsuchen, so muss gesagt werden, dass die Ausbeute nur klein ist. Was Professor Neumann über einen Zusatz von Gewürzen irgendwo zu Papier gebracht hat, ist herzlich gleichgültig. Dass das Würzen von Kakaofabrikaten erlaubt ist, wissen alle. Darüber brauchen wir keine Professorenleitsätze. Und dass das Würzen von

Digitized by Google

solchen Kakaofabrikaten, die ungewürzt nicht schmecken würden, weil sie aus ungesunden, schimmeligen, muchligen Kakaobohnen fabriziert worden sind, verboten sein sollte, wissen wir auch. Um das zu verhüten, müsste der erste und wichtigste Leitsatz heissen: Zu Kakaofabrikaten dürfen nur gesunde Kakaobohnen verarbeitet werden. Kakaobohnen, die mehr als fünf Prozent beschädigte Bohnen enthalten, müssen von der Fabrikation ausgeschlossen bleiben.

Eine solche Verabredung halten wir für sehr wichtig. — —

Anscheinend aber soll im Schosse des Verbandes auch wieder der Streit um fettarmen und fettreichen Kakao aufgewärmt werden. Denn am 14. September hält der Verband in Berlin seine Versammlung ab, woran sich dann am 16. die Besprechung über die Revision des Nahrungsmittelbuches schliessen soll. Man hat ja die Beschlusssätze vom 26. September 1905 in die am 16. zu besprechenden hinübergenommen. Einer dieser Sätze »beschliesst«, dass bei der Schokoladenfabrikation die »zugesetzte« Kakaobutter als »Kakaomasse« gelten soll, und der andere Satz »beschliesst«, dass das Kakaopulver, das weniger als 25 Prozent Kakaofett enthält, keinen Anspruch auf die Bezeichnung als »gutes« Kakaopulver haben solle. —

Wenn der Verband vorher einmal alle im Handel befindlichen Kakaopulver seiner Mitglieder auf ihren Fettgehalt untersuchen lassen würde, so würde er zu merkwürdigen Resultaten kommen. Aber seit dem 26. September 1905 sind zwei Jahre vergangen; mancher Hitzkopf hat sich bekehrt, mancher hat sich blamiert. Will der Verband noch einmal den Streit um das Fabrikationsrecht der stark entfetteten Kakaos aufnehmen, so mag er die Verantwortung für die Folgen dann auch tragen. Wir bestreiten nach wie vor dem Brauer eines dicken Kulmbacher Bieres das Recht, vom leichteren Pilsener Bier zu behaupten, es hätte keinen Anspruch darauf, als »gutes« Bier bezeichnet zu werden; ebenso bestreiten wir einer Gruppe von Kakaofabrikanten, die altmodischen, fettreichen Kakao mit mehr als 25 Prozent Fettgehalt fabrizieren, das Recht, zu beschliessen ein stärker entölter Kakao hätte keinen Anspruch auf die Bezeichnung »guter Kakao«. Die Verbandsfabrikanten haben unter sich Kollegen, die das nicht mitbeschliessen, und sie haben in dem grössten deutschen Kakaopulverfabrikanten, in Reichardt, einen Gegner, der sich die Butter nicht vom Brot wegbeschliessen lässt. —

Wir warnen vor der Aufwärmung des alten Streites! Der deutsche Konsument steht in seinem Urteil weit über den Tifteleien der paar Professoren, die als Gutachter zitiert werden; ein ungeheures Material spricht dem fettarmen Kakao als **tägliches** Getränk die Zukunft zu; dem fettreichen Kakao werden in wenigen Jahren die täglichen Kakaotrinker fehlen; er wird seine Anhänger nur in den Kreisen finden, die zur Abwechselung hin und wieder einmal Kakao trinken wollen oder trinken sollen. Von solchem Hinundwiederkakaotrinken kann eine gross aufgebaute Industrie aber nicht leben. Darum werden wir stets dem stark entfetteten Kakao das Wort reden und werden in ihm ein wesentlich verbessertes Fabrikat sehen. Will der Verband ihm das Prädikat »gut« versagen, dann kann ja das Prädikat »bestes« dafür gelten! —

Bei den Vorschlägen der München-Gladbacher Handelskammer sollte man sich längere Zeit aufhalten. Dass Schokolade einen Mindestgehalt an fettfreiem Kakao von 14 Prozent aufweisen müsse, ist eine verständige Forderung; ihre Erfüllung liegt im Interesse der Konsumenten, also auch im Interesse verständiger Fabrikanten. Wer so arbeiten will, muss für 100 Pfund Schokolade 28—30 Pfund Kakaokerne verarbeitet haben, und dieser Gehalt sollte der Mindestgehalt sein. Leider hat der Verband diesen Standpunkt so lange nicht vertreten, sonst hätte er in Eisenach am 26. September 1905 wohl nicht »beschlossen«, dass die bei der Schokoladenfabrikation »zugesetzte« Kakaobutter als ein Teil der Kakaomasse anzusehen sei. Bei einem derartigen Beschlusse, der noch dazu in einer Zeit billiger Kakaobutterpreise entstanden ist, liegt die Vermutung nahe, dass kaufmännische oder Geldinteressen höher werteten als Qualitätsinteressen. Wenn man am selben Tage beschliesst, dass ein stark entölter Kakao nicht die Bezeichnung guter Kakao verdient, und daneben gelten lässt, dass »zugesetzte« Kakaobutter bei der Schokoladenfabrikation als Kakaomasse anzusehen sei, dann darf der Verband sich nicht wundern, wenn man ihm gelegentlich sagt, dass bei solchen Beschlüssen jede Logik fehlt. Man muss sich freuen, dass die Handelskammer München-Gladbach sich bemüht, die Qualitätsgrenze bei den billigsten Schokoladen festgelegt zu sehen. Jeder Schokoladenfabrikant weiss, dass eine Schokolade aus 30 Pfund Kakaomasse als Grundsubstanz und 70 Pfund Zucker und Butter besser schmeckt als eine Schokolade, die als Grundsubstanz aus

20 Pfund Kakaomasse,
10 » Kakaobutter,
70 » Zucker

besteht. Für Schokoladenesser und -trinker ist immer der wertvollste Körper die fettfreie Kakaosubstanz: erst wenn davon die richtige Menge genommen worden ist, kann die Kakaobutter als Zusatz die Kakaomasse ergänzen, aber ersetzen kann die Kakaobutter die Kakaomasse niemals.

Das hätte in den Eisenacher Verbandsbeschlüssen zum Ausdruck kommen müssen; so wie der Beschluss heute vorliegt, darf sich jedes Verbandsmitglied für berechtigt halten, aus

10 Pfund Kakaomasse,
20 » Kakaobutter,
70 » Zucker

eine reine Schokolade ohne Anfechtung zu fabrizieren; es sind ja beschlussmässig 30 Prozent Kakaoteile drin; der Verband sieht ja beschlussgemäss die zugesetzte Kakaobutter als einen Teil der Kakaomasse an! Hier haben die zum 16. September 1907 nach Berlin reisenden deutschen Interessenten alle Ursache, zu ändern und zu bessern.

Aber das hat nichts mit den Sätzen zu tun, die im Nahrungsmittelbuch stehen. An denen wirds wenig zu revidieren geben. Bismarcks Warnung quieta non movere kann als Leitsatz bei den Revisionsberatungen dienen.

Marktglossen.

Immer wenn eine neue Gordiannummer durch Vorführung von richtigen Ertrags- und Verbrauchszahlen dunkle Schätzungen und gefälschte oder übertriebene Ernte- oder Konsumzunahme-Berichte zurückzuweisen hatte, stellte sich bei uns eine Flut von anonymen oder gezeichneten Entgegnungen und Schmähungen ein. Natürlich! Wer in Wespennestern wühlt, muss wissen, dass er gestochen werden kann.

Digitized by Google

Seit fast zwei Monaten haben wir uns damit begnügt, klipp und klar in den neu geschaffenen Uebersichten

Aus Ernteländern
Aus Verbrauchsländern

zu zeigen, wieviel geerntet und wieviel verzehrt wird. Diese monatlich ergänzten Uebersichten werden manchem Leser nicht sonderlich interessant vorkommen, aber das, was wir damit haben bezwecken wollen, haben wir durchaus erreicht: dunkle Schätzungen, gefälschte Ernteberichte, übertriebene Angaben über grosse Konsumzunahme wagen die Preistreiber und ihre Handlanger nicht mehr. Sie wissen, dass an den im Gordian stehenden Zahlen nicht zu rütteln ist.

Aber ohne in den Konsumentenkreisen künstlich Aufregung zu züchten, sind plötzliche Preissteigerungen nicht durchzusetzen. Schauerliche Berichte über Erdbeben in Jamaika, Ueberschwemmungen in Bahia, Missernten im Akragebiet, Trockenheit auf San Thomé, ziehen nicht mehr durch und werden nur zu bald als Mache erkannt. Darum hat man jetzt, zum Aufbau der allerneuesten Hausse, sich anderes Material gesucht. In einer Rede, die der amerikanische Schokoladenfabrikant Louis Runkel in einer Versammlung amerikanischer Zuckerwarenfabrikanten gehalten hat, in einem Flugblatt, das die Kakao-Compagnie Reichardt versandt hat, und in einem an verschiedene Zeitungen verteilten Bericht der Santosa-Fabrik sollten so wirksame Beweise für den Minderertrag der Ernten in 1907 und für die weiter steigende Konsumzunahme liegen, um die Bohnenpreise binnen zwei Wochen um weitere 15 bis 25 Prozent in die Höhe zu treiben. —

Die Runkelsche Rede und der Santosa-Aufsatz haben ersichtlich einen und denselben durchsichtigen Zweck: In Amerika hielten die Zuckerwarenfabrikanten mit dem Abschlusse von Herbstkontrakten zurück, weil sie nicht glauben wollten, dass die hohen Frühsommerpreise für Kakaobohnen auch im Herbst noch gelten würden. Herr Runkel aber führte den Kunden die grosse Bedarfssteigerung vor Augen und sprach davon, dass die Bohnenernten der letzten Jahre viel zu klein gewesen seien, um den Weltbedarf zu befriedigen. Was an seinen Ausführungen unrichtig und ungenau war, haben wir in Nr. 294 berichtigt. Die Santosafabrik wollte durch ihren Aufsatz gewiss den Preistreibern keine Handhabe bieten, indem sie zu gleichem Zwecke auf die Käufer von Kakaopulver einwirken wollte, aber gegeben war die Handhabe durch ihren Hausseaufsatz ohne weiteres. Und die Reichardt-Compagnie hätte wohl ebensowenig durch ihr Flugblatt, in dem sie eine Preiserhöhung ihrer Fabrikate ankündigte, eine neue Hausse produzieren können, wenn »man« nicht in der grössten Verlegenheit um Haussegründe gewesen wäre. — Skrupellos wie Spekulantengruppen sind, ist jeder Anlass recht! »Seht«, so hiess es tage- und wochenlang in Hamburg und anderswo, »endlich haben sich die Fabrikanten von dem Baissegedanken los gemacht, endlich ziehen sie nicht mehr an dem Gordianstrang, endlich gestehen sie selber ein, dass die Ernten zu klein sind, dass der Konsum trotz der hohen Preise noch immer zunimmt, besonders in Amerika und Deutschland!« —

Und so hat »man« diesesmal die Fabrikanten als Preistreiber vorgeschoben. Das ist ein neuer Trick; man sieht, die Leier der Spekulanten hat noch immer Platz für neue Saiten! —

Was es mit den zu kleinen Ernten des ersten Semesters 1907 auf sich hat, wie die Konsumzunahme während derselben Zeit aussieht, das haben wir in Nr. 296 unter dem Titel »Ein kalter Wasserstrahl« gezeigt. Soweit Zahlen vorlagen, waren in 1907 aus 4, 5, 6, 7 Monaten schon 2 320 837 Kilo mehr geerntet worden, als zur gleichen Zeit 1906. Da begründete Ursachen für ein Nachlassen während des zweiten Semesters 1907 in den Haupterntenländern **nicht** bekannt sind, so werden wir im Jahre 1907 rund 6 Millionen Kilo mehr ernten als 1906. Der Konsum aber hatte, einschl. Amerika, in 1907 für 4, 5, 6, 7 Monate nur eine Zunahme von 1 597 457 Kilo. —

Dass die statistische Lage zu Ende Juli, Anfang August also schlechter für die Konsumenten gelegen hätte als Ende Dezember 1906, ist unrichtig.

Wer das Gegenteil behauptet, irrt sich oder will die Wahrheit nicht aufkommen lassen.

Ende Dezember kostete Arriba 78 Mk.
Thomé 74 »
Bahia 72 »

Heute sind die Preise um 30—40 Mk. höher, ohne dass seit dem 31. Dezember 1906, wie bewiesen ist, sich die statistische Lage, d. h. das Verhältnis der Ernteerträge zum Bedarf, verschlechtert hat. Im Gegenteil: Die Preise sind um 30—40 Mk. höher, trotzdem die Ernteerträge im ersten Semester 1907 um rund 1 Million Kilo grösser gewesen sind, als der Verbrauch — einschliesslich Amerika — hat aufnehmen können. —

Ist das nicht aufs neue ein schlagender Beweis dafür, dass die Fabrikanten und Konsumenten auf Gnade und Ungnade den Spekulanten und Preistreibern ausgeliefert sind, dass die wirklichen Preisbestimmer, Produktion und Konsum, ohne allen Einfluss auf die Preise sind?! —

Je weiter wir gekommen sind, desto gefährlicher ist die Lage für die Fabrikanten und Konsumenten geworden. Aus einem einzigen Spekulationsherd à la Hausse — der zuerst in Lissabon vor einem Jahre angezündet worden ist, sind hydraartig viele neue Herde geworden. Die gefährlichsten brennen augenblicklich in Hamburg und Bahia; hell genug flackert das Feuer auch in London und Neuyork. Ja, heute gibt es keinen Kakaoplatz mehr, an dem nicht manipuliert würde, d. h. an dem nicht Angebote zurückgehalten und Preise getrieben würden! Nur Lissabon müsste man »augenblicklich« ausscheiden. Das aber nicht etwa, weil Lissabon auf einmal an überströmender Herzensgüte leidet, sondern weil die augenblickliche Hausse (an der Lissabon keinen Extraanteil haben konnte, weil auf die neue Ernte noch keine Kontrakte gemacht waren) nicht ins Lissaboner System passt. Ein Lissaboner Händler hat darum den folgenden Aufsatz in der Lissaboner Zeitung »J. d. C.« vom 25. August d. J. veranlasst:

* * *

»**Kakaomarkt.** In dieser Woche kam der »Cazengo« mit 5000 Sack an. Der grösste Teil davon, wenn nicht alles, war bereits verkauft. Die augenblicklich bezahlten Preise lassen sich schwer fixieren. Man spricht von 7$000, es gibt sogar Leute, die mehr als 7$200 verlangen. Wir sind der Meinung, dass die Folgen für unseren Handel sehr betrübend sein werden, wenn solche Dummheiten gemacht werden.

Es ist ja wahr, dass man den Leuten, die sich zur Lieferung verpflichtet haben, unbedeutendere Quanten zu diesem hohen Preise verkaufen kann, da die Betreffenden eben zu jedem Preise Ware haben müssen. Aber schliesslich wird dem Fass der Boden ausgeschlagen, die Reaktion

Digitized by Google

muss eintreten, und zwar umso gründlicher, je höher die Preise getrieben werden.

Ein Fabrikant, der 7 $ 000 für seinen Kakao bezahlen muss, also das Doppelte von dem im vorigen Jahre bezahlten Preise, muss seine Produktion naturgemäss einschränken und der Konsument seinen Konsum, und viele Kaufleute werden Schwierigkeiten bei der Gewährung von Krediten machen müssen.

Wenn 3 $ 500 ein bei weitem zu niedriger Preis war, so ist 7 $ 000 auch wieder ein über jede Gebühr hoher Satz.

Es ist möglich, dass bis zu den grossen Ankünften, die im Oktober aus allen Ernteländern eintreffen, noch manche Dummheiten gemacht werden, was sehr zu bedauern wäre. Wer unvernünftige Preistreiberei unterstützt und noch dazu in der Baissezeit diese Kurzsichtigkeit begeht, wird umso mehr zahlen müssen.

Für die Monate November und Dezember kann man leicht eine Baisse von 1 $ 000 bis 2 $ 000 voraussagen. Dadurch könnte dann die Taktik und der Erfolg derer durchkreuzt werden, die es durch kluge Politik verstanden haben, langsam aber sicher die Preise auf einen nutzbringenden Stand zu bringen.

Dafür sind die verantwortlich zu machen, die in ihrer Verblendung 7 $ 000 fordern, weil 6 $ 000 und 6 $ 500 bezahlt worden sind, und sogar 7 $ 000 angelegt worden ist.

Es ist nur gut, dass die bedeutenderen Pflanzer noch Einsicht genug haben, diesen Artikel nicht in die Hände von tölpelhaften Spekulanten fallen zu lassen, die dies Produkt auf eine Höhe treiben, die vernichten muss, was mit erstaunlicher Mühe und Arbeit und mit soviel Klugheit aufgebaut wurde. —«

* * *

Man wird sich erinnern, mit welchem Aufwand von Entrüstung die Lissaboner Firmen Burnay und Weinstein es stets abgewiesen haben, wenn der Gordian die »Spekulation« für die Preistreibereien verantwortlich machte. Heute nun, wo Lissabon einmal keinen Anteil an dieser neuen Hausse bekommen konnte — (weil Lissabon im Juni/Juli den Rest der alten Ernte an Hamburger und Londoner Spekulanten abgestossen hatte) — heute nun sprechen dieselben Lissaboner Herren ebenfalls von »unvernünftiger Preistreiberei« und warnen davor, den Artikel Kakao in die Hände von »tölpelhaften Spekulanten« fallen zu lassen. Ja, Bauer, jetzt ist das etwas anderes! Jetzt arbeiten andere Spekulanten mit denselben Waffen, die in Lissabon geschmiedet worden sind, aber jetzt sind es auf einmal nicht mehr die vielgerühmten ökonomischen Gesetze, von denen Herr Weinstein nebst Trabanten immer redeten, die die Preise bestimmen; jetzt sind es »tölpelhafte Spekulanten«! — So grob ist jetzt Lissabon, das sich immer darüber beschwert, dass im Gordian mit den Spekulanten unsanft umgegangen wird. —

Was aus den nächsten Monaten wird, lässt sich nicht raten; ein Berechnen hört ja immer dann auf, wenn die Spekulation herrscht. Da es möglich gewesen ist, am 31. Juli 1907 Preise durchzusetzen, die um 30—40 Mk. höher standen als sechs Monate vorher, trotzdem schon in der kleineren Sommerernte aus den Hauptländern ein Ueberschuss über den Verbrauch von rund 1 Million Kilo gekommen ist, darf man es nicht als unwahrscheinlich hinstellen, dass trotz eines noch grösseren Ueberschusses aus den Haupternten, weitere Preiserhöhungen durch Spekulantentricks durchgedrückt werden. Man muss heute damit rechnen, dass die spekulativen Eingriffe erst dann zu Ende gehen, wenn in Lissabon, Bahia, Hamburg, London, Neuyork, Le Havre und Guayaquil die Böden von aufgespeicherten Vorräten knacken. Vielleicht wäre eine Radikalkur das allerbeste: wir meinen einen Hinauftrieb der Preise um weitere 40—50 Mk., damit ein grosser plötzlicher Stillstand des Konsums einträte. Denn das halten wir für ganz ausgeschlossen, dass Lissabon im Ernste, ohne Druck, in vier oder acht Wochen mit Preisen herauskommt, die auf 70—80 Mk. stehen. Geschieht es, dann ist es eine Baissemache seitens der einkaufen wollenden Firmen. Haben dann aber die Pflanzer ihre Ernten hergegeben, dann geht aufs neue die Preistreiberei genau so los, wie wir es während der letzten zwölf Monate erlebt haben.

* * *

Am 30. August 1907 lautet ein Kakaobericht, den der hamburgische Kakaomakler Rackwitz für die Hamburger Tageszeitungen schreibt, wie folgt:

»Der Markt ist anhaltend fest und sind Preise durchweg höher. Die Herren Gebr. Michahelles haben von ihren Bahia-Freunden den Bericht erhalten, dass sich die Ernteaussichten verschlechtern.

Die lange Dürre im Staate Bahia scheint sehr grossen Schaden neben den voraufgehenden Ueberschwemmungen zu Beginn des Jahres angerichtet zu haben; es sollen letzthin sehr viele halbreife Früchte von den Bäumen gefallen sein. Die Zufuhren von Bahia vom 1. bis zum 15. August beschränken sich im ganzen auf nur 16 000 Sack.«

Man braucht auf derartige Unkenrufe des Herrn Rackwitz nicht viel zu geben. Am 4. Januar 1907 verkündete er auch durch die Hamburgischen Tageszeitungen, die gutgläubig und ungeprüft seine Berichte abdrucken: »Ueber das Ergebnis der Akraernte liegen ungünstige Berichte vor«. Dabei hatte die Akraernte

1906 = 20,009,503 lbs gebracht,
gegen 1905 = 11,321,992 »

Diese Akraernte, von der damals Herr Rackwitz »ungünstige Berichte« gesehen haben wollte, sollte ihm eigentlich noch heute im Magen liegen, und er sollte vorsichtig sein mit neuen Hiobsposten: Die Pferde vor der Berichtigungspost des »Gordian« sind flinke Renner und überholen nur zu bald die lahmen Gäule der Hiobsposten. Wenn bis zum 15. August sich die Zufuhren von Bahia im ganzen nur auf 16 000 Sack beschränkt haben, so ist das furchtbar gleichgültig und beweist garnichts. Warum wartet er am 30. August mit seiner Hiobspost nicht noch einen Tag? Am 31. August hätten wir ihm schon sagen können, was hier folgt: »Die diesmaligen Augustzufuhren in Bahia haben 47 300 Sack betragen, im vorigen Jahre waren es 46 400 Sack, vor zwei Jahren waren es nur 21 595 Sack.«

Aber wenn schon die Zahl eines ganzen Monats ohne Einfluss auf die Marktlage ist, so ist es die Zahl eines halben Monats erst recht. Etwas mehr Wert hat schon die Aufrechnung für sechs bis acht Monate. Und daraus ergibt sich für Bahia folgendes. Zwischen dem 1. Januar und dem 31. August sind in Bahia angekommen:

1905	107 351 Sack
1906	197 777 »
1907	189 125 »

Das Riesenjahr 1906 hatte also winzige 8000 Sack nur mehr binnen acht Monaten als das laufende Jahr 1907!!!

Die forchterliche Ueberschwemmung und die noch forchterbarere Dürre sind also zu ertragen

Digitized by Google

gewesen! Heuschrecken waren wohl gerade nicht bei der Hand?!

Wir drucken den Rackwitzschen Bericht deshalb ab, damit er uns nicht aus den Augen kommt. Zur Sylvesterzeit wird auf ihn zurückzukommen sein.

* * *

Merkwürdig ist es, dass erheblich grössere Differenzen, die zugunsten von Erträgen gehen, gar keine Beachtung finden. So haben in diesem Jahre z. B.

Para	schon	1 300 000 Kilo
Ceylon	»	1 000 000 »
Trinidad	»	2 400 000 »

mehr gebracht, als in gleicher Zeit des Vorjahres. Derartige günstige Berichte werden aber überall unterdrückt. Ist das ehrliche Berichterstattung?!

* * *

Aus London hat uns ein deutscher Mincing Lanemann eine Postkarte geschrieben, worin er Bezug nimmt auf den Artikel: »Ein kalter Wasserstrahl« in Nr. 296 und uns empfiehlt, ihn für unseren Kopf zu verwenden. Der tapfere Postkartenschreiber ist natürlich anonym geblieben.

Und aus Zürich haben die Kakaoagenten Pfister & Sigg der Redaktion des Gordian angezeigt, dass sie sich freuten, dass »endlich der Gordian in einem Ton geschrieben würde, wie es einer Fachschrift gebühre«. — Diese Freude hatten Herr Heinrich Pfister und Herr **Nathan** Sigg über die Nr. 295 vom 7. August, weil darin keine Glossen waren und weil wir darin sein Haus Weinstein in Lissabon in Ruhe lassen durften. So möchte Herr **Nathan** Sigg den Gordian immer haben; und er spricht den Wunsch aus, der Gordian möchte doch lieber von den Erfahrungen »alter« Kakaoleute etwas mitnehmen, dann würde er sich »fernerhin nicht blamieren«.

Das heisst mit anderen Worten, wir möchten uns an Herrn **Nathan** Sigg hin und wieder wenden, damit er seine »Erfahrungen« im Gordian als »alter Kakaomann« vortragen dürfte.

Wir danken! In das Horn des Herrn Weinstein oder seiner Agenten lassen wir nicht blasen. Will Herr **Nathan** Sigg es verhindern, dass im Gordian Taten und Worte seiner Genossen so beleuchtet werden, wie es im letzten Jahre geschehen ist und wie es in Zukunft weiter geschehen wird, dann mag er zunächst das Amt des Rapportträgers ablehnen. Seine Firma hat monatelang die schweizer Firmen mit den Uebersetzungen der Weinsteinschen Aufsätze versorgt, die im »O Dia« und später im »Diario de Noticias« zu Lissabon abgedruckt worden sind! Wir können es Herrn **Nathan** Sigg nicht verdenken, dass es ihm unangenehm ist, wenn wir von dieser Tätigkeit immer unterrichtet werden; lieber wäre es ihm ganz gewiss, wir deckten darüber den Mantel christlicher Liebe, aber das taten wir nicht, und das tun wir auch in Zukunft nicht!

Ueber die Frage, was sich für eine Fachschrift gebührt, sollte ein Weinsteinscher Agent und Weiterverbreiter Weinsteinscher Polemiken, erst dann sprechen, wenn er bewiesen hat, dass er nicht Spekulanteninteressen vertritt, sondern das Wohlergehen einer ihn nährenden Industrie über das Geldinteresse portugiesischer Juden und Christen stellt. Komisch wirkt es, wenn die Herren Pfister & Sigg, deren Firma noch keine zehn Jahre besteht, sich als »alte Kakaoleute« aufspielen möchten und der Meinung sind, wir vom Gordian trügen als Kakaoleute noch den ersten Flaum auf der Oberlippe. Ich darf Herrn **Nathan** Sigg auch darin beruhigen und in die Schranken der gebührenden Bescheidenheit verweisen; ich selbst bin 26 Jahre mit dem Kakao verheiratet.

So unnötig es zu sein scheint: hin und wieder müssen die Leistungen bestimmter Personen hier bestimmt genannt und glossiert werden, sonst fühlen sich die Leute zu mächtig in ihrem beschränkten Kreise und richten Unheil an. R.

Aus Bahia.

Unter den aus Bahia ausgeführten Landesprodukten hat in den letzten drei Jahren (1904/06), nach dem Geldwert berechnet, Kakao die erste Stelle eingenommen.

Nach den Anschreibungen des staatlichen Ausfuhrzollamts in Bahia betrug die Ausfuhr:

	Sack à ca. 60 kg	Offizieller Wert Milreis
1904	303 400	13 446 566
1905	286 724	8 885 117
1906	393 215	13 571 472

Für 1906 repräsentierte die Ausfuhr 92,3 Prozent der gesamten Kakaoausfuhr Brasiliens. Ausser Bahia kommen nur noch Para und einige andere Plätze mit insgesamt 7,7 Prozent in Frage.

Der Durchschnittswert des Milreis betrug etwa:

1904	12¼	Pence =	1,06 Mk.
1905	15²⁷/₃₂	» =	1,34½ »
1906	16	» =	1,36 »

Nach den Aufstellungen einer am Kakaoexport interessierten deutschen Firma in Bahia waren im vergangenen Jahre die Hauptabnehmer des Bahia-Kakaos:

die Verein. Staaten von Amerika mit	131 878	Sack
Deutschland	» 115 681	»
Frankreich	» 67 907	»
und Grossbritannien	» 30 878	»

Das Erntejahr für Kakao, das sich nicht mit dem Kalenderjahr deckt, wird vom 1. Juni bis Ende Mai gerechnet; und zwar unterscheidet man eine sogenannte Frühernte von Juni bis August, während man die Zeit vom September bis Mai als Haupternte bezeichnet.

Nachstehende Tabelle veranschaulicht die Bewegungen des Marktpreises für Bahia-Kakao in Hamburg in den Jahren 1875 bis 1906 in Mark pro 50 kg Neugewicht:

1875	von 50	auf 72 Mk.
1876	» 72	» 74 »
1877	» 74	» 72 »
1878	» 78, 80, 90 langsam	» 106 »
1879	»	85, 80 »
1880	» 80, 70, 62	auf 60 »
1881	» 60, 50, 55	» 65 »
1882	» ca. 65	» 63 »
1883	» 63, 70, 84	» 78 »
1884	» 78, 72	» 68 »
1885	» 70, 75	» 80 »
1886	» 75, 62	» 65 »
1887	» 64, 68	» 67 »
1888	» 65	» 62 »
1889	» 62, 60	» 63 »
1890	» 62	» 58 »
1891	» 58	» 62 »
1892	» 60, 58	» 65 »
1893	» 65, 68, 80	» 67 »
1894	» 65, 55	» 50 »
1895	» 48, 46	» 50 »
1896	» 50, 44	» 45 »
1897	» 47, 55, 74, 60	» 70 »

Digitized by Google

1898	von	76		auf 72	Mk.
1899	»	72, 58		» 66	»
1900	»	67, 74		» 69	»
1901	»	68, 60		» 58	»
1902		zwischen 58	und	62	»
1903	»	62		auf 55	»
1904		zwischen 55	und	52	»
1905		» 52		» 47	»
1906	»	46		auf 85	»

Die letzte Angabe zeigt, dass Bahia-Kakao im vergangenen Jahr eine Preissteigerung von 46 Mark auf 85 Mk., also beinahe 100 Prozent erfahren hat. Dieser Umstand im Zusammenhalt mit der grossen Ernte und demgemäss grosser Ausfuhr — beinahe 100 000 Sack mehr als im Jahre 1905 — haben ergeben, dass die Kakaopflanzer im vergangenen Jahr beträchtliche Gewinne erzielt und dass die Kakaopflanzungen neuerdings die Aufmerksamkeit und das Interesse der brasilianischen Kaufmannskreise auf sich gezogen haben.

Der gesamte aus Bahia ausgeführte Kakao stammt aus den im Süden des Staates Bahiá an und in der Nähe der Küste belegenen sogenannten Kakaodistrikten, wo die drei Hafenstädte Belmonte, Cannavieiras und Ilhéos jeweils das Zentrum eines nach ihnen benannten Distrikts bilden. Von den genannten Plätzen wird der Kakao in kleinen einheimischen Segelfahrzeugen nach Bahia verschifft.

In Belmonte liegen die Kakaopflanzungen an beiden Ufern des dort ins Meer mündenden Flusses Jequitinhonha und erstrecken sich stromauf mehrere Tagereisen ins Land hinein. Die Grösse der einzelnen Schwankungen ist sehr verschieden. Sie schwankt zwischen 2000 und 100 000 Bäume. Die an den Fluss angrenzenden Pflanzungen leiden aber sehr durch die Sandmassen, die er mit sich führt und bei Hochwasser auf den Pflanzungen ablagert. Zur Verhinderung dieser jährlichen Ueberschwemmungen geschieht nichts. Andererseits ist der Fluss aber auch wieder die gegebene Strasse, auf der der Kakao in Kanoes nach Belmonte gebracht werden kann.

In Cannavieiras liegen die Verhältnisse ähnlich, nur dass das Tal des dort ins Meer mündenden Rio Pardo schmäler ist. Da dieser Fluss keinen Sand, sondern Schlamm mit sich führt, ist der Boden im allgemeinen besser als der im Belmontedistrikt.

Der bedeutendste der drei Kakaoplätze ist Ilhéos. Von dort kommt mehr Kakao als von den beiden andern Plätzen zusammen, doch ist die Qualität minderwertiger. Im Gegensatz zu Belmonte und Cannavieiras, wo Flachland vorherrschend ist, liegen die Pflanzungen von Ilhéos auf bergigem Terrain. Daher sind die Transportverhältnisse, zumal kein schiffbarer Fluss vorhanden ist, sehr schwierig. Aller Kakao muss auf Lasttieren nach Ilhéos gebracht werden, und zwar auf Wegen, die nach einigen Regentagen unpassierbar sind. Um hierin Wandel zu schaffen, ist man an dem Bau einer Eisenbahn beschäftigt, die von Ilhéos über Almada und Tabacos (Itabuna) nach Cidade de Conquista projektiert ist. Der Bau schreitet jedoch nur sehr langsam vorwärts und hat noch nicht einmal Almada, das sind etwa 30 Kilometer, erreicht.

In allen drei Distrikten gehören die Kakaopflanzungen mit geringen Ausnahmen einheimischen Brasilianern. In Belmonte gibt es unter den Pflanzern zwei Deutsche beziehungsweise frühere Deutsche, von denen der eine der grösste Pflanzer des Bezirks sein soll.

Nach dem Urteil eines landwirtschaftlich akademisch gebildeten Deutschen, der unlängst den Kakaodistrikten einen Besuch abgestattet hat, kann man die Bewirtschaftung der Kakaokulturen, da mangels genügender Arbeitskräfte oder genügenden Kapitals nur wenig Arbeit darauf verwandt werde, keine intensive nennen. Am Boden der Pflanzungen wuchere zu viel Kraut und in den Bäumen Schlingpflanzen. Beides müsse im rationellen Betriebe entfernt oder ferngehalten werden. Auch liessen die Pflanzer nicht genügend Schattenbäume stehen und pflanzten vielfach zu eng. Er habe Pflanzungen gesehen, wo die Bäume 2 Meter dicht standen, während 4—5 Meter die richtige Entfernung sei. Ferner seien die Leute zu lässig, die abgefallenen unreifen Früchte, sowie die Schalen der geernteten Früchte zu sammeln und — am besten durch Eingraben — zu vernichten. So lägen sie in grossen Mengen am Boden umher, verfaulten und seien der Sitz vieler Schädlinge. Schon allein durch die Vermeidung der angedeuteten Fehler würden sich reichere Erträge erzielen lassen, die sich aber seines Erachtens bei Anwendung künstlichen Düngers noch ganz erheblich vergrössern würden. Uebrigens sollen in den Kakaodistrikten noch vielfach anbaufähige Ländereien zur Ausdehnung oder Neuanlage von Pflanzungen vorhanden sein.

Ausser den wenigen nicht brasilianischen Pflanzern leben nur noch ganz vereinzelt einige andere Europäer in den Kakaodistrikten. Es sind das die Aufkäufer einiger Exporthäuser. Uebrigens geht ein grosser Teil des Kakaos erst in Bahia aus der Hand des brasilianischen Pflanzers oder Zwischenhändlers in die des europäischen Exporteurs über.

(Bericht des Kaiserl. Konsulats in Bahia.)

* * *

Ferner berichtet dasselbe Konsulat nach den Aufzeichnungen seines brasilianischen Pflanzers folgendes:

Die Kakaokultur in Ilhéos. Es gibt in Ilhéos drei Arten von Kakao — »gewöhnlichen«, »Para« und »Maranhao«.

In Ilhéos werden alle diese Arten in grossem Massstabe angebaut, indem man für diese oder jene Art den dazu geeigneten Boden wählt.

Der zur Kultur von Kakao passende Boden ist der pflanzenreiche, der sich aus vermoderten Pflanzen und organischen Materien gebildet hat. Sein Aussehen ist fettartig und schlüpfrig. Gewöhnlich ist der Boden bewachsen, unter anderem mit riesenhaften Bäumen, wie: jaquetibà, péqui, pao de oleo (Oelholz), virote, imbiruçu und anderen weicheren Hölzern, die leicht mit der Axt gefällt werden können. Die Flora ist reich an Schlinggewächsen, wie marioba, wilden Bananenpflanzen, avenas und auricanas.

Gewöhnlicher Kakao. Der Kakao, dessen Kultur zuerst in Ilhéos eingeführt wurde, ist ohne Zweifel derjenige, der dem Pflanzer den grössten Vorteil bietet. Zu dessen Anpflanzung wird keinerlei mechanische Arbeit auf dem dazu bestimmten Boden vorgenommen. Nachdem das ausgerodete Unkraut verbrannt worden ist, pflanzt man den Kakao (drei bis vier Bohnen) neben einer anderen, schneller wachsenden Pflanze, damit er durch den Schatten geschützt wird, bis er anfängt auszuästen. Gewöhnlich wird als Schutzpflanze für den wachsenden Kakao die Maniokpflanze gewählt, nicht allein wegen ihres schnelleren Wachstums, sondern auch „weil ihre Wurzel als das Brot Brasiliens gilt.

Der gewöhnliche Kakaobaum trägt die ersten Früchte im dritten oder vierten Jahre. Sein Stamm wächst senkrecht und erreicht manchmal seine grösste Höhe mit 7 m bei einem Durch-

Digitized by Google

messer von 0,2 bis 0,3 m. Der Stamm neigt sich manchmal dem Boden zu. Dies trägt dazu bei, dass der Kakaobaum mehr Frucht trägt; vielleicht aus dem Grunde, weil seine Wurzeln so mehr Luft erhalten und leichter den Saft des Erdbodens einziehen können. Die zwischen der Blüte und der Reife der Frucht liegende Zeit beträgt fünf Monate, und es ist nichts seltenes, in einer Frucht 40 bis 60 Bohnen zu finden.

Der gewöhnliche Kakaobaum liefert weniger Früchte als irgend eine andere Art. Dagegen sind aber seine Bohnen schwerer. Die Kultur des gewöhnlichen Kakaobaumes ist diejenige, die dem Pflanzer die meisten Vorteile bietet wegen der Tatsache, dass der Baum beinahe ein Jahrhundert alt wird; man kennt Kakaobäume dieser Art, die über 70 Jahre alt sind und sich noch in gutem Zustande befinden.

Kakao von »Parà«. Von allen Kakaoarten ist die schönste, ob man den Baum oder die Frucht betrachtet, der »Parà«-Kakao.

Der »Parà«-Kakaobaum wächst sehr schnell, wird nicht höher als 5 m und besitzt eine belaubtere Krone als der gewöhnliche Kakaobaum. Er ist von allen Arten derjenige, der die meisten Früchte liefert, deren Bohnen aber weniger Gewicht als die des gewöhnlichen Kakao haben. Die Anpflanzung geschieht in derselben Weise, wie die des gewöhnlichen.

Der »Parà«-Kakaobaum trägt mit dem zweiten Jahre Früchte, und viele Bäume blühen schon im Alter von kaum einem Jahr. Die Frucht unterscheidet sich von der des gewöhnlichen Kakaobaumes durch ihre lebhafte gelbe bis gelbrötliche Farbe. Die Schale ist glatt, ohne Flecken und Runzeln.

Von der Spezies »Kakao do parà« gibt es zwei Arten: der wirkliche »Parà« und der Parà maracujà«.

Beim ersteren ist die Frucht grösser. Beim zweiten ist sie kleiner, und hat die Form einer Maracujà (eine brasilianische Frucht). Trotzdem liefert die Varietät Maracujà gerade so viel Bohnen wie der wirkliche Parà-Kakao.

Die Kultur des »Parà«-Kakao hat sich in Ilhéos so ausgedehnt, dass heute niemand eine andere Sorte anzupflanzen versucht. Der Grund dafür ist der, dass er mehr Früchte liefert. Der Zeitraum zwischen der Blüte und der Fruchtreife beträgt ebenfalls fünf Monate.

Es gibt in Ilhéos keine bestimmte und gute Methode für die Behandlung der Kakaobohnen. Es gibt Landwirte, die die Bohnen nicht fermentieren, sondern sie, wie sie aus der Schale entfernt werden, auf der Tenne zum Trocknen bringen. Andere lassen sie zwei bis drei Tage fermentieren, manche vier bis fünf Tage, und es gibt nur sehr wenige, die sie die nötigen sechs Tage fermentieren lassen. Solange die Regierung diesen Pflanzungen nicht unbedingt notwendige Vergünstigungen angedeihen lässt, wird man in Ilhéos in der ungleichmässigen Behandlung seines einzigen Reichtums fortfahren. Ilhéos benötigt guter Verbindungsmittel, praktischer landwirtschaftlicher Schulen, die von geschickten Fachmännern geleitet werden, damit die Landwirte sich an diese wenden und von ihnen zuverlässige Instruktionen über die Behandlung von Kakaobohnen erhalten können. Es dürfte nur wenig Personen geben, die sich die Verbesserung der Kakaokultur wirklich angelegen sein lassen. Sie wird nur ausgebeutet, um grosse Gewinne zu erzielen.

Kakao »Maranhao«. Wenn man in Ilhéos auch allgemein diese Kakaospezies als eine einfache Abart des »Parà«-Kakaos betrachtet, so genügt es doch nicht, es dabei bewenden zu lassen.

Der Kakao »Maranhao« stammt aus dem Staate Maranhao, und der deutlich sichtbare Unterschied seiner Frucht von der des »Parà« lässt ihn als eine von den anderen ganz verschiedene Art erscheinen.

Die Kultur des Kakao »Maranhao« geschieht in derselben Weise wie die des »Parà«. Zwischen den beiden Bäumen ist kein Unterschied. Er wächst genau so wie der »Parà«. Der Unterschied besteht nur in der Frucht. Diese ist länglich, von gelb-weisslicher Farbe, deren Grösse zu bewundern ist. Von allen Kakaosorten ist es diejenige, die die schönste Frucht trägt. Immerhin ist deren Schale sehr dick, weshalb sie weniger Bohnen enthält.

In Ilhéos gibt es nicht eine einzige Pflanzung, sei sie auch noch so klein, wo einzig Kakao »Maranhao« gepflanzt würde; er wird immer zusammen mit »Parà« gepflanzt. Er trägt auch viele Früchte, aber mit wenigen Bohnen. Seine Kultur in Ilhéos nimmt ab.

Aus Ernteländern.

Um ein übersichtliches Bild über die Ankünfte von Kakao in Erntehäfen und die Ausfuhren aus Erntehäfen zu geben, wiederholen wir im folgenden die Zahlenreihen der einzelnen Monate, und zwar zwei ältere Jahre 1905 und 1906, und daneben das laufende Jahr 1907, soweit Zahlen vorliegen.

Sollte jemand in den Aufstellungen oder Angaben eine Unrichtigkeit entdecken, so ist er gebeten, uns dies mitzuteilen; wir wollen dann für Abhilfe sorgen.

Zur Erleichterung der Uebersicht sind die Monate mit grossen Mengen in Ankünften und Ausfuhren fettgedruckt.

Venezuela.

Die Kakaoausfuhren von Venezuela verteilen sich auf verschiedene Häfen, unter denen La Guayra mehr als die Hälfte, Carupano etwa ein Drittel, den Rest die übrigen Plätze wie Puerto Cabello, Maracaibo, Ciudad Bolivar u. a. zur Ausfuhr bringen.

In den ersten acht Monaten, Januar bis August, sind in La Guayra verladen worden:

1905	1906	1907
5 863 810	5 432 665	5 789 476 Kilo

Die monatlichen Ausfuhren von La Guayra, das der Hafen für die Hauptstadt Caracas ist, haben in den letzten drei Jahren betragen in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	291 083	808 241	405 310
Februar	612 818	574 879	**964 384**
März	**814 861**	**861 370**	**963 192**
April	**1 101 804**	**864 081**	**608 233**
Mai	**1 227 432**	**762 834**	**831 565**
Juni	**860 254**	**756 881**	**892 648**
Juli	573 221	504 031	544 144
August	418 337	300 348	580 000
September	232 646	212 130	
Oktober	147 702	176 449	
November	247 874	374 292	
Dezember	427 597	329 342	
im ganzen	6 955 629	6 524 878	

Der Ausfuhrzoll wird je nach der Qualität des Kakaos erhoben. Allerfeinste Ware hat 12.80 Mk., die Mittelklasse San Felipe benannt, 8 Mk., und die ordinäre Sorte 4.80 Mk. für 50 Kilo zu zahlen. Die Frachtsätze betragen von Ciudad Bolivar und Maracaibo 46.15 Mk., von La Guayra 54.15 Mk., von Puerto Cabello 62.15 Mk. und von Carupano 50.25 Mk. die

Digitized by Google

1000 Kilo nach Havre—London—Amsterdam—Rotterdam—Hamburg—Bremen ohne Aufschlag für Options-Verladungen.

* * *

Ecuador.

Guayaquilkakao. In Guayaquil sind von Januar bis August, in 8 Monaten, angeliefert in Quintales (1 Quintal = 100 spanische Pfund = 46 Kilo)

1905	1906	1907
332 450	341 250	306 400

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ankünfte der letzten drei Jahre in folgender Weise:

	1905	1906	1907
Januar	28 500	33 500	24 000
Februar	31 000	35 000	15 500
März	58 750	43 250	27 100
April	**60 200**	**55 000**	**66 800**
Mai	**48 500**	**66 000**	**64 500**
Juni	**29 500**	**34 000**	**34 500**
Juli	**42 500**	**35 500**	**30 000**
August	**33 500**	**39 000**	**44 000**
September	**9 250**	**36 000**	
Oktober	7 750	26 000	
November	15 000	20 000	
Dezember	34 250	27 000	
zusammen	398 700	450 250	

Der Ausfuhrzoll beträgt für Guayaquil 2½ centavos aufs Kilo, was — 100 centavos = 1 sucre = 2 Mk. — 5 Mk. auf 100 Kilo ausmacht; für andere Häfen stellt sich dieser Ausfuhrzoll gar auf 3½ centavos oder umgerechnet, auf 7 Mk. für 100 Kilo. Diese Zollabgaben erhöhen sich durch allerlei örtliche Abgaben ungefähr aufs Doppelte der Zollsätze. Die Verladungen geschehen entweder über Panamá oder durch die Magelhanstrasse. Die Fracht über Panamá ist teurer, die Reise geht aber schneller als durch die Magelhanstrasse. Die Fracht stellt sich auf diesem Wege mit 4.60 Mk. für 100 Kilo um 2 bis 3 Mk. billiger als mit Umladung über Panamá.

* * *

Brasilien.

Bahiakakao. In Bahia sind von Januar bis August, in 8 Monaten

	1905	1906	1907	
angeliefert	107 351	197 777	189 125	Sack
ausgeführt	127 610	208 262	197 566	„

Durchschnittlich wiegen die Säcke 60 Kilo.

Die Ausfuhren sind in der ersten Jahreshälfte höher als die Ankünfte, weil die in den grossen Erntemonaten August bis Februar angebrachten Kakaos nicht sämtlich zur Verladung gelangen, sondern zum Teil erst in den folgenden ernteschwachen Monaten März bis Mai. Dies ist besonders im laufenden Jahre zu beobachten, wo von März bis Mai 1907 bedeutend grössere Ausfuhren zu verzeichnen waren, die teilweise das mehrfache der Ankünfte ausmachten.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ankünfte der letzten drei Jahre in folgender Weise in Sack von je 60 Kilo.

	1905	1906	1907
Januar	**22 557**	**46 145**	**43 408**
Februar	**21 040**	**22 783**	**30 330**
März	5 353	14 854	16 133
April	1 338	2 032	3 385
Mai	2 815	9 846	3 705
Juni	8 142	29 399	13 564
Juli	**24 511**	**26 318**	**31 300**
August	**21 595**	**46 400**	**47 300**
September	**28 181**	**48 000**	
Oktober	**54 156**	**57 500**	
November	**43 033**	**41 500**	
Dezember	**52 669**	**33 250**	
zusammen	285 390	378 027	

Von diesen Ankünften sind ausgeführt worden ebenfalls in Sack von je 60 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	**31 690**	**44 793**	**34 075**
Februar	**21 318**	**39 084**	**18 874**
März	**22 670**	**28 421**	**27 709**
April	6 678	5 781	21 292
Mai	2 075	5 008	23 105
Juni	4 958	17 568	8 511
Juli	**16 475**	**30 824**	**23 000**
August	**21 746**	**36 783**	**41 000**
September	**24 822**	**49 000**	
Oktober	**47 460**	**59 436**	
November	**39 242**	**28 178**	
Dezember	**42 947**	**36 982**	
im ganzen	282 081	381 858	
davon nach:			
Europa	207 016	240 937	
Nordamerika	66 609	134 136	

Parákakao. Die Ausfuhren von Pará, Itacoatiara und Manáos haben in sieben Monaten, von Januar bis Juli, betragen

	1906	1907	
Europa	714 674	1 694 235	Kilo
Nordamerika	455 156	429 143	»
zusammen	1 169 830	2 123 378	Kilo

Die Mengen sind im Verhältnis 1907 fast doppelt so gross wie 1906.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren in folgender Weise:

	1906	1907
Januar	1 510	29 540
Februar	42 348	175 511
März	103 706	133 467
April	59 297	175 323
Mai	**136 627**	**282 597**
Juni	**251 769**	**346 948**
Juli	**574 573**	**980 000**
August	**520 307**	**940 000**
September	**253 979**	
Oktober	**104 653**	
November	41 990	
Dezember	13 992	
	2 104 751	Kilo

Für ganz Brasilien beträgt der Ausfuhrzoll auf Kakaobohnen 9 Prozent vom Wert. Die Frachtraten sind nicht feststehend, es werden ungefähr bezahlt: Von Bahia bis Hamburg 27.50 Mk. plus 10 Prozent Primage für 800 Kilo, von Parà 25/— plus 10 Prozent Primage für 1000 Kilo und von Manáos 30/— plus 10 Prozent Primage für 1000 Kilo.

* * *

Britisch-Westindien.

Trinidad. In Port of Spain sind vom Januar bis August, in acht Monaten, verladen

1905	1906	1907	
173 830	124 637	151 387	Sack.

Durchschnittlich wiegen die Säcke 90 Kilo. Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren der drei letzten Jahre in folgender Weise:

	1905	1906	1907
Januar	**12 801**	**30 402**	**14 644**
Februar	**23 368**	**16 165**	**21 477**
März	**25 335**	**8 464**	**20 440**
April	18 522	9 334	8 342
Mai	21 454	19 485	22 484
Juni	**23 860**	**13 333**	**13 000**
Juli	**25 479**	**14 456**	**31 000**
August	**23 011**	**12 998**	**20 000**
September	5 247	3 057	
Oktober	8 902	3 345	
November	21 042	3 451	
Dezember	**41 209**	**12 865**	
Zusammen	250 230	147 355	Sack

Digitized by Google

Der Ausfuhrzoll, der bis zum 1. April 1907 nur 7 cents auf 100 lbs betrug, ist seitdem auf 20 cents für 100 lbs erhöht worden, was auf 100 Kilo 18.52 Mk. ergibt.

Die Frachtrate beträgt 40/— auf 1000 Kilo von Port of Spain nach Havre, Hamburg und Bremen.

Grenada. Von Grenada sind in der Zeit von Januar bis Juni, in sechs Monaten, ausgeführt

1905	1906	1905	
45 298	32 463	32 455	Sack

Jeder Sack wiegt durchschnittlich 85 Kilo. Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren in Sack in folgender Weise:

	1905	1906	1907
Januar	**10 770**	**8 225**	**5 391**
Februar	**6 903**	**3 703**	**14 202**
März	**11 080**	**6788**	**3 466**
April	**7 807**	**3 752**	**3130**
Mai	4 336	5 495	2 553
Juni	4 402	4 500	3 713
Juli	630	2 686	
August	3 126	237	
September	669	1 242	
Oktober	2 189	1 246	
November	**8 769**	**8 244**	
Dezember	**7 514**	**12 000**	
	68 195	58 018	

Der Ausfuhrzoll stellt sich auf 5 d fürs cwt, was auf 100 Kilo 0.85 Mk. ergibt.

* * *

Dominikanische Republik.

Für die Kakaoausfuhr kommen folgende Häfen in Betracht: Sanchez, Puerto Plata, Santa Domingo, Samana und San Pedro de Macoris.

Von diesen Plätzen ist Sanchez für Kakao am bedeutendsten, dann folgen Puerto Plata und Santo Domingo (Stadt), während Samaná, das dem dominikanischen Kakao den Namen gab, und San Pedro de Macoris heute nur erst unbedeutende Kakaoausfuhren aufzuweisen haben.

In Sanchez sind in sechs Monaten, Januar bis Juni, ausgeführt:

1905	1906	1907	
4 518 957	4 794 116	4 057 660	Kilo

In Puerto Plato sind in sieben Monaten, Januar bis Juli 1907, ausgeführt nach

Nordamerika	376 073	Kilo
Europa	1 498 929	»
im ganzen	1 875 002	Kilo

In vier Monaten, von Januar bis April, hat die Gesamtausfuhr der dominikanischen Republik betragen

1905	1906	1907	
8 606 585	5 882 298	6 565 624	lbs.

Von den im März 1907 ausgeführten 1 720 995 lbs sind gegangen 736 154 lbs nach Deutschland,
658 873 » » Nordamerika,
325 968 » » Frankreich.

Von den im April 1907 ausgeführten 1 279 590 lbs sind gegangen
321 474 lbs nach Deutschland,
802 584 » » Nordamerika,
155 532 » » Frankreich.

Für die späteren Monate fehlen uns noch die amtlichen Zahlen, die leider, trotz aller Mühe ohne grossen Verzug nicht zu beschaffen sind.

Kakao hat in den Häfen der dominikanischen Republik einen Ausfuhrzoll von 9.20 Mk. auf 100 Kilo zu entrichten.

Die Fracht beträgt 45/— für 1000 Kilo von Samana, Puerto Plata und St. Domingo nach Havre, Hamburg und Bremen.

Die Gesamtausfuhren der dominikanischen Republik zeigen im Vergleich mit den beiden Vorjahren folgendes Bild (in engl. Pfund):

	1905	1906	1907
Januar	1 572 040	1 505 041	2 200 211
Februar	1 619 790	1 501 614	1 364 828
März	2 637 088	1 161 891	1 720 995
April	2 777 667	1 713 752	1 279 590
Mai	**3 656 564**	**6 089 637**	
Juni	**4 009 216**	**5 957 281**	
Juli	**4 211 093**	**6 529 287**	
August	2 628 541	2 911 984	
September	1 017 877	1 450 617	
Oktober	582 423	697 844	
November	1 265 563	1 191 425	
Dezember	1 874 456	850 162	
	27 852 318	31 560 535	

Die fettgedruckten Monate Mai, Juni, Juli sind die Hauptausfuhrmonate.

* * *

Britisch-Westafrika.

Akrakakao. Unter Akrakakao wird allgemein der Kakao aus dem Gebiet der englischen Goldküste verstanden. Der Akrakakao wird über die Hafenplätze Akra, Ada, Cape Coast, Prampram, Saltpond, Sekondi und Winnebah verladen.

Aus diesen Häfen sind in fünf Monaten, von Januar bis Mai, verladen worden in englischen Pfund

1905	1906	1907
4 064 475	5 912 223	5 254 990

Von den Mai-Ausfuhren sind verladen in englischen Pfund aus:

	1906	1907
Accra	400 010	696 550
Ada	28 629	2 405
Cape Coast	—	280
Prampram	37 532	38 801
Saltpound	1 820	36 727
Secondi	—	2 729
Winnebah	41 503	111 094
im ganzen	509 494	888 586
umgerechnet in Kilo	231 063	402 987
im Werte von	161 275	440 150

Aufs Kilo ergibt sich für die Maiausfuhren ein Durchschnittspreis von 1.09 Mk in 1907 und von 0.70 Mk. in 1906 fürs Kilo.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren der letzten drei Jahre in folgender Weise:

	1905	1906	1907
Januar	**1 976 201**	**2 629 291**	**3 038 151**
Februar	**1 101 763**	**1 543 967**	**570 004**
März	615 188	549 720	201 390
April	179 213	679 751	556 859
Mai	192 110	509 494	888 586
Juni	553 744	474 890	
Juli	310 940	316 382	
August	138 885	305 337	
September	187 619	540 802	
Oktober	**378 197**	**2 353 856**	
November	**2 283 142**	**3 922 754**	
Dezember	**3 404 990**	**6 183 259**	
zusammen	11 321 992	20 009 503	

Die Monate Oktober, November, Dezember, Januar und Februar sind die Hauptausfuhrmonate, doch hören die Ausfuhren im ganzen Jahre nicht auf, etwas wird immer verladen, selbst in den stillen Monaten.

Ausfuhrzoll wird an der Goldküste nicht erhoben. Die Frachtrate von dort nach Hamburg ist 45 Mk. für 1000 Kilo ohne Primage, bei grösseren Quanten dürfte dieser Satz wohl ermässigt werden.

* * *

San Thomé.

Thomékakao. In Lissabon sind in den ersten acht Monaten angekommen

1904	1905	1906	1907	
175 883	246 689	225 097	226 899	Sack.

Digitized by Google

Wir schliessen hieran die Aufstellung der Lissaboner Vorräte.

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907	
Datum	Sack	Datum	Sack	Datum	Sack
				5. 1.:	82 470
		13. 1.:	91 318	12. 1.:	96 860
21. 1.:	99 733	20. 1.:	99 278	20. 1.:	113 038
				26. 1.:	122 577
				1. 2.:	117 340
3. 2.:	98 430	7. 2.:	89 479	9. 2.:	105 024
13. 2.:	90 000	17. 2.:	104 291	16. 2.:	125 492*)
22. 2.:	85 000	24. 2.:	92 497	23. 2.:	134 441*)
		3. 3.:	90 256	2. 3.:	119 993
11. 3.:	86 278	10. 3.:	86 514	11. 3.:	130 111
18. 3.:	86 935	17. 3.:	80 701	16. 3.:	126 765
		24. 3.:	73 961		
		31. 3.:	67 856	30. 3.:	123 023
7. 4.:	70 172	7. 4.:	57 861	6. 4.:	115 564
		14. 4.:	50 651		
22. 4.:	64 171	21. 4.:	43 098	20. 4.:	112 270
		28. 4.:	41 390	29. 4.:	105 658
		5. 5.:	40 059	4. 5.:	94 323
13. 5.:	48 092	12. 5.:	36 825	13. 5.:	71 273
		19. 5.:	31 720	18. 5.:	62 123
25. 5.:	51 750	26. 5.:	31 909		
		2. 6.:	26 001	1. 6.:	42 300
12. 6.:	60 155	9. 6.:	43 714	8. 6.:	49 987
17. 6.:	54 449	16. 6.:	54 631	15. 6.:	39 256
		23. 6.:	48 584		
		30. 6.:	52 822	28. 6.:	31 902
		7. 7.:	49 129	6. 7.:	21 028
15. 7.:	74 114	14. 7.:	57 858	13. 7.:	25 707
22. 7.:	66 097	21. 7.:	77 834	20. 7.:	33 287
		28. 7.:	71 035		
5. 8:	56 209	4. 8.:	73 643	3. 8.:	16 539
		11. 8.:	76 375	12. 8.:	22 363
19. 8.:	59 405	18. 8.:	68 292	17. 8.:	26 542
		25. 8.:	68 769	31. 8.:	9 150
		1. 9.:	57 876		
9. 9.:	61 929	8. 9.:	57 800		
16. 9.:	59 000	15. 9.:	56 684		
		22. 9.:	53 282*)		
		29. 9.:	42 054		
		6. 10.:	37 180		
10. 10.:	75 945	13. 10.:	60 951		
		20. 10.:	61 957		
28. 10.:	51 948	27. 10.:	59 797		
		3. 11.:	56 773		
11. 11.:	64 075	10. 11.:	82 244*)		
		17. 11.:	74 205		
25. 11.:	72 689	24. 11.:	85 964		
		1. 12.:	78 315		
9. 12.:	62 689	9. 12.:	53 019		
		15. 12.:	86 405		
23. 12.:	81 877	22. 12.:	83 490		
		29. 12.:	93 268		
		31. 12.:	90 610		

*) Einschliesslich der am gleichen Tage eingetroffenen Dampferladungen.

Wenn der Kakao mit portugiesischen Schiffen nach portugiesischen Häfen verschifft wird, beträgt der Ausfuhrzoll 5.40 Mk., mit fremden Schiffen nach portugiesischen Häfen 11.25 Mk. und mit fremden Schiffen nach fremden Häfen 18 Mk. für 100 Kilo.

Die Ernte des laufenden Jahres wird an Umfang mindestens der von 1906 entsprechen.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die monatlichen Ankünfte in Lissabon in folgender Weise in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	**75 352**	**61 088**	**61 993**
Februar	**38 010**	**28 982**	**37 783**
März	13 671	9 958	17 262
April	9 004	5 080	6 694
Mai	**14 613**	**14 309**	**6 239**
Juni	**26 791**	**44 634**	**30 517**
Juli	**41 551**	**40 157**	**41 860**
August	27 697	20 889	24 551
September	**36 965**	**24 980**	
Oktober	**46 398**	**38 844**	
November	**45 066**	**53 997**	
Dezember	**52 704**	**67 190**	
zusammen	427 822	410 108 Sack.	

Zucker.

Bericht vom 4. September 1907.

Die beiden letzten Augustwochen waren sich nicht gleich. In der ersten Woche ging es ziemlich lebhaft zu, wozu namentlich das ungünstige Wetter beitrug, dagegen war es in der zweiten Hälfte der Berichtszeit wesentlich ruhiger. Auch die Nachricht von der Unterzeichnung der Zusatzakte zur Konvention vermochte die Stimmung nicht zu beeinflussen. Fast scheint es, als ob die vielen Nachrichten, die in den letzten Wochen über die Konvention bekannt wurden, die Märkte etwas abstumpften. Wichtiger sind jetzt die Aussichten der neuen Ernte, die bei der Unsicherheit der Witterung, und bei dem grossen Einfluss, den Regen und Sonnenschein gerade in diesen Wochen noch auf die Ausbeute haben, allgemeine Beachtung finden. Nach Otto Licht könnte dem Rübenstand wärmeres Wetter in den nächsten Wochen nicht schaden. Mit dem September hat auf englische Anregung die Spekulation, zum Teil auf das wenig aussichtsvolle Wetter gestützt, ihren Einzug gehalten und für Rohzucker täglich Erhöhungen durchgedrückt.

Auf dem Raffinadenmarkt herrschte die ganze Berichtszeit Ruhe, abgesehen von kleineren Schwankungen. Die Magdeburger Tagespreise sind fest, sie haben am 4. September für gemahlenen Melis 18.87½ Mk., für gemahlene Brotraffinade 21.— Mk. betragen. Die Abforderungen an den Verbrauch waren die ganze Berichtszeit hindurch nur mässig.

* * *

Kurz vor Toresschluss, in den letzten Augusttagen, ist die **Zusatzakte zur Brüsseler Konvention** in Brüssel unterzeichnet worden. Die Zusatzakte lässt die Hauptbestimmungen der Konvention, den Ueberzoll von 6 frs für eingeführten Zucker und das Verbot der Gewährung von Prämien, bestehen, nur sind die Bedingungen des Austritts erleichtert, und England hat eine Sonderstellung erhalten. Es ist nur verpflichtet, für raffinierten Zucker bei der Einfuhr in andere Konventionsstaaten Ursprungszeugnisse zu liefern, die die prämienfreie Herkunft des Zuckers bescheinigen. Eine offene Frage bleibt es aber, auf welche Weise englische Erzeugnisse, zu deren Herstellung Prämienzucker verwandt wurde, bei der Einfuhr in Konventionsstaaten zu behandeln sind. Der Nachweis dafür wird auf technische Schwierigkeiten stossen. England hat aber aus dieser Zusatzakte noch weitere Vorteile, es kann russischen Prämienzucker ohne Strafzoll einführen, und wenn auch heute der russische Zucker noch höher einsteht und ausserdem noch nicht in solchen Mengen auf den Weltmarkt geworfen werden kann, dass er imstande wäre, den Konventionsländern die Ausfuhr nach England zu sperren, so liegt doch in dieser Bevorzugung zweifelsohne ein Hebel, den Anbau zu erweitern. England hat also bis jetzt ein gutes Geschäft mit der Zusatzakte gemacht, soweit Nachrichten vorliegen, zumal auch die Bedingungen,

Digitized by Google

die Russland für seinen Beitritt zur Konvention stellt, kaum annehmbar sind, u. a. will es angeblich seinen Zuckerzoll (4 Rubel aufs Pud = etwa 28.35 Mk. auf 100 Kilo) nur um 10 Kopeken aufs Pud = etwa 1.32 Mk. auf 100 Kilo (Konventionszoll 6 frs = 4.80 Mk. auf 100 Kilo) ermässigen. Ausserdem liegt eine Aeusserung der russischen Regierungskreisen recht nahe stehenden »Nowoje Wremja« vor, die mit der Konvention wenig freundlich umspringt und vom Beitritt nichts wissen will. Ob hier der Einfluss Frankreichs etwas ausrichten kann, muss die Zeit lehren. Vielleicht ist schon viel erreicht, wenn Russland, falls es beitreten sollte, die Prämien abschafft.

Indessen ist die Zusatzakte noch nicht sanktioniert. Wie schon im letzten Heft 296 vom 21. August d. J. ausgesprochen, gehören nicht nur die Unterschriften der einzelnen Bevollmächtigten, sondern auch die Annahme durch die Volksvertretungen der einzelnen Konventionsstaaten und ihrer Fürsten dazu. Dies hat noch bis zum 28. Februar 1908 Zeit, und ausserdem besagt die Meldung aus Brüssel nicht, ob sämtliche Mitglieder ihre Unterschriften gaben. Eine Mitteilung darüber wäre sehr erwünscht.

Die deutsche Regierung will vor der endgültigen Zustimmung erst eingehend Landwirtschaft und Industrie hören, und das soll erst geschehen, wenn die Erträge der neuen Ernte feststehen.

Kakaobohnen.

Bericht vom 4. September 1907.

In den letzten 14 Tagen hat die Preistreiberei weiter gewütet, und zwar wie immer ohne Grund. Man treibt und treibt und treibt eben nur noch, weil es einmal fast zur Gewohnheit geworden ist, der Bien' muss, er mag wollen oder nicht. Dabei sind die Ankünfte auf den Hauptmärkten durchaus genügend, und allgemein waren die Ergebnisse der Ernten bisher ebenfalls gross genug, um dem tatsächlichen Verbrauch zu entsprechen. Ferner sind aber auch die Aussichten für die kommenden Weihnachtsernten heute besser, als sie im Frühjahr für die Johannisernten gestanden haben. Nicht vergessen werden darf, dass sich der Verbrauch mit den letzten Kakaopreisen noch nicht eingelebt hat. Das Ergebnis kann sich erst in einigen Wochen zeigen.

Jedenfalls wird die herrschende Spannung der Preise von Tag zu Tage straffer und auch gefährlicher.

Wir nennen bei manchen Einzelberichten wieder Preise, und zwar vom 31. August, um einen ungefähren Anhalt zu bieten, doch sind die Forderungen in Hamburg heute teilweise schon wieder höher. Nächstens sind die Preise im Himmel angelangt. Hoffentlich verschwinden sie aber dann auch vom Erdboden.

In diesen Tagen hat die Hamburgische Handelskammer wieder Angaben über die Kakaomengen erhalten, die in der Zeit vom 15. Juli bis 14. August 1907 auf Grund des Hamburgischen Deklarationsgesetzes zur Anmeldung gekommen sind. Das Gesetz schreibt für diese — wohl gemerkt! — Anmeldungen eine Frist von zwei Wochen vor. Trotzdem gibt es auch diesmal wieder eine ganze Menge Nachzügler aus früheren Monaten.

In der Zeit vom 15. Juli bis 14. August 1907 sind zur Anmeldung gelangt:

I. Einfuhren seewärts:

3 371 180 Kilo im Werte von 5 716 980 Mk.,

das sind 48 107 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswerte von 169.60 Mk. für 100 Kilo. Von den Herkunftsländern haben u. a. geliefert:

Ecuador	913 150 Kilo
Portugal	815 820 »
Sto. Domingo	723 180 »
Britisch-Westafrika	251 310 »
Trinidad	172 610 »
England	113 940 »
Venezuela	89 400 »
Kamerun	78 910 »

II. Ausfuhren seewärts:

1 501 310 Kilo im Werte von 2 625 700 Mk.,

das sind 21 447 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswerte von 174.90 Mk. für 100 Kilo. Von den Bestimmungsländern haben u. a. erhalten:

Niederland	413 840 Kilo
Schweiz	259 010 »
England	185 050 »
Rheinhäfen	143 770 »

Vergleiche dieser Zahlen sind noch nicht möglich, weil noch keine amtlichen Kontrollzahlen aus früheren Jahren vorhanden sind, und weil die vorhandenen privaten Angaben auf einer ganz anderen Grundlage gefunden werden.

Ausserdem können wir heute die Gesamtzahlen der Hamburger Kakaobewegungen von 1906 mitteilen. Auf Grund amtlicher Angaben hat betragen die Einfuhr seewärts

	Kilo	Sack zu 70 Kilo
1906	47 694 000	681 343
1905	43 893 000	627 043

Und die Ausfuhren land- und seewärts haben betragen

	Kilo	Sack zu 70 Kilo
1906	45 950 000	656 429
1905	40 164 300	573 776

Hieraus ergibt sich ein Ueberschuss der Einfuhren über die Ausfuhren, wie folgt:

1906: 1 744 000 Kilo oder 24 914 Sack
1905: 3 728 700 » » 53 267 »

Also selbst in dem »knappen« Jahre 1906 zeigt sich ein Einfuhrüberschuss.

Die Hamburger Ankünfte haben im August 1907 gegen 1906 rund 11000 Sack mehr betragen, was bei einem Durchschnittsgewichte von 70 Kilo auf den Sack etwa 750 000 bis 800 000 Kilo mehr sind. Die Ankünfte zeigen im einzelnen folgende Verteilung; es kamen im August 1907 in Hamburg an aus:

Le Hâvre	18 081 Sack
Lissabon	13 299 »
Westindien	9 233 »
Southampton	6 847 »
Westküste Afrika	6 007 »
Liverpool	3 415 »
London	2 557 »
Neuyork	2 074 »
Westküste Südamerika	2 000 »
Amsterdam	1 924 »
Bremen	1 449 »
Antwerpen	819 »
Para	360 »
Colombo	213 »
Bahia	125 »
Rotterdam	77 »
Manaos	12 »
Bordeaux	10 »
im August 1907	68 502 Sack
» 1906	57 318 »
» 1905	65 633 »

	1907	1906	1905
Seit Jahresanfang	404 443	395 118	414 333 Sack.

Einzelberichte:

Venezuelakakao. Vom 27. Juli bis 7. August 1907 kamen von den Pflanzungen in La Guayra

Digitized by Google

3305 Sack an gegen 1625 Sack zu gleicher Zeit 1906. Die Preise sind in La Guayra fest auf die Nachrichten von den Hauptmärkten. Ausgeführt sind von La Guayra in der Zeit vom 28. Juli bis 6. August 1907 5707 Sack oder 329 646 Kilo gegen 4473 Sack oder 215 067 Kilo in der gleichen Zeit 1906. Im ganzen Monat August 1907 sind rund 580 000 Kilo ausgeführt gegen 300 348 Kilo 1906 und 418 337 Kilo 1905. Seit Jahresanfang, für acht Monate, beträgt die Ausfuhr von La Guayra 1907 5 789 476 Kilo, 1906 waren 5 432 665 Kilo. Die Ernte nähert sich jetzt ihrem Ende.

Aus Carupano wird gemeldet, dass die Johannisernte zu Ende ist, und dass sie nur mittleren Umfangs war. Die nächste, Santa Lucia-Ernte, beginnt erst wieder im Oktober. Die Nachrichten darüber lauten verschieden, je nach den Gebieten, aus denen sie kommen. Aus den tiefer liegenden Gegenden wurde über zuviel Regen geklagt, während solch Wetter den höher gelegenen Pflanzungen sehr gut tut. Die Bäume hängen voll von Früchten, doch hängt von der Witterung noch sehr viel ab. In der Regel fällt die Santa Lucia-Ernte reichlicher aus als die Johannis-(San Juan)-Ernte.

Guayaquilkakao. In der zweiten Augusthälfte 1907 sind in Guayaquil 23 000 Quintales von den Pflanzungen angeliefert. Im ganzen Monat August 1907 sind in Guayaquil 44 000 Quintales angekommen gegen 39 000 Quintales 1906. In acht Monaten, Januar bis August, haben die Ankünfte betragen:

1905	1906	1907
332 450	341 250	306 400 Quintales

Der August 1907 hat gegen 1906 rund 5000 Quintales mehr aufzuweisen; dadurch hat sich der Ausfall 1907 gegen 1906 auf 34 850 Quintales verringert.

Am 31. August wurden für superior Sommer-Arriba 113 Mk., Mai/Juni-Verladung gefordert, für superior de la Epoca Arriba 112 Mk., für Balao 110½ Mk., für Machala 109½ Mk., August/September-Verladung, alles Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Auf den Londoner Auktionen war das Angebot an beiden Tagen, am 20. und 27. August d. J., nur klein; es standen 607 und 479 Sack zum Verkauf, wovon 175 und 295 Sack losgeschlagen wurden. Trotz des kleinen Angebots zeigte sich nur wenig Nachfrage, sodass die Preise nur um ein geringes anzogen. Ausserhalb der Auktionen konnten noch einige Partien, über deren Umfang nichts bekannt wurde, verkauft werden; man bezahlte dafür 111 bis 112 s. Die Londoner Vorräte in Trinidadsorten haben 7154 Sack am 24. August umfasst.

In Hamburg sind am 31. August d. J. für Plantation 110 Mk., für fair average 108 Mk. gefordert worden, und zwar August/September-Abladung, cif Hamburg.

Die Nachrichten von Port of Spain lauten günstig für die kommende Ernte, die von Regen und Sonnenschein abwechselnd Nutzen hatte. Andererseits nähert sich die Johannisernte stark dem Ende. Die Ausfuhren in Port of Spain haben im August 1907 rund 20 000 Sack betragen, wovon 7000 Sack nach Nordamerika gingen. Im August 1906 hat die Gesamtausfuhr nur 12 998 Sack betragen, und seit dem 1. Januar, in acht Monaten, sind von Port of Spain verladen:

1905	1906	1907
173 830	124 637	151 387 Sack.

Grenadakakao. In der ersten Augusthälfte 1907 sind von Grenada 1268 Sack verladen worden, davon 79 Sack nach Neuyork, im ganzen August 1906 waren es nur 237 Sack, 1905 dagegen 3126 Sack. Damit stellen sich die Gesamtausfuhren in 7½ Monaten 1907 auf 37 054 Sack gegen 35 386 Sack in 8 Monaten 1906.

In London haben am 24. August 1907 3780 Sack gelegen, und auf den Londoner Auktionen am 20. und 27. August standen 979 und 192 Sack zum Verkauf. Davon konnten nur 100 Sack nicht verkauft werden. Die zuletzt bezahlten Preise haben für kurant bis mittel 103½ bis 106 s, für gut 107½ bis 108½ s betragen. Die Preise für Grenada zogen in den beiden Berichtswochen weiter an.

Ceylonkakao. Aus Colombo sind Zahlenaufgaben noch nicht wieder eingetroffen. Auf den Londoner Auktionen am 20. und 27. August waren 122 und 771 Sack angeboten, die bis auf 49 Sack verkauft wurden. Die in der letzten Woche auf und nach den Auktionen bezahlten Preise stellen sich auf 92 bis 100½ s für kleine Bohnen, auf 102 bis 105½ s. für kurant bis gutmittel, auf 106 bis 111 s für gute bis feine Partien.

Die Vorräte an Ceylonkakao stellten sich in London am 24. August 1907 auf 11 651 Sack. Seitdem kamen in London weitere Partien, zusammen 1100 Sack an. Die starken Ceylonankünfte in London sind auf gute Ernte-Ergebnisse auf Ceylon zurückzuführen, denn allein für die Zeit vom 1. Januar bis zum 22. Juli 1907 ergab sich, wie schon gemeldet, ein Ueberschuss der Ausfuhren von rund eine Million Kilo gegen 1906.

Parakakao. Nach einer Kabelmeldung haben die Ausfuhren von Para, Manaos und Itacoatiara betragen in Kilo

	im August 1907	im August 1906	in 8 Monaten 1907	in 8 Monaten 1906
im ganzen	940 000	520 307	3 063 380	1 690 137
davon nach				
Europa	600 000	396 796	2 294 235	1 111 470
Nordamerika	340 000	123 511	769 145	578 549

Die Augustausfuhren 1907 haben den Vorsprung des laufendes Jahres weiter auf 1 373 243 Kilo vergrössert, doch nähert sich die Ernte ihrem Ende, sodass die Zufuhren von den Pflanzungen in Para sichtbar nachlassen und sich wohl schon, wie alljährlich, in kleineren Septemberausfuhren bemerkbar machen werden. Die grossen Monate sind für das Paragebiet etwa Februar bis September, während Oktober bis Januar stiller sind.

Bahiakakao. Laut Kabel aus Bahia haben die Ankünfte im August 1907 in Bahia 47 300 Sack betragen gegen 46 400 Sack 1906 und nur 21 595 Sack 1905. Diesen Ankünften gegenüber haben die Ausfuhren im August 1907 rund 41 00) Sack betragen gegen 36 783 Sack 1906 und 21 746 Sack 1905. Seit Jahresanfang, also für acht Monate, zeigen sich folgende Zahlen für Bahia:

	1905	1906	1907
Ankünfte	107 351	197 777	189 125 Sack
Ausfuhren	127 610	208 262	197 566 »

Und seit dem 1. Agril, mit dem das Erntejahr in Bahia beginnt, bis zum 31. August, in fünf Monaten, haben in Bahia betragen:

	1905	1906	1907
Ankünfte	58 751	114 095	99 254 Sack
Ausfuhren	51 932	95 964	116 908 »

Hieraus ergibt sich, dass die Augustzahlen 1907 denen von 1906 und 1905 überlegen sind, dass sie nicht den kleineren Umfang haben, der von manchen Seiten gewünscht und erwartet wurde.

Gefordert sind am 31. August d. J. für superior 111 Mk., für fair fermented 109 Mk., alles Kostfracht Hamburg, August/September-Abladung.

Thomékakao. Am 22. August 1907 hat der D. »Cazengo« in Lissabon 5952 Sack gelandet, womit die Augustankünfte 1907 sich auf 24 551 Sack stellen gegen 20 889 Sack 1906 und 27 697 Sack 1905. Seit Jahresanfang, in acht Monaten, sind in Lissabon angekommen.

1907	1906	1905
226 899	225 097	246 689 Sack

Die Lissaboner Vorräte haben am 31. August 1907 9150 Sack gegen 57 876 Sack am 1. September 1906 betragen.

Digitized by Google

In Lissabon ist man augenblicklich entrüstet über die —? — neueste Hausse, die nicht von dort ausging. Ausserdem ist nichts neues zu berichten, nur zeigen die Augustankünfte 1907 in Lissabon schon eine Zunahme von etwa 4000 Sack gegen 1906; die Ernte auf St. Thomé soll grösser ausfallen, als es anfänglich den Anschein hatte.

In London haben am 24. August 8020 Sack Thomé gelegen, in Hamburg forderte man am 31. August für fein 112 Mk., für mittel 108 Mk. cif Hamburg.

Akrakakao. Von der Goldküste waren neue Aufgaben über Ausfuhren nicht gemeldet, es sind also bis heute nur die ersten fünf Monate Januar bis Mai 1907 bekannt, die eine Ausfuhr von 2 383 216 Kilo aufweisen. Ueber den Stand der Ernte ist ebenfalls nichts von Belang berichtet, doch hoffen wir, schon im nächsten Heft weitere Zahlen und andere Einzelheiten bringen zu können.

Für Akrakakao sind in Hamburg am 31. August 1907 für Abladung bis Oktober 103 Mk., für Abladung November/Januar 101 Mk. gefordert worden.

Die grossen Ausfuhren beginnen an der Goldküste erst Oktober/November, während von März bis in den Oktober hinein in der Regel nur kleine Ausfuhren zu verzeichnen sind, sodass es kein Wunder ist, wenn augenblicklich von Akrakakao nur wenig sichtbar ist. Doch hören auch in der stillen Zeit die Ausfuhren durchaus nicht auf, wie die Aufgaben von der Goldküste und die Ankünfte auf den Hauptmärkten beweisen!

Sanchez-Samaná-Kakao. Neue Zahlenangaben sind noch nicht eingetroffen, die letzten Angaben reichen für die Gesamtausfuhr bis Ende April 1907, für Sanchez bis Ende Juni 1907, für Puerto Plata bis Ende Juli 1907. Es fehlen also für einen Vergleich mit früheren Jahren die Zahlen von Santo Domingo (Stadt) und von den beiden kleineren Plätzen Samaná und St. Pedro de Macoris. Ueber die Ernte wird immer noch recht verschieden berichtet, eine Einstimmigkeit lässt sich erst erzielen, wenn amtliche Zahlenangaben vorliegen. Nach unseren jüngsten Nachrichten ist die Johannisernte in einem Teile des Kakaogebietes beendet, doch wird berichtet, dass die im Süden der Republik liegenden neuen Anpflanzungen, die schon tragen, den Ausfall der älteren Gebiete wieder gut machen sollen. Hoffentlich können wir im nächsten Bericht schon zahlenmässige Unterlagen dafür bringen. Jedenfalls lassen die Hamburger Ankünfte von Westindien und Le Havre keinen Nachlass erkennen, obgleich gerade die dominikanischen Kakaos in den Monaten Mai bis September/Oktober einen bedeutenden Anteil daran haben, sodass ein Ausfall schon zu bemerken gewesen wäre. Von Mai bis August, in vier Monaten, sind in Hamburg über Le Havre und aus Westindien 1907 rund 76 450 Sack, 1906 dagegen rund 68 400 Sack angekommen.

Die Forderungen haben bei 106 Mk., cif Hamburg am 31. August gestanden.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 20. und 27. August 1907 statt. Während aber am ersten Tage die Nachfrage noch recht rege war, zeigte sich am zweiten Dienstag schon weniger Leben. In der ersten Woche gewannen die Preise noch bis zu 3 s, um dann, von kleineren Schwankungen abgesehen, still zu stehen. Das Angebot umfasste 2480 und 2561 Sack; davon wurden 1866 und 1731 Sack geräumt.

Vom 1. Januar bis zum 24. August haben betragen:

	1907	1906
Einfuhr	140 940 Sack	144 792 Sack
Verbrauch	88 959 »	96 236 »
Ausfuhr	48 556 »	38 770 »

Die Londoner Vorräte haben am 24. August 1907 (1906) 45 836 (70 384) Sack betragen.

Die nächsten Londoner Auktionen finden am 3. September 1907 statt.

Liverpool. Der Markt ist fest. Die Inhaber von Partien bestehen auf ihren Forderungen, und das sichtbare Angebot ist nur beschränkt. Die Preise haben in den letzten 14 Tagen weiter angezogen. Angekommen sind 2500 Sack Guayaquil, 2000 Sack Bahia, 1807 Sack Akra, 525 Sack Thomé und eine kleine Partie aus Neuyork.

In **Southampton** sind 2000 Sack Trinidad, 1247 Sack Guayaquils, 710 Sack Caraquez und 596 Sack verschiedener Herkunft gelandet, in **Goole** 948 Sack aus Hamburg, 160 Sack aus Amsterdam.

Le Havre. Die Kakaobewegungen zeigen folgende Mengen in Sack:

	August		8 Monate	
	1907	1906	1907	1906
Gesamteinfuhr	68 656	37 127	379 550	332 033
davon sind				
eingelagert	35 709	19 122	196 799	171 346
wieder ausgeführt	32 947	18 005	182 857	160 687
vom Lager abgeliefert	30 732	20 792	180 558	168 803

Die Vorräte haben im August 1907 um rund 5000 Sack zugenommen, trotz erheblichen Ablieferungen, denn am 31. August 1907 haben in Le Havre 83 416 Sack gelegen; 1906 waren es 136 456 Sack. Dieser Abstand von 1907 gegen 1906 liegt in der Verschiebung der Märkte begründet.

Amsterdam. Am 21. August d. J. sind in Amsterdam 2412 Sack Javakakao und 40 Sack Surinam verkauft worden; es wurde das ganze Quantum, das in 133 Kavelinge eingeteilt war, geräumt, und zwar zu Preisen, die meistens erheblich über dem Taxwert standen.

Neuyork. Im Juli 1907 sind laut brieflicher Aufgabe in Neuyork 40 691 Sack angekommen, sodass die Ankünfte in sieben Monaten Januar bis Juli 1907 338 349 Sack gegen 270 556 Sack 1906 betragen haben. Von den Julimengen lieferten

Europ. Häfen	10 382 Sack	(dav. 3870 Sack Lissabon)
Dominik. Republ.	9 940 »	(» 7132 » Sanchez)
Ecuador	8 410 »	(meist Guayaquilkakao)
Brit. Westind.	4 831 »	(dav. 4013 Sack Trinidad)
Brasilien	2 943 »	(» 1590 » Bahia)
Venezuela	1 179 »	(aus drei Häfen)
Surinam	1 031 »	
sonst	1 975 »	

Laut Kabel haben die Augustankünfte 1907 rund 55 000 Sack gegen 36 105 Sack 1906 betragen. Damit haben die Gesamtankünfte eine weitere Steigerung erfahren, denn in acht Monaten kamen 1907 393 349 Sack, 1906 aber nur 306 661 Sack in Neuyork an. Das sichtbare Platzangebot erste Hand hat Anfang September 11 000 Sack betragen bei steigenden Preisen und starker Nachfrage.

Kakaoverbrauch.

Vereinigte Staaten. Nach amtlichen Angaben sind 1907 (1906) in englischen lbs.

	im Juni	in sechs Monaten
eingeführt	6627593 (6925724)	49080998 (43737400)
ausgeführt	442254 (99647)	1699709 (1742337)
im Lande geblieben	6185339 (6826077)	47381289 (41995063)

Von den Einfuhren sind über europäische Häfen gekommen

	im Juni	in sechs Monaten
1907	1 147 433 lbs	6 796 947 lbs
1906	360 360 «	8 543 621 »

Die Aufnahme von Kakaobohnen hat in den beiden Monaten Mai und Juni 1907 gestockt, denn in dieser Zeit wurden nicht einmal die Mengen der gleichen Zeit 1906 erreicht. Zahlen über den Juli waren noch nicht eingetroffen.

Digitized by Google

Deutschland. Ins deutsche Zollgebiet sind eingeführt und zur Verarbeitung verzollt worden:

	im Juli	in sieben Monaten
1907:	4 561 500 Kilo	23 159 000 Kilo
1906:	3 713 100 »	21 678 900 »
1905:	3 826 700 »	18 703 900 »
1904:	3 430 400 »	17 115 900 »
1903:	2 395 600 »	12 711 300 »

Der Juli 1907, der auch in früheren Jahren eine starke Aufnahme für den Verbrauch aufwies, hat auch jetzt eine stattliche Menge aufzuweisen. Der Anteil von Portugiesisch-Westafrika (San Thomé und Principe) hat betragen

	im Juli	in sieben Monaten
1907:	1 174 900 Kilo	4 706 700 Kilo
1906:	600 800 »	5 166 800 »

Obgleich also die letzten Monate einen starken Anteil von Thomékakao aufweisen, hat das laufende Jahr den Ausfall gegen 1906 noch nicht aufholen können.

Frankreich. Für den französischen Verbrauch sind verzollt worden im Juli

1907	1906	1905
1 647 400	1 569 400	1 367 300 Kilo

Seit Jahresanfang in sieben Monaten, von Januar bis Juli, haben betragen in Frankreich:

	Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhren
1907	25 186 000	13 427 400	9 706 700 Kilo
1906	23 514 300	13 024 100	11 375 400 »
1905	25 285 100	11 503 800	12 229 800 »

Im ganzen haben die französischen Vorräte umfasst:

	1. Januar	31. Juli	± in sieben Monaten
1907	9 462 600	9 771 400	+ 308 800 Kilo
1906	17 410 900	14 394 100	— 3 016 800 »
1905	19 328 100	19 301 100	— 27 000 »

Die Vorräte haben sich am 31. Juli 1907 auf folgende Plätze verteilt:

Le Havre	5 591 300 Kilo	Marseille	194 600 Kilo
Paris	2 296 400 »	Nantes	12 500 »
Bordeaux	1 288 600 »	Andere	338 000 »

Zu beachten ist, dass die französischen Transitvorräte, die am 30. Juli 1907 nur 8 094 000 Kilo umfassten, im Juli 1907 um 1 677 400 Kilo gestiegen sind. Und während der monatliche Ausweis der französischen Vorräte am 31. Juli 1907 9 771 400 Kilo angibt, haben sich an diesem Tage, wenn man die Gesamteinfuhren einerseits, die Ablieferungen für den Verbrauch und zur Ausfuhr andererseits miteinander vergleicht, in Frankreich transito 11 514 600 Kilo befunden. Die nicht in der amtlichen Aufgabe angegebenen 1 743 200 Kilo haben sich am 31. Juli 1907 unterwegs in Frankreich befunden, sodass sie wohl von einem Lager als abgeliefert angeschrieben waren, am Bestimmungsort aber noch nicht angekommen waren.

Holland. Die Kakaoeinfuhren haben betragen

	im Juli	in sieben Monaten
1907	2 845 000 Kilo	11 697 000 Kilo
1906	2 761 000 »	12 038 000 »
1905	2 108 000 »	9 464 040 »

Von diesen Mengen sind in sieben Monaten gegangen über

	Amsterdam	Rotterdam
1907	8 852 000 Kilo	7 423 000 Kilo
1906	2 543 000 »	4 555 000 »

Hierbei ist zu beachten, dass höchstens zwei Drittel der Gesamteinfuhren auch im Lande selbst verarbeitet werden.

Belgien. An Kakaobohnen sind 1907 (1906) in Kilo:

	im Juli	in sieben Monaten
eingeführt	852 694 (604 824)	3 034 128 (3 424 353)
ausgeführt	239 113 (199 744)	1 114 604 (1 198 181)
im Lande geblieben	613 581 (405 080)	1 919 524 (2 226 172)

Die Julieinfuhren 1907 zeigen eine Zunahme, ebenso die im Lande gebliebenen Mengen, doch bleiben die ersten sieben Monate 1907 gegen 1906 immer noch zurück.

Kanada. An Kakaobohnen sind in Kanada eingeführt worden in lbs:

	1907	1906	1905
Mai	227 803	293 617	181 223
5 Monate	1 098 766	1 183 876	847 745

In den Zahlen zeigt sich ein kleiner Nachlass. Die meisten Kakaobohnen, mehr als die Hälfte, kommen über Häfen der Vereinigten Staaten, deren Anteil sich für die ersten fünf Monate auf 590 109 lbs stellt.

Kakaobutter.

Bericht vom 3. September 1907.

Die zu den heutigen Auktionen angemeldeten Mengen haben für **London** noch eine Vermehrung erhalten. Zu der ersten Anmeldung von
15 000 Kilo Cadbury-Butter
ist noch eine zweite Anmeldung für
5 000 Kilo van Houtens Butter
5 000 » Helm Butter
3 000 » Epps Butter
gekommen, so daß in **London** zusammen
28 000 Kilo zum Verkauf standen.

In **Amsterdam** ist es bei dem ursprünglichen Quantum von 70 000 Kilo van Houten
7 500 » Dejong
geblieben. Die Verkäufe wurden bei van Houten mit einem Gebot von 119½ cents eingeleitet; indessen fehlten zu diesen Preisen die Käufer; die Gebote gingen deshalb bis auf 113½ cents zurück. Der Durchschnittspreis steht auf 114,90 cents fürs ½ Kilo. Für die holländische Nebenmarke Dejong wurde 112½ bis 113 cents bezahlt; der Durchschnittspreis ist 112¾ cents.

Das ist, rund geurteilt, für Amsterdam eine Erhöhung von 31 Mk. für 100 Kilo bei van Houten
33 » » 100 » » Dejong
gegenüber den Augustresultaten der Auktion. Aber die Augustbasis war im Laufe des Monats auch nirgends mehr gültig. Der hohe Ablauf der verspäteten Londoner Auktion hatte die Amsterdamer Basis verändert und nach oben geschoben, sodaß die Preise, die heute in Amsterdam im Durchschnitt erzielt worden sind, schon vorher bezahlt werden mussten.

In London sind für die 15 000 Kilo Cadburybutter in Kisten 23⅝ p bezahlt worden, was den Resultaten des vorigen Monats entspricht. Bei dem kleinen Quantum von nur 15 Tons hatte mancher wohl einen höheren Ablauf erwartet, schon weil in früheren Jahren im September erheblich mehr, 65, 50, 70, 50, 60 Tons, erschienen waren. Aber der grösste, in Auktionen kaufende Konsument, hatte seine Aufträge nach Amsterdam gelegt; die kleineren Käufer konnten teils mit den 15 Tons befriedigt werden, teils hatten sie, höhere Preise erwartend, sich vorher gedeckt. England hat überhaupt sehr klug disponiert; viele Konsumenten sind aus billigen Monaten noch gedeckt; hieraus erklärt es sich (weil England bis Ende Juli schon 500 000 lbs Kontinentbutter importiert hatte, was ungefähr den gesamten Jahresbedarf aus 1906 und 1905 darstellt), dass grössere englische Aufträge auf dem Kontinent kaum anzutreffen waren. Wer anderes berichtet, bleibt nicht bei der Wahrheit.

Ausser den 15 000 Kilo Cadbury waren noch nachträglich für die Londoner Auktion
3000 englische Butter Marke Epps
5000 holländ. » » Van Houten
5000 » » » Helm

Digitized by Google

angemeldet worden. Davon ist kein Kilogramm verkauft worden. Der Inhaber muss die Eigentümlichkeit der Auktionsverkäufe bei Kakaobutter schlecht kennen, wenn er erwartet hat, man würde, weil von Cadburys Butter nur 15 Tons zur Auktion kamen, ihm andere Sorten zu hohen Preisen in der Auktion abkaufen. Die Firma Van Houten braucht sich nicht blamiert zu fühlen, sie selbst hat sicherlich nicht mit 5 Tons die Londoner Auktion beschickt; die Beschickung ist aus zweiter Hand geschehen.

In Deutschland meldet sich der Herbstbedarf; die durch die hohen Bohnenpreise und die nicht starken Vorräte bedungenen hohen Preise von 420 Mk. für verzollte gute Butter wollen Käufer nur mit Widerstreben anlegen. Das ist zu verstehen. Aber das »Selbstpressen« hat bei den getriebenen Bohnenpreisen auch sein Aber. Hundert Kilo reine Kakaokerne kosten heute über 300 Mk.; zu Pulver und Butter verarbeitet 320 Mk. Wer für 100 Kilo Pulver nicht 360—380 Mk. (inkl. Spesen und Gewinn) erzielen kann, der speichert Pressblöcke auf, nimmt Rohkakao aus dem Markt und bringt sich auch auf einen Buttereinstandspreis von nahezu 420 Mk. Es sind schwere Zeiten für Fabrikanten.

Allerlei.

Heft 297 vom 5. 9. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Was zuviel ist, ist zuviel! In Heft 296 des »Gordian« vom 21. August 1907, auf Seite 1346, brachten wir die Nachricht, dass eine Firma sich in der ersten Hälfte 1907 bereits drei Medaillen verdient habe. Daraufhin wird uns von verschiedenen Seiten die Geschäftsempfehlung einer Firma eingesandt, auf der für die erste Hälfte 1907 allein sechs goldene und höchste Auszeichnungen angegeben sind. Geht die Firma in gleichem Tempo weiter, so hat sie im ganzen Jahre 1907 zwölf solcher Auszeichnungen, in fünf Jahren 60, in zehn Jahren mindestens 120, und da die Ausstellungen jeder Art eher zu- als abnehmen, in 25 Jahren sicherlich soviel Auszeichnungen erworben, dass man mit den Diplomen Häuser austapezieren und von den Medaillen Fussböden legen kann!

Immer wieder wird das Märchen von der Sklaverei auf San Thomé aufgerührt. In den letzten Julitagen ist der britische Premierminister im englischen Unterhause wieder befragt worden, ob es nicht wünschenswert sei, die fernere Einfuhr von Kakao aus den portugiesischen Besitzungen San Thomé, Principe und Angola zu verhindern. Der Antrag wurde damit begründet, dass der Kakao in diesen Gebieten von Sklaven, Männern, Frauen und Kindern geerntet würde, und dass doch Grossbritannien mit Ende 1907 die Sklaverei auch auf Zanzibar aufheben wolle. Der Premierminister hat darauf erklärt, dass die Regierung dem Antrage nicht entsprechen könne. Hierbei sei kurz an den Bericht des Konsuls Nightingale erinnert, der von der englischen Regierung nach Portugiesisch-Westafrika geschickt wurde, um die gerade von englischer Seite gemachten Anschuldigungen gegen die Behandlung der schwarzen Arbeiter in diesen Gebieten zu untersuchen. Die Vorwürfe erwiesen sich als grundlos, was der Vertrauensmann der englischen Regierung in seinem Bericht ausdrücklich feststellt.

Von der Deutschen Armee-, Marine- und Kolonial-Ausstellung in Berlin, deren Direktor Herr A. Huster ist — vergl. Gordianheft 293 vom 5. Juli 1907 — verlautet nach einer durch die Tageszeitungen gehenden Nachricht, dass sie voraussichtlich unter Prozessen begraben wird. Der Generalpächter des Restaurationswesens soll von den Unternehmern, die ihm wieder Konzessionen abpachteten, verklagt werden, und der Generalpächter selbst will wieder gegen die Ausstellungsleitung vorgehen. Trotz aller Bemühungen, die sich in Wettspielen aller Art, in Extra-Gala-Schaustellungen, in Extrazügen u. a. zeigen, klagen die Unterpächter aus der Vergnügungsecke über mangelhaften Besuch und schlechte Geschäfte. Die Ausstellung soll am 15. September 1907 geschlossen werden.

Wir haben uns schon darüber gewundert, weshalb zur Leitung einer solchen Ausstellung, die unter fürstlichem Protektorat steht, gerade der in gewerblichen Kreisen sattsam bekannte Ausstellungsunternehmer Albert Huster berufen wurde, zumal diese Ausstellung in den Zeitungsberichten gern als dringend nötig und recht offiziell hingestellt wird. Wenn sich die Sache wirklich so verhielt, weshalb wählte man da nicht Leute, die auf Grund ihrer Stellung und ihrer Erfahrung dazu berufen sind, die Generalkommissare, die von der deutschen Regierung in den letzten Jahren mit der Leitung der deutschen Abteilungen auf den verschiedenen Weltausstellungen betraut wurden und diese Aufgaben mit allgemein anerkanntem Erfolge durchführten. Wir nennen die Herren Unterstaatssekretäre Wermuth (Chicago), Dr. Richter (Paris) und den Herrn Geheimen Ober-Regierungsrat Dr. Lewald (St. Louis).

Preiserhöhung von Schokoladen in der Schweiz. Am 23. August d. J. hat in Bern eine Versammlung der schweizerischen Schokoladenfabrikanten stattgefunden, die sich mit den noch immer steigenden Preisen von Kakaobohnen beschäftigt haben. Das Ergebnis der Versammlung war die Erhöhung der Schokoladenpreise, was wir schon in Heft 296 des »Gordian« vom 21. August d. J. als bevorstehend ankündigten. Die Fabrikanten haben beschlossen, mit dem 1. September d. J. die Preise in der Schweiz, Deutschland, Frankreich, Belgien, Italien, Oesterreich-Ungarn, Dänemark, Holland und Russland zu erhöhen. Für Deutschland sind folgende Mindestpreise festgesetzt:

Milchschokolade und feine Tafelschokolade:
100 Gramm Tafeln 4.10 Mk. fürs Kilo
50 » » 4.20 » » »

Die Croquettes sollen 0.30 Mk., die Napolitains 0.70 Mk. höher als Tafeln verkauft werden.

Es dürfen 40 und 80 Gramm-Tafeln in den Handel gebracht werden, und zwar sollen dann kosten die 40 Gramm-Tafeln 4.50 Mk. fürs Kilo } als Mindest-
80 » » 4.25 » » » } preis.

Lausanne. Die Ausgabe von 60000 frs in Prioritätsaktien der Manufacture lausannoise de biscuits et confiserie hat vollen Erfolg gehabt. Die Prioritätsaktien geniessen in den nächsten zehn Jahren eine Vorzugsdividende von 6 Prozent. Die Ausgabe dieser Aktien wurde durch die starke Ausdehnung der Konfiserie-Abteilung nötig, und der Erfolg der Ausgabe wird auf die erfreuliche Entwicklung dieser Abteilung zurückgeführt, deren Erträge die Tilgung des Passivsaldos aus früheren Jahren ermöglichte.

Digitized by Google

Vereinigte Berner & Zürcher Schokolade-Fabriken Lindt & Sprüngli, Aktiengesellschaft, in Kilchberg bei Zürich und in Bern. Die Generalversammlung hat die Ausschüttung von 5 Prozent Dividende für 1906/07 auf die 3 Millionen frs Aktienkapital beschlossen, was 150000 frs erfordert. Das Geschäftsjahr der Gesellschaft läuft vom 1. April bis 31. März. Verglichen mit dem Vorjahre hat betragen der

	1906/07	1905/06	
gesamte Reingewinn	415 852	331 135	frs
Vortrag aus dem Vorjahr	57 836	33 951	»
	473 688	365 086	frs
davon sind verwandt zu			
Abschreibungen	245 719	157 250	frs
Dividenden je 5 Prozent	150 000	150 000	»
neuem Vortrag	77 960	57 836	»
	473 679	365 086	frs
Am 31. März standen zu Buch die			
Fabriken mit	2 377 046	2 513 559	frs
Warenvorräte »	1 251 421	1 087 831	»
Kasse, Bank, Wechs. »	17 272	20 120	»
Debitores »	427 126	681 460	»
den Aktiven gegenüber stehen			
Aktienkapital mit	3 000 000	3 000 000	frs
Invalidenfonds »	218 230	204 178	»
Hypotheken »	250 000	250 000	»
Kreditores »	376 766	640 957	»

Die Auszahlung der Dividende erfolgt bei der Schweizerischen Kreditanstalt in Zürich und bei der Gesellschaftskasse in Kilchberg.

Warnung vor Ausstellungen. In Italien wird zurzeit in Ausstellungen gemacht, von deren Beteiligung nur abgeraten werden kann. Das ist die »Internationale Arbeits-Ausstellung« in Bari, die »Internationale General-Ausstellung« in Neapel und die »Internationale Ausstellung«, auch »Warenmuster-Ausstellung« genannt, in Florenz.

Hierbei mag ein preussischer Ministerialerlass vom 5. April 1904 an die Oberpräsidenten erwähnt werden, der bestimmt, dass die öffentliche Berühmung mit Auszeichnungen, die auf schwindelhaften Ausstellungen gegen Entgelt verliehen wurden, ohne dass ein ernsthafter Wettbewerb vorausging, den Tatbestand einer strafbaren Handlung bildet. Besonders unlauterer Wettbewerb wird hier in Frage kommen, doch kann unter Umständen sogar Betrug oder Betrugsversuch vorliegen. Hieraus ergibt sich für alle Gewerbetreibenden die Pflicht, sich rechtzeitig über Ausstellungen zu erkundigen, deren Auszeichnungen sie geschäftlich verwerten wollen. Dies kann geschehen bei der Ständigen Ausstellungskommission in Berlin W., Linkstr. 25.

St. Petersburg. Die russischen Schokoladenfabrikanten haben bei der russischen Regierung ein Gesuch eingereicht, den Einfuhrzoll auf Schokolade von 15 Rubel fürs Pud (= 197,60 Mk. für 100 Kilo) auf 25 Rubel (= 329,35 Mk.) zu erhöhen.

Berlin. Vom 12. bis 16. September findet der zweite Verbandstag des Verbandes der Konfitürenhändler Deutschlands von 1906 statt. Mit dem Verbandstage ist eine Ausstellung verbunden, die wir schon im Gordianheft 295 vom 7. August d. J. erwähnten. Die Ausstellung wird in den Industrie-Festsälen, Beuthstrasse 18/21 in Berlin stattfinden, und dort sollen auch die Verhandlungen sein, die neben verschiedenen Vereinsangelegenheiten eine Reihe von Berufsfragen umfassen. Am 11. September abends 8 Uhr findet die Begrüssung der Teilnehmer im Ausstellungsrestaurant statt.

Fabrique des Chocolats et Cacaos du Léman in Genf. Nachdem schon eine ausserordentliche Generalversammlung stattfand, die aber wegen ungenügender Stimmenzahl keine Beschlüsse fassen konnte, hat dieser Tage eine zweite Versammlung getagt, und diese hat die vom Verwaltungsrat beantragte Auflösung der Gesellschaft beschlossen. Das Aktienkapital beträgt 500 000 frs; die Gesellschaft besteht seit 1905.

Berlin. Rektor und Kollegium der Handelshochschule haben auf einen Antrag hin einstimmig beschlossen, einer farbentragenden Verbindung das schwarze Brett und jede Art akademischer Anerkennung zu versagen. Das ist sehr verständig, es würde sich doch nur um Nachäffung von Gebräuchen handeln, denen sich heute schon nur noch ein kleiner Teil der Studenten auf den Universitäten unterwirft, und dieses Häuflein wird von Jahr zu Jahr im Verhältnis kleiner. Leider erkennen andere Handelshochschulen bunte Bänder und Mützen an. Eines schickt sich nicht für alle!

Dresden. Kommerzienrat Rudolf Aulhorn, Direktor der Schokoladenfabrik Petzold & Aulhorn, ist am Herzschlag am 30. August gestorben.

Dresden. Die Firma Lobeck & Co. teilt uns mit, dass sie ihrem Mitarbeiter, Herrn Adolf Neugebauer, Prokura erteilt hat; er kann gemeinschaftlich mit einem der Herren Krebs, Fährmann oder Drilling die Firma verbindlich zeichnen.

Deutsche Samoa-Gesellschaft. Aus dem Geschäftsbericht der Gesellschaft, der sich sehr genau über die Verhältnisse auslässt, wird mancherlei erwähnt, was Beachtung verdient. Ende 1906 umfassten die Kakaopflanzungen der Gesellschaft 460 Acker Landes, 33 weitere Acker waren in Vorbereitung. Auf diesen Flächen standen am 30. April 1907 etwa 71000 Kakaobäume, von denen etwa 18000 Bäume drei- bis vierjährig sind. Ein kleinerer Teil von diesen Bäumen hatte 1906 schon Früchte angesetzt, doch wurde davon nur eine Probesendung nach Hamburg verladen, die 90 Mk. für 50 Kilo erzielte. Dabei war dieser Kakao nur erst mit den einfachsten Mitteln aufbereitet, bessere Vorrichtungen dafür werden erst getroffen. Die Ernte des Jahres 1907 wird auf etwa 6000 Kilo geschätzt, von den schon genannten 18000 Bäumen. Dass nicht schon mehr Bäume tragen, wird auf die Unachtsamkeit des Stellvertreters zurückgeführt, der im Jahre 1904 für Herrn Direktor Deeken die Pflanzungen beaufsichtigte und durch unrichtige Behandlung viel verdarb, denn statt der 70000 Bäume, die heute im Alter von drei und vier Jahren hätten vorhanden sein müssen, sind es nur 18000 Stück. Man hofft in den nächsten Jahren, wenn sich die Bäume eben geschlossen haben, und damit dem Unkraut das Licht entzogen ist, dass sich dann die Unkosten für das Jäten verringern, die weit höher sind als die Kosten für die eigentliche Erntearbeit und das Beschneiden der Bäume. Die Arbeiterverhältnisse haben sich dank den Bemühungen des Direktors Deeken günstig entwickelt. Es ist ein Stamm von alten Arbeitern vorhanden, die als Vorarbeiter über die jüngeren Leute sich gut bewähren. Ueberhaupt ist Sorge getragen, dass die Arbeiter gut behandelt werden. Neben den Kakaopflanzungen betreibt die Gesellschaft auch den Kautschukbau und ein Warengeschäft in Apia-Matafele. Die Abrechnung schliesst mit einem Verlust von 55874 Mk., doch hofft man für die Zukunft bei guten Aussichten und sparsamer Wirtschaft auf bessere Erträge. Das Kapital der Gesellschaft beträgt 905600 Mk., die Reserven 63581 Mk.

Digitized by Google

St. Petersburg. Die neu gegründete Aktiengesellschaft »Farina« will in St. Petersburg eine Schokoladen-, Biskuit- und Karamellfabrik einrichten, sie verfügt über ein Kapital von 150 000 Rbl. Gründer sind die Herren J. Sch. Burak, A. B. Lurier und L. N. Lapin. (K.)

Zur Besprechung eingesandt:

Von der Heydt's Kolonialhandbuch, Verlag für Börsen- und Finanzliteratur A.-G., Berlin. Preis 5 Mk. geb.

Die Schokolade-Fabrikation von Ernst Saldau, A. Hartleben's Verlag, Wien und Leipzig. 3.25 Mk.

Die Marmeladenfabrikation nach englischem Verfahren von Conrad Rapp, Verlag von Schallehn & Wollbrück, Magdeburg. Preis nicht angezeigt.

Cacao, Cultuur en Bereiding, von P. van der Wielen, Verlag von H. de Bussy, Amsterdam. Preis nicht genannt.

Ratgeber für Gewerbetreibende, Hülfsbuch zur Meisterprüfung. 4. Aufl., Verlag von Hermann Helmke in Hildesheim. 1.20 Mk.

Le Cacaoyer au Congo Français, von Chalot und Luc, Verlag von Augustin Challamel in Paris. Preis 3 frs.

Culture practique du Cacaoyer von A. Fauchère, Verlag von Augustin Challamel, Paris. Preis 7 frs.

Die kaufmännische Praxis, Handbuch der Kontorarbeiten von Fachleuten, Verlag von Richard Oefler, Berlin. Preis 3 Mk.

Das neue preussische Einkommensteuergesetz vom 19. Juni 1906, Verlag von L. Schwarz & Co., Berlin. Preis 1.20 Mk.

Obstbau und Obstverwertung in Nordamerika, von D. Sandmann, Verlag von H. S. Hermann in Berlin; ferner:

Wie kann die heimische Kognakindustrie und der deutsche Weinbau gefördert werden? ebenfalls von D. Sandmann, bei H. S. Hermann in Berlin.

Der Plantagenbau in Deutschland, von Arthur Wichullen, verlegt von J. Harrwitz Nachf. in Berlin.

Das republikanische Brasilien, von Oskar Cannstatt, Verlag von Ferdinand Hirt & Sohn in Leipzig.

Die Unkostenkalkulation, von A. Sperlich, 2. Aufl., Verlag von Dr. Max Jänecke in Hannover. Preis nicht genannt.

Südamerika, von Heinemann und Meyer, Verlag von Helmuth Wollermann in Leipzig. Preis 2.40 Mk.

Der Pflanzenbau in den Tropen und Subtropen von Dr. Fesca, I. Teil, im Verlage von Wilhelm Süsserott in Berlin. Preis 6 Mk.

* * *

Wir behalten uns vor, auf das eine oder andere dieser Bücher bei geeigneter Gelegenheit zurückzukommen. R. d. G.

Geschäftseröffnungen:

Burgstädt i. Sa. M. E. Funke zum 1. Oktober in seinem Neubau ein Schokoladengeschäft;

Freising-Neustift. Georg Zischka, Landshuterstr. 54, eine Feinbäckerei;

Hagen i. W. Franz Hermesmann, Bleicherstr. 4a, Wehringhausen, eine Konditorei;

Jena. F. Wissler, Eichplatz 2, ein Schokoladen- und Konfitürengeschäft;

München. Emil Brader, Herrnstr. 8b, eine Konditorei;

Thorn. Paul Szczesny, Gerberstr. 25, eine Kuchenbäckerei. (K.)

Konkurse.

Angermünde. Krämer Franz Zimmermann.

Biedenkopf. Krämerin Louis Bender.

Bremen. Krämerin Chr. L. S. Carl, Andreestr. 2.

Butzbach. Bäcker Friedrich Ohl.

Dortmund. Bäcker Fritz Stapel, Adlerstr. 71a.

Elberfeld. Krämer August Rittinghaus, Kipdorf 34.

Füssen. Bäckerei Elise Pfanzelt, Lechbruck.

Hamburg. Krämer und Geschäftsführer C. W. A. Havemann, Eilbeckerweg 25.

Heilbronn. Krämerin Lisette Röhrle.

Karlsruhe. Krämer Wilhelm Wildermuth, Rudolfstr. 4.

Katscher. Bäcker Johann Marker, Piltsch.

Kempten. Krämer Joseph Jedelhauser.

Lengefeld. Bäcker P. E. Haubold, Mittelsaida.

Pankow. Bäcker Fritz Heyden, Binzstr. 8.

Pirmasens. Krämer Jakob Ruster.

Posen. Händler Stan. Bukowiecki, Moltkestr.

Rappoltsweiler. Bäckerei Viktor Nonnenmacher, Bergheim.

Rybnik. Krämer Heinrich Perl.

Spremberg. Bäcker Emil Krüger, Bantzenerstr. 2.

Zwickau. Bäcker Jul. E. Barth, Oberplanitz.

Handelsregister.

Crefeld. Erste Kempener Zuckerwarenfabrik Gebrüder Goldstein in Kempen, Zweigniederlassung in Crefeld: Inhaber: Abraham Goldstein und Moses Max Goldstein. Robert Süskind ist Prokura erteilt.

Hamburg. Fr. Meyer's Sohn. Einzelprokura ist erteilt an den bisherigen Gesamtprokuristen Willi Carl Ferdinand Nupnau.

— Drost & Schulz zu Charlottenburg mit Zweigniederlassung zu Hamburg. Prokura ist erteilt an Carl Behrens.

Magdeburg. »Waren-Verein, G. m. b. H.«: Gegenstand des Unternehmens ist der Handel mit Kolonial- und Materialwaren und Landesprodukten. Das Stammkapital beträgt 25000 Mk. Geschäftsführer sind Max Henkelmann, Paul Gebser und Erich Henkelmann.

Metz. »Deutsche Nährmittel-Gesellschaft Wolber & Brückner« in Sablon: Die Gesellschaft ist aufgelöst, Der Kaufmann Julius Brückner führt das Geschäft in Sablon fort.

Nürnberg. Deutsche Nährmittel-Gesellschaft Wolber & Brückner, Filiale Nürnberg, Hauptniederlassung in Sablon. Die Prokura des Kaufmanns Franz Klumpp in Nürnberg bleibt bestehen.

Rheinberg. A. Werkle, Kolonialwarengeschäft in Hörstgen: Inhaber: Diedrich Werkle.

Strassburg i. Els. Strassburger Biscuitfabrik L. Javaux & Co., G. m. b. H.: Die Vertretungsbefugnis des Geschäftsführers Leon Javaux ist beendigt: an seiner Stelle wird Valère Javaux zum Geschäftsführer bestellt.

— Els. Zuckerwarenfabrik Gebrüder Gutekunst G. m. b. H. in Bischweiler. Der Geschäftsführer Fritz Ackermann ist ausgeschieden. Karl Baur in Bischweiler wurde zum Geschäftsführer bestellt.

Patenterteilungen.

53 l. 188 208. Verfahren und kegelförmiger Rollkörper zur Herstellung hohler Zuckerkörper mit loser, beim Schütteln klingender Einlage. Wilhelm Gössling, Bern. Vertreter C. von Ossowski, Patentanwalt, Berlin W. 9. 8. 4. 06. G. 22 872.

53 l. 188 295. Zerteilungsvorrichtung für Bonbonmassestangen; Zusatz zum Patent 152 381. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaischestrasse 19. 31. 8. 06. G. 23 571.

53 l. 188 679. Maschine mit periodisch umkehrendem Halter für mit Glasurmasse zu überziehendes Backwerk. Alexander William Copland, Detroit, Grafschaft Wayne; Vertreter P. Brögelmann, Patentanwalt, Berlin W. 8. 28. 11. 05. C. 14 118.

81 b. 186 720. Etikettiermaschine. Hermann Licht, Berlin, Bambergerstrasse 17. 22. 2. 06. L. 22 246.

81 b. 186 721. Etikettiermaschine. Zusatz zum Patent 186 720. Hermann Licht, Berlin, Bambergerstrasse 17. 7. 3. 06. L. 22 290.

Digitized by Google

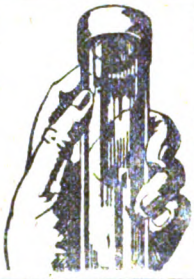
81a. 186 682. Vorrichtung zum gleichmässigen Teilen flüssiger, körniger oder pulverförmiger Massen mittels Fliehkraft. Wilhelm Greding, München, Amalienstrasse 88. 21. 8. 06. G. 23 533.

81 b. 186 722. Etikettiermaschine; Zusatz zum Patent 186 720. Hermann Licht, Berlin, Bambergerstr. 17. 24. 7. 06. L. 22 950.

81 b. 186 723. Etikettiermaschine; Zusatz zum Patent 186 720. Hermann Licht, Berlin, Bambergerstrasse 17. 29. 7. 06. L. 22 975.

81c. 187 474. Verfahren zum Umhüllen von flachen, rechteckigen Gegenständen, insbesondere Schokoladentafeln, mittels eines rechteckigen Blattes Stanniol oder Papier. Hans Westphal, Tegel. 11. 1. 06. W. 25 007.

81c. 188 104. Verfahren zum Umhüllen von flachen, rechteckigen Gegenständen, insbesondere Schokoladentafeln, mittels eines rechteckigen Blattes Stanniol oder Papier. Hans Westphal, Tegel. 11. 1. 06. W. 25 008.



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Für den **Kontinent** wird ein mit der **Kakao- und Schokoladenfabrikation** in ihrem ganzen Umfang durchaus **vertrauter Mann** gesucht, der die Fähigkeit und Energie besitzt, eine Fabrik bis ins kleinste zu kontrollieren. Betreffender muss schweizer oder deutscher Nationalität sein; bevorzugt wird, wer die englische Sprache versteht. Offerten mit ausführlichen Angaben und Gehaltsansprüchen werden sub **P. L.** an **Rudolf Mosse, Berlin S.W. 19,** Jerusalemerstrasse 46/49, erbeten.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet **Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter**

Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik

Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Chocolatier

verheiratet, **für Formenabteilung** auf flüssige und feste Massen gesucht.

Nur **tüchtige, bewährte** Kräfte wollen sich mit Zeugnisabschriften u. Angabe des Salairs melden sub **H. W. 138** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Magdeburg.**

Altrenommierte kapitalkräftige Firma

mit eigenen Verkaufsstellen u. Lagerräumen in **Frankfurt a. M.** und **München,** mit eigenen Reisenden und gut organisiertem Vertreternetz, wünscht für **Deutschland** die

General-Vertretung einer erstklassigen Chocoladefabrik

zu übernehmen. Korrespondenz Deutsch oder Französisch. Erste Bank-Referenzen.

Gefl. Offerten sub Chiffre **K. 9182** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Frankfurt a. M.,** erbeten.

Zinnfolien, Stanniol

ringfrei, zu billigsten Tagespreisen.

Metallindustriewerke G. m. b. H. Frankfurt a. M.

Kaiserstrasse 77.

Tüchtige Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Wem

fehlt

eine

tüchtige

Kraft??

Routinierter Kaufmann, Mitte 30er, evang., vielgereist, mit weltgewandtem, repräsentablem Auftreten, **jahrelanger erfolgreicher Praxis** als **technischer** und **kaufmännischer** Leiter bedeutender Kakao-, Schokoladen- und Konfitüren-Fabrik, über reiche Erfahrungen in: Fabrikation — Einkauf — Verkauf — Organisation — Verwaltung — durchschlagender Reklametechnik verfügend, und mit grosser Schaffensfreudigkeit, Energie das erforderliche Branche- und Geschmacks-Verständnis verbindend, **sucht** entwickelungsfähigen Wirkungskreis als

Direktor oder Prokurist

bei umfangreichem Betriebe gleicher oder ähnlicher Branche im In- oder Ausland. Besonders geeignet für grössere, gutfundierte Etablissements, denen es an einer grosszügig veranlagten, erfahrenen, umsichtigen, vorwärtstreibenden, reorganisatorischen Kraft mangelt. Gefl. Anerbieten befördert sub **F. T. 711** der **Verlag des Gordian.**

Massenartikel.

für **Grossisten und Export** ist mein ges. gesch. bediz. **Hustendrop** in **Blechdosen** v. grösst. Bedtg.

Apotheker Rosenberg, Brandenburg a. H.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Ein Brief für Sie!

»Hierdurch die freundliche Mitteilung, dass Ihre Waren viel Gefallen finden und von meinen Kunden gerne gekauft werden. Ich gedenke in den nächsten Tagen noch eine grössere Bestellung bei Ihnen zu machen.«

Soweit ein freiwilliges Urteil eines Grossabnehmers. Ich kann hieran anschliessend auch Ihnen nur raten, meiner Anregung zu folgen und meine äusserst lohnenden Handelsartikel einzuführen.

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

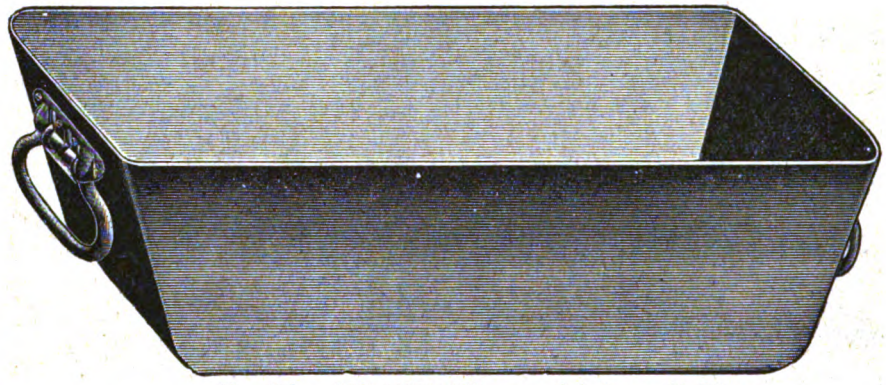
Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

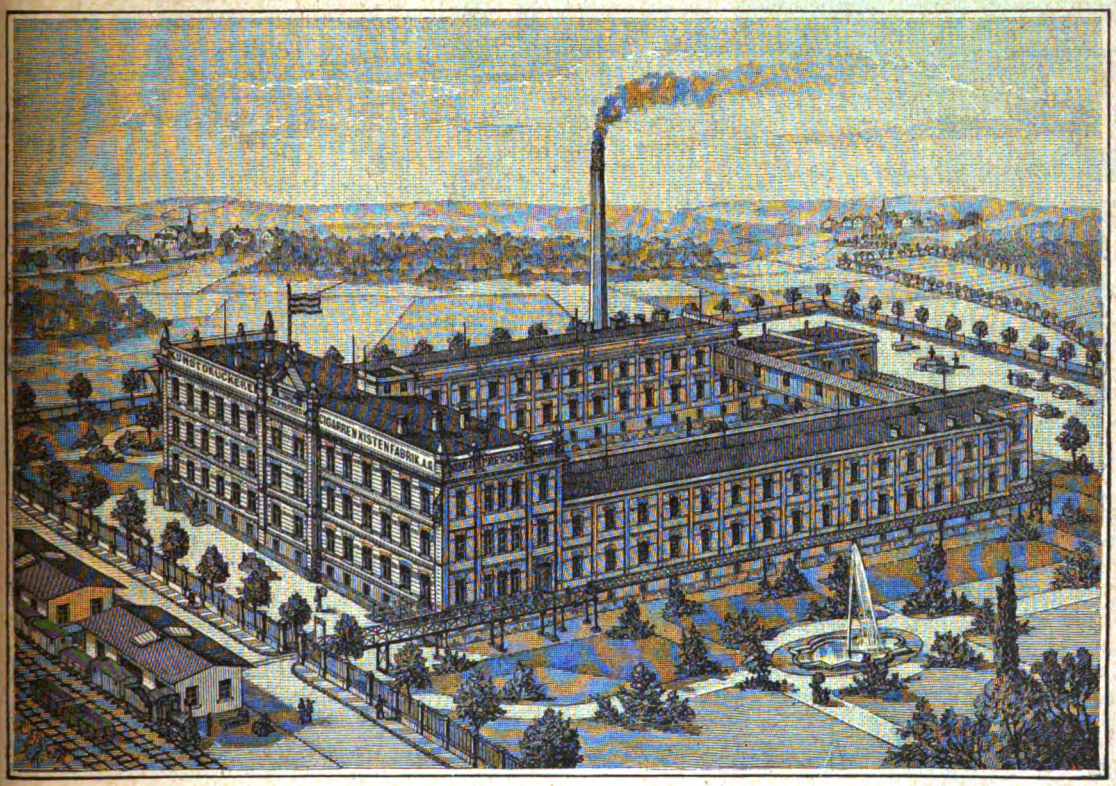
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Papierwolle empfehlen **Keller & Gottschaldt** G. m. b. H. [redacted] **Wildenau b. Schwarzenberg i. S.**

Anzüge für Arbeiter der Schokoladen-Branche aus geschmackvollen, haltbaren Spezialstoffen,

Männer-Schürzen aus grau und blau Leinen fabriziert in Posten

Engros **äusserst billig!** Export

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Alle Sorten **Kisten** für Post- und Bahnversand liefert billigst

Franz Hunger, Marienberg (Erzgeb.)

Kistenfabrik mit Dampf-Sägewerk.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 298.** Hamburg, 19. September 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

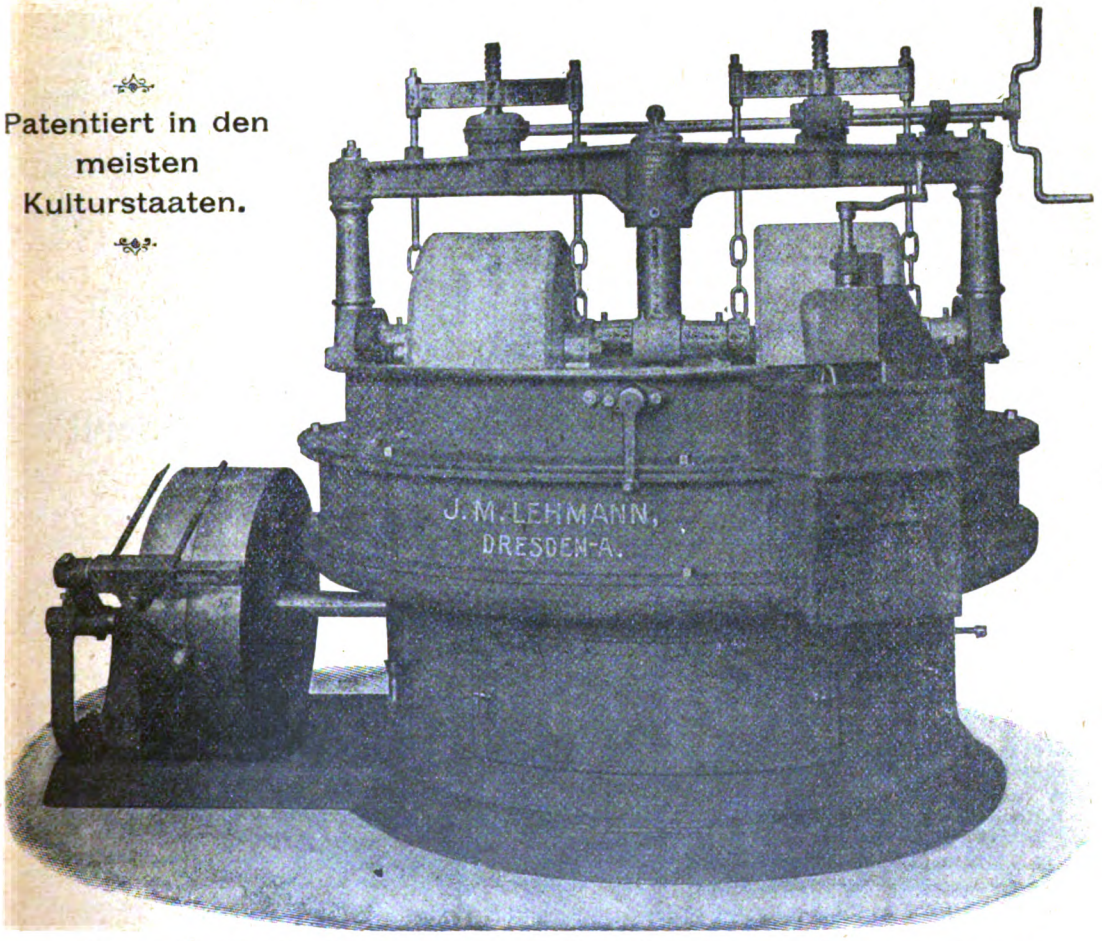
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93 544 150 277 154 733 162 454 178 898 180 869
Patent Nr. 16 853 in England, Schottland und Irland

Oetker

offeriert
Marzipanmassen
Backmasse
(bester Ersatz für Marzipanmasse)
Nougatmassen
Oetkers „Makrona"
(backfertige Makronenmasse)
Glasulade ⊛ Fondanin ⊛ Glasurine
Nussmasse ⊛ Mandelfabrikate
Haselnusskernfabrikate
Mandeln ⊛ ⊛ ⊛ Nusskerne

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

A. Savy, Jeanjean & Cie.

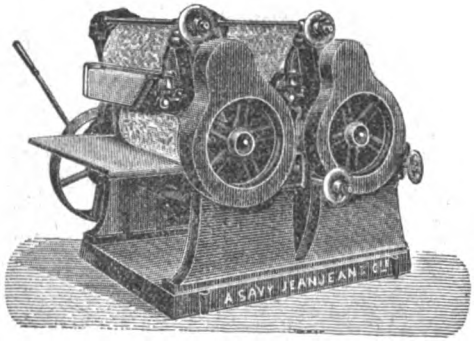
ehemals
G. HERMANN & BEYER FRERES
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn. Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.
Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 298
vom 19. September 1907.

Die Gruppenpreisbewegung. — Welternte und Weltverbrauch von Kakao 1906. — Nachrichten von der Goldküste. — Neue Verpackungsplagiate. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juni 1907. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Die Gruppenpreisbewegung in Deutschland.

Die letzten Hundstagstreibereien auf dem Rohkakaomarkte haben die Hoffnungen der Kakao- und Schokoladenfabrikanten auf eine baldige Rückkehr zu normalen Verhältnissen vereitelt: je höher die Preise getrieben werden, desto längere Zeit geht verloren, bis wir die normale Preislage wieder erreicht haben! Nach und nach trifft die Kunde von den hohen und immer höher gegangenen Preisen auch auf den entlegensten Kakaostationen Afrikas und Amerikas ein, und da Aufkäufer und Exporteure in den letzten Monaten an dem Artikel viel Geld »gemacht« haben und noch immer weiter daran »machen«, überbieten sie sich drüben jetzt gegenseitig beim Einkauf. Also sitzen zu guter Letzt auch die kleinsten, kleinen und mittleren Pflanzer auf dem hohen Pferde! Ehe nun eine Baisseperiode alle Instanzen erreicht und schliesslich überwunden hat, kann lange dauern. Wäre die Spekulation, wie vor zwei Jahren beim Zucker durch Cronier-Jaluzot-Paris, hauptsächlich von einer Stelle ausgegangen und stünde das ganze Risiko auf wenigen Schultern, dann wäre mit einem plötzlichen Krach zu rechnen. Da sich aber beim Kakao ein paar Dutzend Individuen in die Spekulationsarbeit und in das Risiko teilen, so ist auf einen plötzlichen Umfall kaum zu rechnen.

Es ist jetzt die höchste Zeit, dass die Fabrikanten aller Länder sich den Bestrebungen der deutschen und schweizerischen Fabrikanten anschliessen, indem sie eine von Monat zu Monat neu nachzuprüfende Preisfestsetzung der am meisten notleidenden billigen Fabrikate vornehmen. Nicht bloss die bittere Not zwingt dazu, die Preise aller Kakaofabrikate zu erhöhen oder die 5, 10, 20, 50 Pfennigstücke zu verkleinern, sondern auch die Pflicht, jetzt endlich absichtlich den Absatz in allen Kakaofabrikaten sinken zu lassen, mit aller Gewalt den Verbrauch einzuschränken, damit sich die Vorräte in Rohkakao aufhäufen, damit die Spekulantensippen endlich einmal die langverdiente Schlappe bekommen. Weiss man doch in einigen Hafenstädten des Rühmens über die Spekulationserfolge kein Ende; zeigt man doch mit Fingern auf diesen und jenen und flüstert sich heimlich zu, »der hat im Juli 80 000 Mark, der hat 200 000 Mark im August an Kakao verdient!« — Dass das nur gelingen kann, wenn man nach Lissaboner Einsperrungsrezepten arbeitet, ist klar.

Es gibt ausser dem Kakao Rohstoffe genug, aus denen sich Leckereien und Handverkaufsartikel als Ersatzfabrikate herstellen lassen. Man denke an Mandeln und Nüsse, an Obst und

Digitized by Google

Zucker, an alle die Stoffe, die die Feinbäcker und Konditoren Tag für Tag verarbeiten und man wird schon daraus eine ganze Reihe von Fabrikaten herstellen können, die die Kakaofabrikate ersetzen können. Man veranlasse die Detaillisten, Schokoladen aus den Fenstern zu nehmen und dafür andere 5 und 10 Pfg.-Artikel zu poussieren, die man neu einführen und deren Bevorzugung beim Verkaufe man seinen Reisenden und Agenten dringend zur Pflicht machen muss.

Nur durch eine wirklich ernstlich angestrebte Verkleinerung des Kakaokonsums kann die Macht der Aufspeicherer und Spekulanten gebrochen werden!

Um den ausländischen Fabrikanten zu zeigen, in welcher Weise die deutschen ihre Preise für die allerbilligsten Fabrikate allmonatlich finden und festsetzen, und um auch für die deutschen in späteren Zeiten eine Unterlage von Bestand zu schaffen, geben wir die folgenden Tabellen weiteren Kreisen bekannt. Wie bekannt, hat sich in Deutschland eine grössere Anzahl der mit Detaillisten arbeitenden Fabrikanten zu sogenannten Ortsgruppen vereinigt; deren Mitglieder haben sich verpflichtet, nicht unter bestimmten Normal- oder Mindestpreisen zu verkaufen; diese Preise werden von einer gewählten dreiköpfigen Kommission ausgerechnet, festgesetzt und allmonatlich, nach dem Ablauf der Amsterdamer Kakaobutterauktion, geprüft und wenn nötig geändert. Für Rohkakao, Kakaobutter und Zucker wird der Durchschnittspreis aus den verflossenen zwei Monaten genommen. —

Die zur Kalkulation benutzten Grundpreise waren:

	A	B	C
	Für Rohkakao 50 Kilo	Für Kakaobutter 50 Kilo	Für Zucker 50 Kilo
1907	in Mk.	in holl. Guld.	in Mk.	in Mk.
Januar	—	—	—	—
Februar	—	—	—	—
März	—	—	—	—
April	—	—	—	—
Mai	—	—	—	—
Juni	81.50	81.75	139.—	20.—
Juli	83.50	90.75	153.50	20.—
August	93.—	99.75	169.50	20.—
September	103.75	109.25	187.—	20.—
Oktober	—	—	—	—
November	—	—	—	—
Dezember	—	—	—	—

Auf Grund der Durchschnitts-Rohstoffpreise der voraufgegangenen zwei Monate wurden für Deutschland folgende Normalpreise und Mindestpreise festgesetzt.

I. Schokoladen.

Für nackte Haushaltschokolade in Tafeln oder Riegeln. Grundpreise für 50 Kilo.

1907	Normalpreise für Mengen bis 99 Kilo	Mindestpreise für Mengen von 2500 Kilo an
Januar	— Mark	— Mark
Februar	— »	— »
März	— »	— »
April	74.— »	68.— »
Mai	74.— »	68.— »
Juni	80.— »	74.— »
Juli	80.— »	74.— »
August	86.— »	80.— »
September	91.— »	85.— »
Oktober	— »	— »
November	— »	— »
Dezember	— »	— »

Haushaltschokolade in kleinen Kartons oder Kisten
ohne Stanniol . . . . kosten 3 Mk. mehr
halb stanniolierl . . . » 5 » »
ganz stanniolierl . . . » 7 » »
Schokoladeplätzchen, lose,
in 12½ Kilo Kisten . . » 4 » »
in kleinerer Verpackung » 6 » »

Abschlüsse zur Lieferung über vier Monate hinaus dürfen nicht gemacht werden,

II. Kakaopulver.

Lose in Fässern oder Kisten.

Grundpreise für 50 Kilo Nettogewicht.

1907	Normalpreise für Mengen bis 99 Kilo	Mindestpreise für Mengen von 2500 Kilo an
Januar	— Mark	— Mark
Februar	— »	— »
März	— »	— »
April	122.— »	114.— »
Mai	136.— »	128.— »
Juni	136.— »	128.— »
Juli	132.— »	124.— »
August	142.— »	134.— »
September	155.— »	147.— »
Oktober	— »	— »
November	— »	— »
Dezember	— »	— »

Auch bei Kakaopulver dürfen Abschlüsse zur Lieferung für länger als vier Monate nicht gemacht werden.

Die Preise treten stets sofort nach ihrer Festsetzung, d. h. in der Regel einen Tag nach der Amsterdamer Butterauktion in Kraft. —

Es ist den Fabrikanten freigestellt, zwischen den Normal- und den Mindestpreisen Preisabstufungen eintreten zu lassen, nach denen sich die Forderungen für 50 Kilo ermässigen:

I. Bei Schokolade

bei 499 Kilo . . . . . um 1.50 Mk.
bei 500 bis 2499 Kilo . . um weitere 1.50 »

II. Bei Kakaopulver

bei 499 Kilo . . . . . um 2.— Mk.
bei 500 bis 2499 Kilo . . um weitere 2.— »

Damit die deutschen Fabrikanten ein für allemal eine mehrfach geprüfte und vielseitig gutgeheissene Kalkulationsunterlage für die Berechnung der billigsten Fabrikate Kakaopulver und Haushaltschokolade zur Hand haben, hat Herr Carl Stollwerck in Cöln drei verschiedene Formulare drucken lassen und an die Mitglieder verteilt. Formular B zeigt, wieviel dem Fabrikanten in Deutschland die Kakaomasse kostet, wenn der Rohkakaopreis in Hamburg gegeben ist. Die Tabelle lief von 40 bis 100 Pfg., wir haben sie ergänzt bis 130 Pfg. Sie ist ohne weiteres verständlich.

Eine zweite Tabelle C gibt eine Kakaobutterberechnung, d. h. es ist von ihr ohne weiteres abzulesen, welcher Butterpreis bei der Kalkulation von Kakaopulver als Erlös einzusetzen ist, wenn der Amsterdamer Auktionspreis gegeben ist. Diese Tabelle, die auch von Herrn Carl Stollwerck herrührt, lief von 60 bis 100 holl. cents als Halbkilopreis. Da auch dieser Preis inzwischen schon zweimal überholt worden ist und man nicht weiss, was die Zukunft bringt, haben wir auch diese bis 130 cents weitergeführt.

Bei der Kalkulation der Schokolade tritt zu dem in Tabelle C gefundenen Kakaobutterpreis ein Zuschlag von 5 Mk. für 50 Kilo, während er für die Kalkulation des Kakaopulvers so gilt, wie verzeichnet ist.

Digitized by Google

Tabelle B.

Rohkakao-Umrechnung nach Stollwerck (Preise ab Hamburg).

Rohkakao für 50 Kilo	40.—	41.—	42.—	43.—	44.—	45.—	46.—	47.—	48.—	49.—
Zoll und Spesen	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
25% Zuschlag	52.50	53.50	54.50	55.50	56.50	57.50	58.50	59.50	60.50	61.50
(= 20% Gewichtsverlust)	13.12	13.38	13.63	13.88	14.12	14.38	14.63	14.88	15.12	15.38
Massepreis für 50 Kilo	**65.62**	**66.88**	**68.13**	**69.38**	**70.62**	**71.88**	**73.13**	**74.38**	**75.62**	**76.88**

Rohkakao für 50 Kilo	50.—	51.—	52.—	53.—	54.—	55.—	56.—	57.—	58.—	59.—
Zoll und Spesen	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
25% Zuschlag	62.50	63.50	64.50	65.50	66.50	67.50	68.50	69.50	70.50	71.50
(= 20% Gewichtsverlust)	15.63	15.88	16.12	16.38	16.63	16.88	17.12	17.38	17.63	17.88
Massepreis für 50 Kilo	**78.13**	**79.38**	**80.62**	**81.88**	**83.13**	**84.38**	**85.62**	**86.88**	**88.13**	**89.38**

Rohkakao für 50 Kilo	60.—	61.—	62.—	63.—	64.—	65.—	66.—	67.—	68.—	69.—
Zoll und Spesen	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
25% Zuschlag	72.50	73.50	74.50	75.50	76.50	77.50	78.50	79.50	80.50	81.50
(= 20% Gewichtsverlust)	18.12	18.38	18.63	18.88	19.12	19.38	19.63	19.88	20.12	20.38
Massepreis für 50 Kilo	**90.62**	**91.88**	**93.13**	**94.38**	**95.62**	**96.88**	**98.13**	**99.38**	**100.62**	**101.88**

Rohkakao für 50 Kilo	70.—	71.—	72.—	73.—	74.—	75.—	76.—	77.—	78.—	79.—
Zoll und Spesen	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
25% Zuschlag	82.50	83.50	84.50	85.50	86.50	87.50	88.50	89.50	90.50	91.50
(= 20% Gewichtsverlust)	20.63	20.88	21.12	21.38	21.63	21.88	22.12	22.38	22.63	22.88
Massepreis für 50 Kilo	**103.13**	**104.38**	**105.62**	**106.88**	**108.13**	**109.38**	**110.62**	**111.88**	**113.13**	**114.38**

Rohkakao für 50 Kilo	80.—	81.—	82.—	83.—	84.—	85.—	86.—	87.—	88.—	89.—
Zoll und Spesen	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
25% Zuschlag	92.50	93.50	94.50	95.50	96.50	97.50	98.50	99.50	100.50	101.50
(= 20% Gewichtsverlust)	23.12	23.38	23.63	23.88	24.12	24.38	24.63	24.88	25.12	25.38
Massepreis für 50 Kilo	**115.62**	**116.88**	**118.13**	**119.38**	**120.62**	**121.88**	**123.13**	**124.38**	**125.62**	**126.88**

Rohkakao für 50 Kilo	90.—	91.—	92.—	93.—	94.—	95.—	96.—	97.—	98.—	99.—	100.—
Zoll u. Spesen	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
25% Zuschlag	102.50	103.50	104.50	105.50	106.50	107.50	108.50	109.50	110.50	111.50	112.50
= 20% Gewichtsv.	25.63	25.88	26.12	26.38	26.63	26.88	27.12	27.38	27.63	27.88	28.12
Massepreis für 50 Kilo	**128.13**	**129.38**	**130.62**	**131.88**	**133.13**	**134.38**	**135.62**	**136.88**	**138.13**	**139.38**	**140.62**

Rohkakao für 50 Kilo	101.—	102.—	103.—	104.—	105.—	106.—	107.—	108.—	109.—	110.—
Zoll und Spesen	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
25% Zuschlag	113.50	114.50	115.50	116.50	117.50	118.50	119.50	120.50	121.50	122.50
(= 20% Gewichtsverlust)	28.38	28.63	28.88	29.13	29.38	29.63	29.88	30.13	30.38	30.63
Massepreis für 50 Kilo	**141.88**	**143.13**	**144.38**	**145.63**	**146.88**	**148.13**	**149.38**	**150.63**	**151.88**	**153.13**

Rohkakao für 50 Kilo	111.—	112.—	113.—	114.—	115.—	116.—	117.—	118.—	119.—	120.—
Zoll und Spesen	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
25% Zuschlag	123.50	124.50	125.50	126.50	127.50	128.50	129.50	130.50	131.50	132.50
(= 20% Gewichtsverlust)	30.88	31.13	31.38	31.63	31.88	32.13	32.38	32.63	32.88	33.13
Massepreis für 50 Kilo	**154.38**	**155.63**	**156.88**	**158.13**	**159.38**	**160.63**	**161.88**	**163.13**	**164.38**	**165.63**

Rohkakao für 50 Kilo	121.—	122.—	123.—	124.—	125.—	126.—	127.—	128.—	129.—	130.—
Zoll und Spesen	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
25% Zuschlag	133.50	134.50	135.50	136.50	137.50	138.50	139.50	140.50	141.50	142.50
(= 20% Gewichtsverlust)	33.38	33.63	33.88	34.13	34.38	34.63	34.88	35.13	35.38	35.63
Massepreis für 50 Kilo	**166.88**	**168.13**	**169.38**	**170.63**	**171.88**	**173.13**	**174.38**	**175.63**	**176.88**	**178.13**

Digitized by Google

Tabelle C.

Kakaobutter-Berechnung nach Stollwerck.

Amsterdamer Auktionspreis pro ½ Kilo, **abzüglich 3%** für Kommission, Skonto, Lagergeld, Feuerversicherung und Fracht, sowie **Mk. 7.50** per 50 Kilo für Einformen und Verpackung, **zuzüglich Mk. 12.50** Zoll-Rückvergütung.

holl. cents	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
= Mark	119.99	121.68	123 37	125.06	126.75	128.44	130.13	131.82	133.51	135.20
ab: 3%	3.60	3.65	3.70	3.75	3.80	3.85	3.90	3.95	4.—	4.06
per 50 Kilo Mk.	116.39	118.03	119.67	121.31	122.95	124.59	126.23	127.87	129.51	131.14
Einformen u. Verpackung	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
= Mark	108.89	110.53	112.17	113.81	115.45	117.09	118.73	120.37	122.01	123.64
Zoll-Rückvergütung	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
= Mark	121.39	123.03	124.67	126.31	127.95	129.59	131.23	132.87	134.51	136.14
= per 100 Kilo Mk.	242.78	246.06	249.34	252.62	255.90	259.18	262.46	265.74	269.02	272.28
Ansatz für die Kalkulation	242.50	246.—	249.—	252.—	255.50	259.—	262.—	265.50	269.—	272.—

holl. cents	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
= Mark	136.89	138.58	140.27	141.96	143.65	145.34	147.03	148.72	150.41	152.10
ab: 3%	4.11	4.16	4.21	4.26	4.31	4.36	4.41	4.46	4.51	4.56
per 50 Kilo Mk.	132.78	134.42	136.06	137.70	139.34	140.98	142.62	144.26	145.90	147.54
Einformen u. Verpackung	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
= Mark	125.28	126.92	128.56	130.20	131.84	133.48	135.12	136.76	138.40	140.04
Zoll-Rückvergütung	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12 50	12.50	12.50	12.50	12.50
= Mark	137.78	139.42	141.06	142.70	144.34	145.98	147.62	149.26	150.90	152.54
= per 100 Kilo Mk.	275.56	278.84	282.12	285.40	288.68	291.96	295.24	298.52	301.80	305.08
Ansatz für die Kalkulation	275.—	278.50	282.—	285.—	288.—	291.50	295.—	298.—	301.50	305.—

holl. cents	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
= Mark	153.79	155.48	157.17	158.86	160.55	162.24	163.93	165.62	167.31	169.—
ab: 3%	4.61	4.66	4.72	4.77	4.82	4.87	4.92	4.97	5.02	5.07
per 50 Kilo Mk.	149.18	150.82	152.45	154.09	155.73	157.37	159.01	160.65	162 29	163.93
Einformen u. Verpackung	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
= Mark	141.68	143.32	144.95	146.59	148.23	149.87	151.51	153.15	154.79	156.43
Zoll-Rückvergütung	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
= Mark	154.18	155.82	157.45	159.09	160.73	162.37	164.01	165.65	167.29	168.93
= per 100 Kilo Mk.	308.36	311.64	314.90	318.18	321.46	324.74	328.02	331.30	334.58	337.86
Ansatz für die Kalkulation	308.—	311.—	314.50	318.—	321.—	324.50	328.—	331.—	334.—	337.50

holl. cents	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110
= Mark	170.69	172.38	174.07	175.76	177.45	179.14	180.83	182.52	184.21	185.90
ab: 3%	5.12	5.17	5.22	5.27	5.32	5.37	5.42	5.48	5.53	5.58
per 50 Kilo Mk.	165.57	167.21	168.85	170.49	172.13	173.77	175.41	177.04	178.68	180.32
Einformen u. Verpackung	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
= Mark	158.07	159.71	161.35	162.99	164.63	166.27	167.91	169.54	171.18	172.82
Zoll-Rückvergütung	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
= Mark	170.57	172.21	173.85	175.49	177.13	178.77	180.41	182.04	183.68	185.32
= per 100 Kilo Mk.	341.14	344.42	347.70	350.98	354.26	357.54	360.82	364.08	367 36	370.64
Ansatz für die Kalkulation	341.—	344.—	347.—	350.50	354.—	357.—	360.50	364.—	367.—	370.—

holl. cents	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
= Mark	187.59	189.28	190.97	192.66	194.35	196.04	197.73	199.42	201.11	202.80
ab: 3%	5.63	5.68	5.73	5.78	5.83	5.88	5.93	5.98	6.03	6.08
per 50 Kilo Mk.	181.96	183.60	185.24	186.88	188.52	190.16	191.80	193.44	195.08	196.72
Einformen u. Verpackung	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
= Mark	174.46	176.10	177.74	179.38	181.02	182.66	184.30	185.94	187.58	189.22
Zoll-Rückvergütung	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
= Mark	186.96	188.60	190.24	191.88	193.52	195.16	196.80	198.44	200.08	201.72
= per 100 Kilo Mk.	373.92	377.20	380.48	383.76	387.04	390.32	393.60	396.88	400.16	403.44
Ansatz für die Kalkulation	373.50	377.—	380.—	383.50	387.—	390.—	393.—	396.50	400.—	403.—

holl. cents	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130
= Mark	204 49	206.18	207.87	209.56	211.25	212.94	214.63	216.32	218.01	219.70
ab: 3%	6.13	6.19	6 24	6.29	6.34	6.39	6.44	6.49	6.54	6.59
per 50 Kilo Mk.	198.36	199.99	201.63	203.27	204.91	206.55	208.19	209.83	211.47	213.11
Einformen u. Verpackung	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50	7.50
= Mark	190.86	192.49	194.13	195.77	197.41	199.05	200.69	202.33	203.97	205.61
Zoll-Rückvergütung	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50	12.50
= Mark	203.36	204.99	206.63	208.27	209.91	211.55	213.19	214.83	216.47	218.11
= per 100 Kilo Mk.	406.72	409.98	413.26	416.54	419.82	423.10	426.38	429.66	432.94	436.22
Ansatz für die Kalkulation	406.—	409.50	413.—	416.—	419.50	423.—	426.—	429.—	432.50	436.—

Nach der Tabelle B ermittelt man also in Deutschland den Preis der verzollten Kakaomasse, der bei der Kalkulation von Kakaopulver und Schokoladen bekanntlich die Grundlage bildet. Welche weiteren Kosten oder Zuschläge für Fertigfabrikation, für Verlust, Emballage, Fracht, Handlungsunkosten, Kapitalzins und Gewinn zu berechnen sind, zeigt das folgende Schema A für Schokolade:

A.
Selbstkostenberechnung
gemäss Beschluss der Preisfestsetzer für Deutschland vom 25. Mai 1907.

A. Rohkakao:

1. Samana	am	M.	am	M.	
2. Akra	»	»	»	»	
3. Bahia o. Thomé	»	»	»	»	
		M.		M.	

Durchschnitt M.

B. Kakaobutter:		C Zucker:	
am	cts.	am	M.
»	»	»	»
	cts.		M.
Durchschn.	»	Durchschn.	»

A. Nackte Schokolade:

13.500 Kilo	Kakaomasse gemäss Tabelle B für 50 Kilo	M.
3.000 »	Kakaobutter gemäss Tabelle C für 50 Kilo	»
33.500 »	Zucker für 50 Kilo	»
	Vanillierung	» 0.50
50.000 Kilo		M.
	1 Prozent Verlust	»
	Lohn von der Bohne bis zur Masse	» 3.—
	Feste Betriebsunkosten[1])	» 2.50
	Einformen	» 1.50
	Verpacken, Papier usw.	» 1.50
	Kiste	» 1.20
	Fracht	» 2.—
		M.
Feststehende Handlungsunkosten[2])		» 4.—
		M.
5 Prozent Kapitalzins und Verdienst		»
	Mindestpreis	M.
Zuschlag für Normalpreis wegen vermehrten Verkaufsunkosten bei kleinsten Quanten		» 6.—
	Normalpreis	M.

Und für die Preisfindung bei Kakaopulver gilt das folgende Schema B.

B. Kakaopulver:

50.000 Kilo	Kakaomasse gemäss Tabelle B für 50 Kilo	M.
19.000 »	Kakaobutterpressung gemäss Tabelle C für 50 Kilo	»
31.000 Kilo		M.
	50 Kilo	M.
	1 Prozent Verlust	»
	Arbeitslohn von der Bohne bis zum Pulver	» 6.—
	Feste Betriebsunkosten[1])	M. 3.—
	Kiste oder Fässer	» 2.50
	Fracht	» 2.—
		M.
Feststehende Handlungsunkosten[2])		» 4.—
		M.
5 Prozent Kapitalzins und Verdienst		»
	Mindestpreis	M.
Zuschlag für Normalpreis wegen vermehrten Verkaufsunkosten bei kleinsten Quanten		» 8.—
	Normalpreis	M.

Durch die Herausgabe dieser Tabellen ist ohne Zweifel eine Grundlage für die Kalkulation der allerbilligsten Schokoladen und allerbilligsten Kakaopulver geschaffen. Ob ein deutscher Fabrikant nun zu den Gruppen gehört oder nicht, er wird bei der Preisfindung zu keinem andern Resultat kommen; ob er bei der Preis**forderung** sich danach richten will, hat jeder mit sich selbst abzumachen. Die ausländischen Fabrikanten können sich diese Unterlagen ebenfalls zur Richtschnur nehmen, auch können sie sich das Zusammengehen der deutschen und schweizer Fabrikanten in der Preisfrage als Vorbild dienen lassen und zusammen die nötigen Preiserhöhungen durchsetzen. R.

Anmerkung: Als ich in Nr. 290 des Gordian die Veröffentlichung dieser Tabellen in Aussicht stellte — selbstverständlich hatte ich die Erlaubnis dazu von dem Verfasser vorher eingeholt — da erhob in Berlin im Mai d. J. ein Dresdner Herr ein grosses Lamento und fürchtete schweren Schaden für sich und alle. Sehr gern hörte ich nun von ihm, wie gross der Schaden wird, den die heutige Veröffentlichung hervorruft. R.

1) **Abschreibung für Maschinen, Gebäude und Inventar, Arbeiterversicherung, Feuerversicherung, Gebäudereparatur, Kohlen, Wasser, Beleuchtung, kleine Ausgaben und Anschaffungen, wie: Besen, Putzwolle, Feilen, Pinsel, Riemen, Oel usw.**

2) **Steuern, Kontor-, Verwaltungs-, Reise- und Besuchskosten, Zahlungsverluste, Porto, Telegramme, Fernsprecher, Verkaufsunkosten aller Art usw.**

Welternte und Weltverbrauch von Kakao 1906.

Heute können wir eine fast lückenlose, in fast allen Teilen auf amtlicher Ermittelung ruhende Uebersicht über die Kakaoernte und den Kakaoverbrauch des letzen Jahres, des Jahres 1906 bringen. Wir haben uns mit der Herbeischaffung gesputet; im vorigen Jahre haben wir die Uebersicht für 1905 erst im Monat Dezember 1906 geben können; im nächsten Jahre aber werden wir, dank der vielen neuen Verbindungen, vielleicht schon zu Ostern eine ziemlich massgebende, und vielleicht im Juni oder Juli eine abgeschlossene Abrechnung vorlegen können.

Eine grosse Genugtuung ist es für uns, das wird man uns nachfühlen, dass unsere Ernte**schätzung** für 1906 nicht zu hoch gegriffen war. Wir hatten im Dezember 1906 die Gesamternte des ganzen Jahres 1906 auf 148 000 000 Kilo geschätzt, siehe Gordian Nr. 280, Seite 944. Diese Schätzung nahmen wir vor, trotzdem von einigen Hauptländern, wie z. B. Santo Domingo, Goldküste, Venezuela u. a. nicht bloss die Zahlen nur bis zum Sommer reichten, sondern auch seitens der Spekulation durchweg von Missernten berichtet wurde. Man wird sich all der übertriebenen und zum Teil gefälschten Ernteberichte noch erinnern, deren Zurückweisung und Richtigstellung uns viel Zeit und Geld gekostet hat. Mussten wir nun heute eingestehen, dass wir die Ernteerträge zu hoch geschätzt hätten, so könnte mancher mit Fingern auf den »Gordian« zeigen und könnte verbreiten, wir hätten absichtlich hoch geschätzt, nur um die Spekulation zu bekämpfen.

Digitized by Google

Gottlob ist das nicht der Fall! Statt der von uns geschätzten 148 000 000 Kilo Jahresernte für 1906, müssen und können wir einsetzen:

als Welternte des Jahres 1906 sogar = 149 020 695 Kilo.

Da im Jahre 1905 die Welternte nur 143 500 358 Kilo betragen hat, so sehen wir, dass uns das letzte Jahr 1906 einen Ernteüberschuss von rund 5 500 000 Kilo über 1905 beschert hat. Wo ist das Recht, von Missernten zu reden?

Zu Vergleichszwecken nebeneinandergestellt, ergeben sich als Welternteerträge die folgenden Mengen:

Die Welternte betrug 1902 — 122 411 485 Kilo
1903 — 127 927 450 »
1904 — 148 248 024 »
1905 — 143 500 358 »
1906 — 149 020 695 »

Die grössten Jahreserträge und zugleich die grössten Ueberschüsse über ihr voraufgegangenes Jahr haben 1902 mit 15 Millionen Kilo Ueberschuss 1904 » 21 » » » gebracht. An den Ueberschüssen waren 1902 hauptsächlich Trinidad, Santo Domingo, Venezuela als alte Kakaoländer und die Goldküste als neues Land beteiligt, während die Ueberschüsse des Jahres 1904 auf Riesenernten in Guayaquil, Brasilien, wieder Trinidad, Domingo, Venezuela und Goldküste zurückzuführen sind.

Abgesehen von diesen beiden Riesenjahren, muss das Jahr 1906 durchaus als ein normales Erntejahr beurteilt werden, wie wir es schon, ehe wir den heute vorliegenden amtlichen Beweis vorführen konnten, allen Misserntegerüchten gegenüber getan haben.

Wir gehen jetzt zur Besprechung der einzelnen Länder über.

Brasilien mit seinen »Bahia«- und »Para«-Kakaotypen rückt im Jahre 1906 an die erste Stelle aller Länder, also an den Platz, den lange, lange Jahre hindurch Ecuador besitzen durfte. Im Jahre 1905 mussten die portugiesischen Inseln St. Thomé und Principe mit ihrem Thomé-Kakaotyp an die erste Stelle kommen — immer rein quantitativ genommen. — Und im Jahre 1906 steht Brasilien an erster Stelle. Da Brasilien spielend seine Produktion vergrössern kann — siehe »Gordian« Nr. 397, Seite 1363 —, so ist es leicht möglich, dass es nicht nur für 1906 das grösste Kakaoland bleiben, sondern dass es den ersten Platz auch in Zukunft behalten wird. Sogar im Kaffeestaate Sao Paulo werden von der Regierung Erhebungen über die Möglichkeit des Kakaoanbaues in den Küstengebieten angestellt. Die Ausfuhr verteilt sich auf Grund der amtlichen Statistik der Vereinigten Staaten von Brasilien in folgender Weise.

Es lieferten	1905	1906
Bahia	16 879 000 Kilo	22 964 000 Kilo
Pará	3 702 000 »	1 752 000 »
Andere Gebiete	509 088 »	419 307 »
im ganzen	21 090 088 Kilo	25 135 307 Kilo

Von diesen Mengen sind verladen worden nach den Häfen folgender Länder

	1905	1906
Vereinigte Staaten	4 816 000 Kilo	8 894 000 Kilo
Deutschland	5 339 000 »	7 190 000 »
Frankreich	7 330 000 »	5 284 000 »
England	1 250 000 »	2 020 000 »
Holland	844 000 »	423 000 »
anderer Länder	1 511 088 »	1 324 307 »
	21 090 088 Kilo	25 135 307 Kilo

An diesen Zahlen fallen vor allem die grossen Mengen auf, die im Jahre 1906 nach den Vereinigten Staaten gingen.

An zweiter Stelle stehen die portugiesischen Inseln Thomé und Principe, die im Jahre 1905 die grösste Ernte brachten, sich 1906 aber von Brasilien überholen liessen; ob Thomé jemals wieder den Platz von 1905 einnehmen wird, erscheint unter den heutigen Aussichten fraglich. Das für den Kakaobau geeignete und zugleich günstig gelegene Land ist auf St. Thomé schon sehr knapp. Andere Länder aber haben daran Ueberfluss. Zu beachten ist, dass wir in den Tabellen die Ankünfte in Lissabon gezählt haben, weil der amtliche Nachweis über die Kakaoausfuhr von Lissabon heute erst für elf Monate 1906 vorhanden ist.

Auf Thomé folgt Ecuador, das bis zum Jahre 1904 das grösste Kakaoland war, seitdem aber von Brasilien und von Thomé überholt ist. Auch das laufende Jahr scheint nach seinen bisherigen Erträgen Ecuador nicht wieder in den früheren Stand einzusetzen. Ausser dem Hafenplatz Guayaquil kommen für die Kakaoausfuhr von Ecuador noch die Plätze Bahia de Caraquez und Puerto Bolivar mit ansehnlichen Mengen, dann Manta, Esmeraldas und mit unbedeutenden Mengen Cayo in Betracht. Für diese einzelnen Plätze sind die genauen Ausfuhrmengen des Jahres 1906 leider noch nicht zur Hand, nur die Gesamtausfuhr ist uns mit 24 237 630 Kilo gemeldet worden. Um einen Anhalt zu geben, nennen wir die Anteile vom Jahre **1905**:

Guayaquil	17 951 581 Kilo
Bahia de Caraquez	1 641 185 »
Puerto Bolivar	1 376 385 »
Esmeraldas	82 887 »
Manta	75 312 »
Cayo	483 »
	21 127 833 Kilo

Die Kakaoausfuhr Ecuadors ist recht erheblichen Schwankungen ausgesetzt. Seit Jahren ist die Beobachtung zu machen, dass die Ernten nicht recht vorwärts kommen wollen; nur ab und an, z. B. 1904 oder 1899 oder 1892 wird die Reihe durch Ausnahmejahre unterbrochen, um dann, wie 1905, 1906 und bisher auch 1907 wieder auf oder gar unter die durchschnittliche Höhe zurückzusinken. —

Die grösste Aufmerksamkeit als bedeutendes Kakaoland der Zukunft verdient die Dominikanische Republik auf der Osthälfte der westindischen Insel Haiti. Heute nehmen die dominikanischen Kakaos der Menge nach schon den vierten Platz ein, sie haben binnen kurzem eine Reihe von älteren Gebieten überflügelt. An der Gesamtausfuhr von 14 517 669 Kilo, die 1906 erreicht wurde, war der Haupthafen Sanchez mit 8 340 394 Kilo beteiligt, während das letzte Drittel auf Puerto Plata, Santo Domingo (Stadt), Samaná und San Pedro de Macoris entfällt. Wie schon wiederholt im »Gordian« ausgesprochen, gibt es in der dominikanischen Republik neben den bestehenden und jetzt neu angelegten Kakaopflanzungen noch immer weite Landstrecken, die zum Kakaobau wie geschaffen sind. Jedenfalls verbürgen die von Jahr zu Jahr angelegten neuen Pflanzungen ein stetes Steigen der Ertragsfähigkeit. Diese Möglichkeit wachsender Kakaoausfuhren findet besonders durch umfangreiche Bahnbauten zur Erschliessung der inneren Gebiete eine sehr gute

Digitized by Google

Unterstützung. Es ist allen Kakaoländern ein so flottes Vorwärtsstreben zu wünschen: einmal in der Neuanlage von Pflanzungen und dann in dem Bau neuer Bahnen, aus dem Innern zur Küste führend.

Trinidad hat 1906 eine wesentlich kleinere Ernte gebracht als 1905, es ist aber auch das einzige Land, auf das die Bezeichnung einer Missernte, die von vielen Seiten und leider nicht immer in guter Absicht, auf die Welternte angewandt wurde, passen kann.

Trinidad hat 1904 18 574 434 Kilo
1905 20 018 560 »
1906 13 162 860 »

zur Ausfuhr gebracht. Die Pflanzer auf Trinidad haben, veranlasst durch die wachsende Bedeutung jüngerer Kakaoländer und durch den Ausfall von 1906, Schritte getan, um die Ernten gleichmässiger zu gestalten. Je unregelmässiger die Ernten eines Landes ausfallen, desto mehr wenden sich die Käufer Ersatzsorten zu, um nicht ebenfalls unter dem Ausfall leiden zu müssen. Die Regierung hat einen Kakaosachverständigen nach Trinidad geschickt, um den Pflanzern Winke zu geben. Ob aber dieser den erhofften Erfolg erzielen wird, erscheint noch nicht sicher, denn beim Kakao spielt die Witterung im allgemeinen und auf Trinidad noch ganz besonders eine sehr grosse Rolle. Wind und Wetter lassen sich aber nicht leiten und zwingen, selbst durch Neuanpflanzungen und Sachverständige nicht!

Von Venezuela haben wir für 1906 zum erstenmal ausser der Zahl für die Gesamtausfuhr auch amtliche Angaben über die Verteilung dieser Ausfuhren auf die einzelnen Häfen. Die einzelnen Zahlen gestatten Schlüsse auf die Bedeutung der verschiedenen Plätze für die Kakaoausfuhr. Diese hat betragen in Kilo

in	1. Halbjahr 1906	2. Halbjahr 1906	1906
La Guayra	5 416 518	1 895 929	7 312 447
Carupano	1 584 391	1 090 070	2 674 461
Guiria	816 888	358 278	1 175 166
Puerto Cabello	674 290	255 599	929 889
Cristobal Colon	177 350	86 159	263 515
Maracaibo	129 736	127 306	257 042
Caño Colorado	84 747	89 732	174 479
Ciudad Bolivar	17 883	45 227	63 110
Barrancas	—	11 756	11 756
Puerto Sucre	—	1 550	1 550
Pampatar	—	1 200	1 200
	8 901 803	3 962 806	12 864 609

Aus dieser Aufstellung ist ersichtlich, dass die grössten Ausfuhren in die erste Jahreshälfte fallen Von den Ausfuhren, besonders der Häfen Guiria und Cristobal Colon, geht ein Teil über Trinidad auf den Weltmarkt. Guiria und Cristobal Colon sind in diesem Jahre zu einem Zollbezirk vereinigt, sodass in Zukunft die Ausfuhren beider Plätze in einer Summe erscheinen werden. In Venezuela ist ebenfalls noch viel Land vorhanden, das sich zum Kakaoanbau eignen würde, aber seit Jahren geht auch in Venezuela der Ertrag nicht recht vorwärts. Auf Grund nachträglicher Aufgaben konnten wir den Ernteertrag Venezuelas für 1905 auf 12 700 555 Kilo erhöhen. Trotzdem zeigt 1906 dagegen immer noch eine kleine Zunahme.

Sehr erfreulich sind die Erträge, die Britisch-Westafrika liefert, die Goldküste in Akrakakao und Lagos (Südnigeria). Die Ernten dieser beiden, durch das deutsche Togo getrennten Gebiete, haben sich in kurzer Zeit ganz gewaltig empor geschwungen, sodass heute Akrakakao zu den hauptsächlichsten Konsumsorten gehört. Die Ausfuhren von Kakao haben betragen in Kilo aus

	der Goldküste	Lagos	zusammen
1906	9 004 277	734 687	9 738 964
1905	5 165 820	454 420	5 620 240
1904	5 133 157	539 444	5 772 597
1903	2 580 682	283 534	2 580 682
1902	2 610 294	273 493	2 710 294

In Lagos wie an der Goldküste liegt der Anbau fast einzig und allein in den Händen der schwarzen Bevölkerung; in beiden Gebieten hat die englische Regierung ein wachsames Auge auf die Entwicklung der Pflanzungen, die sie in jeder Weise zu fördern sucht. Die Neuanpflanzungen werden mit Eifer fortgesetzt, und zwar sind es zum guten Teil ausgediente Kontraktarbeiter von St. Thomé, die durch Verwertung ihrer aus St. Thomé mitgebrachten Kenntnisse im Verein mit einer umsichtigen Regierung die Grundlage zu der heutigen Blüte der Kakaokultur an der englischen Goldküste legten. Neben der dominikanischen Republik darf die Goldküste für sich den Ruhm in Anspruch nehmen, dass heute die ganze Kakaowelt voll Staunen auf die jetzigen Erträge blickt und voller Erwartung ist, in welchem Masse ertragsfähig werdende Pflanzungen und recht zahlreiche Neuanlagen in den kommenden Jahren die Ergiebigkeit dieser Gebiete noch steigern werden.

Die Insel Grenada, die zu Britisch-Westindien gehört, war im Jahr 1904 mit der Kakaoernte noch den britischen Kakaokolonien in Afrika überlegen, denn damals, 1904, betrug die Ernte in Grenada 6 226 700 Kilo
Britisch-Westafrika 5 687 964 »

Dies Verhältnis hat sich seitdem wesentlich geändert. Während Britisch-Westafrika seitdem schnell bis auf 9 738 964 Kilo stieg, ist Grenada langsam auf 5 057 030 Kilo gefallen. Grenadakakaos haben für das europäische Festland nur geringe Bedeutung, da sie meist auf den englischen Markt gebracht werden. Auf Grenada sind in den letzten Jahren verschiedene Pflanzungen neu angelegt worden, sodass man binnen kurzem auf etwa 7½ Millionen Kilo Jahresertrag zu kommen hofft. Ausserdem sind umfangreiche Verbesserungen in der Bearbeitung der Pflanzungen eingeführt, namentlich eine bessere Düngung des Bodens.

Ceylon hat im Jahre 1906 ebenfalls einen Ausfall gegen 1905 aufzuweisen, doch holt das laufende Jahr diesen Ausfall wieder auf. Kakao ist auf Ceylon nicht die Hauptkultur, sondern Gummi. Die Kakaokultur will auf Ceylon keinen rechten Fortgang nehmen, weil sie mit vielen Schädlingen zu kämpfen hat. Infolge des Ernteausfalles 1906 haben auch die Anteile der einzelnen Länder nachgelassen, besonders von England, wohin im allgemeinen zwei Drittel der Gesamtausfuhren geleitet werden. In weitem Abstand hinter England folgt an zweiter Stelle Deutschland als Bestimmungsland von Ceylonkakao, dann Australien, das infolge seiner räumlichen Nähe steigenden Anteil an der Ceylonausfuhr hat.

Sehr gute Fortschritte hat Jamaika im Jahre 1906 mit seiner Kakaoernte aufzuweisen; es hat über 1 Million Kilo Kakao mehr ausgeführt als 1905. Dies ist in erster Linie den jahrelangen Bemühungen der Pflanzer und der Behörden auf Jamaika zu danken. Ueberhaupt muss anerkannt werden, dass in den englischen Kakaokolonien die Behörden immer bei der Hand sind, die wirtschaftliche Entwicklung zu fördern, und zwar ohne Rücksicht auf die Kosten, die sich bei richtiger Handhabung der Massnahmen immer wieder auf die eine oder andere Weise bezahlt machen

Digitized by Google

Die kubanische Kakaoausfuhr ist im Jahre 1906 kleiner gewesen als 1905. Dabei ist zu beachten, dass in Kuba die Ausfuhr nicht der Ernte gleich gesetzt werden darf, weil auf Kuba selbst Fabriken bestehen, die einen Teil der Ernte brauchen. Die grössten Kakaomengen gehen über Santiago de Kuba, doch ist daneben u. a. auch Havana zu nennen. Von Kuba sind ausgeführt

	im ganzen	davon über Santiago de Kuba
1906	2 475 692 Kilo	2 015 692 Kilo
1905	1 792 944 »	1 393 311 »

Diese Mengen zeigen für 1906 gegen 1905 eine ansehnliche Zunahme, doch haben frühere Jahre schon höhere Ausfuhren aufzuweisen.

Von Haiti ist wenig erfreuliches zu melden. Zunächst verbieten die Landesgesetze, dass ein Ausländer Grund und Boden erwerben kann, was natürlich für die sehr nötige Beteiligung fremden Kapitals an grösseren Pflanzungsanlagen sehr hinderlich ist. Ausserdem würde es dem Haitikakao und seinem Ruf nichts schaden, wenn er besser aufbereitet würde, d. h. wenn er nicht bloss wild oder halbwild wüchse, sondern plantagenmässig kultiviert würde. Hier müsste die Regierung, wie in der benachbarten dominikanischen Republik, helfend eingreifen und den Pflanzern mit Ratschlägen an die Hand gehen. Ausserdem könnten Bahnen zur Erschliessung des Landes beitragen. Land für neue Kakaopflanzungen ist genügend vorhanden, wie erst vor kurzem durch eingehende Untersuchungen festgestellt ist. Der Kakaoanbau bewegt sich bei den in Haiti herrschenden Verhältnissen schon seit Jahrzehnten in den alten Bahnen, und es ist nicht abzusehen, wann einmal hier ein frischer, vorwärts strebender Geist einzieht.

Java hat 1906 einen kleinen Vorsprung gegen 1905, doch verlautet nichts näheres, ob dies Mehr durch günstiges Wetter oder von den in Ostjava angelegten Pflanzungen, die inzwischen ertragsfähig wurden, herrührt. Das Hauptgebiet des javanischen Kakaobaues ist Mitteljava, doch richten hier allerlei Krankheiten und Schädlinge viel Schaden an, ebenso in Westjava. Diese zahlreichen Schädlinge sind wie auf Ceylon Hemmschuhe einer schnelleren Entwicklung des Kakaoanbaus. Das Ergebnis von Celebes und den Molukken, das wir sonst der javanischen Kakaoausfuhr zurechneten, war noch nicht bekannt, doch sind dies nie mehr als 100 000 Kilo gewesen, auch 1906 wird diese Zahl kaum überschritten haben. Java wie Surinam bringen den grössten Teil ihrer Kakaoernte nach Holland auf den Markt.

Neu in der Reihe der Ernteländer bei unseren Uebersichten ist Fernando Po, die spanische Besitzung in Westafrika, deren Kakaobau seit einigen Jahren langsam zurückgeht. Die Pflanzungen, die sich zum grossen Teile in Händen von Schwarzen befinden, sind in keiner guten Verfassung, weil nichts für die Pflege getan wird. Auch neue Anpflanzungen werden nicht vorgenommen. Statistische Anschreibungen aus der Kolonie sind nicht zu erhalten, sodass wir als Grundlage für die Ernten die Einfuhrmengen, die von der Zollbehörde in Spanien vermittelt werden, angenommen haben. Diese Mengen haben betragen

1901	1 223 962 Kilo
1902	1 198 588 »
1903	1 499 050 »
1904	2 010 766 »
1905	1 862 945 »
1906	1 557 864 »

Da Spanien dem Fernando Po-Kakao eine Zollermässigung von 50 Peseten (= 40 Mk) auf 100 Kilo bei der Einfuhr gewährt, so ist es natürlich, wenn der Kakao von Fernando Po nach Spanien geht; ungenau könnten diese Mengen nur insofern sein, als sie der räumlichen Entfernung beider keine Rechnung tragen, doch findet hier durch die Jahre ein Ausgleich statt.

Die holländische Kolonie Surinam blickt auf eine schwere Zeit zurück; ihre ganze Kakaokultur stand in Gefahr, durch die Krüllotenplage vernichtet zu werden. Mit anerkennenswertem Eifer hat die holländische Regierung versucht, dem Uebel Einhalt zu tun, doch ist nach einer Mitteilung vom Juni 1907 die Gefahr noch nicht beseitigt. Natürlich ist durch diese Krankheit die Ernte wesentlich beeinflusst, sodass die Ausfuhr, die sonst etwa 3 Millionen Kilo betragen hatte, auf nur 854 034 Kilo 1904 sank. Seitdem scheint es ja, als ob sich die Erträge bessern, doch geht es nur langsam vorwärts.

Von den deutschen Kolonien liefern Kamerun, Samoa und Togo Kakao; die Ausfuhren haben betragen in Kilo in

	Kamerun	Samoa	Togo
1906	1 247 121	92 219	28 637
1905	1 413 553	27 500	13 100
1904	1 079 000	19 518	10 635
1903	912 900	4 614	900
1900	260 600	1 552	100

Kamerun zeigt in den Ausfuhren für 1906 einen Rückgang, während sich die Ausfuhr von Samoa 1906 erheblich gehoben hat. Dass die Ausdehnung des Kakaobaues in Togo nur beschränkt sein kann, aus Mangel an geeignetem Land, soll nur angedeutet werden. Togo ist gerade zwischen zwei aussichtsreichen Kakaogebieten, der Goldküstenkolonie (mit Akra) und Lagos (Südnigeria) gelegen. In Kamerun und Samoa werden von Jahr zu Jahr neue Anpflanzungen ertragsfähig, in Samoa zeigen dies deutlich die Ausfuhren von 1906, die zwar der Menge nach nur klein, aber dreimal so hoch wie 1905 sind. Nach Ansicht von Prof. Preuss können die jetzt auf Samoa vorhandenen Pflanzungen einmal 700—800000 Kilo jährlich Kakao liefern.

Die Kakaoernten der französischen Kolonien haben sich seit Jahren nicht wesentlich gehoben; im Jahre 1902 waren es im ganzen etwa 925000 Kilo, und 1906 stellt sich die Gesamtausfuhr nur auf 1 262090 Kilo. Auf die einzelnen Gebiete verteilen sich diese Ausfuhren in folgender Weise; es lieferten:

	1905	1906
Guadeloupe	637 804 Kilo	675 322 Kilo
Martinique	469 982 »	472 897 »
Franz. Kongo	50 558 »	89 587 »
Guiana	14 716 »	15 697 »
Madagaskar	6 255 »	8 297 »
Réunion	86 »	290 »
	1 179 401 Kilo	1 262 090 Kilo

Der Wert dieser Ausfuhren hat 1 607 563 frs 1905 und 1 994 040 frs 1906 betragen. Da der Kakao aus den französischen Kolonien bei der Einfuhr in Frankreich nur den halben Zoll zu entrichten braucht (statt 104 frs nur 52 frs auf 100 Kilo), so ist es selbstverständlich, dass die gesamte Kakaoernte der französischen Kolonien bis auf wenige Kilo in Frankreich verarbeitet wird.

Santa Lucia, eine Insel in Britisch-Westindien, hat 1906 eine befriedigende Kakaoernte gehabt, und für die folgenden Jahre liegen die Verhältnisse sehr günstig, da von Jahr zu Jahr Neuanpflanzungen stattgefunden haben, die in diesen Jahren ertragsfähig werden. Land für eine weitere Ausdehnung des Anbaues ist noch reich-

Digitized by Google

lich vorhanden. Die Regierung der Kolonie verkauft Kronland zu £ 1.—.— den Acker Landes. Ausserdem wird ein Teil der Pflänzlinge umsonst geliefert. Es handelt sich meist um Land im Innern der Insel, in waldiger Gegend. Die Flächen grenzen zum Teil an schon bestehende Pflanzungen.

Aehnlich liegen die Verhältnisse auf der Insel Dominica, die ebenfalls in Britisch-Westindien liegt. Auch dort wird an der Ausdehnung des Kakaobaues eifrig gearbeitet. Für den grossen Markt hat aber dieser Kakao wie der von Santa Lucia und aus einigen anderen englischen Kolonien keine Bedeutung, weil einmal die Mengen zu klein sind und dann auch die Ausfuhr fast ausschliesslich in den englischen Verbrauch geleitet wird.

Der Kongostaat bringt von Jahr zu Jahr steigende Kakaomengen zur Ausfuhr. Die Mengen sind zwar nicht bedeutend, lassen aber doch erkennen, dass der Anbau von Kakao Fortschritte macht. Unterstützt wird der Anbau durch Bahnen, und wenn in den nächsten Jahren verschiedene Pläne zur Ausführung gelangen, um das ungeheure Gebiet durch zeitgemässe Verkehrsmittel mehr und mehr zu erschliessen, so ist dadurch eine steigende Ausfuhr von Landeserzeugnissen, also auch von Kakao zu erwarten. Der Kongokakao geht zum grösseren Teile nach Antwerpen und wird dort in öffentlichen Auktionen verkauft.

Alle übrigen Gebiete sind 1906 mit rund 1 Million Kilo Bohnen als Erntemenge eingesetzt worden. Ueberall in tropischen Ländern gibt es Kakaobäume, und mehr oder weniger beteiligen sich auch alle tropischen Länder, die in der Erntetabelle nicht genannt sind, an der Versorgung des Weltbedarfs. Zu diesen Ländern gehören u. a. Britisch-Guiana, Barbados, St. Vincent, Mexiko, Costarica, Nicaragua, Kolumbien. Auch Neuguinea liefert schon Kakao; Costarica hat 1906 z. B. schon an die 200 000 Kilo ausgeführt, und die übrigen Gebiete beteiligen sich ebenfalls mit grösseren Mengen, namentlich Kolumbien und auch Mexiko, das allerdings einen Teil seiner Kakaoernte im Lande selbst verarbeitet und auch schon Jahre hatte, in denen es vom Ausland noch Kakao hinzukaufen musste. Dies liegt an dem Schwanken der mexikanischen Kakaoernten, die 1½ bis 2½ Millionen Kilo Bohnen betragen. Berücksichtigt man, dass aus diesen Ländern die Erntezahlen entweder nicht regelmässig zu erhalten sind, und dass sich der Anteil der Ausfuhren ebenfalls nicht sicher feststellen lässt, so erscheint die Schätzung von 1 Million Kilo, die aus diesen Gebieten ausgeführt werden, nicht zu hoch.

Am Schluss der Nachrichten aus Ernteländern nennen wir die Ausfuhrzölle, die in den Hauptländern auf Kakao erhoben werden; leider mussten in der Aufstellung verschiedene Länder fehlen, da es trotz aller Mühe noch nicht gelingen wollte, zuverlässige Angaben zu erhalten.

Ausfuhrzölle auf Kakaobohnen.

Land	Zollsatz für 100 Kilo
Columbien	frei
Französisch-Congo	»
Französisch-Guyana	»
Madagaskar	»
Martinique	»
St. Lucia	»
Tahiti	»
Britisch-Guyana	»
Goldküste	»
Süd-Nigeria	»
Surinam	»
Java	»
Grenada	—.85 Mk.
Trinidad	1.87 »
Dominica	2.25 »
Ceylon	3.— »
St. Thomé und Principe:	
mit portug. Schiffen nach portug. Häfen	5.40 »
» fremden » » » »	11.25 »
» » » » fremden »	18.— »
Fernando Po	8.— »
Santo Domingo	9.20 »
Venezuela:	
Mittelkakao	10.45 »
Guter Kakao	27.85 »
Ecuador:	
von Guayaquil	10.— »
» anderen Plätzen	14.— »
Guadeloupe	2 Prozent vom Wert
Réunion	2 » » »
Brasilien	9 » » »

* * *

Welt-Verbrauch.

Wir gehen jetzt zur Schilderung des Weltverbrauches über. Wie aus den früheren Tabellen erinnerlich sein wird, hatte der Weltverbrauch in den letzten Jahren aufgenommen:

113 570 511 Kilo im Jahre 1902
121 500 498 » » » 1903
139 022 709 » » » 1904
142 374 163 » » » 1905
155 680 604 » » » 1906

Unsere **Schätzung** für 1906 hatte 152 315 000 Kilo betragen. (Siehe »Gordian« Nr. 280, Seite 944.) Mit dieser **Schätzung** des Verbrauches sind wir, wie die jetzt vorliegenden amtlichen Zahlen erweisen, um 3 Millionen Kilo hinter der Wirklichkeit zurückgeblieben. Statt, wie geschätzt 152 315 000 Kilo, hat der Weltverbrauch 1906 155 680 604 Kilo betragen (s. Tabelle S. 1394).

Zu niedrig geschätzt hatten wir die Vereinigten Staaten um rund 2 Millionen Kilo und unser Deutschland um 1 Million Kilo. Die Vereinigten Staaten sind im letzten Jahre

von 34 958 420 Kilo in 1905
auf 37 654 473 » » 1906

geklettert, haben also im letzten Jahre 2 700 000 Kilo Bohnen mehr aufgenommen als 1905, und Deutschland ist

von 29 633 100 Kilo in 1905
auf 35 260 500 » » 1906

gekommen, hat also im letzten Jahre 5 600 000 Kilo mehr verbraucht als im Jahre vorher. Die reinen Steigerungszahlen Deutschlands übertreffen die amerikanischen also um rund 100 Prozent!

Angesichts dieses Steigerungsverhältnisses darf behauptet werden, dass die Vereinigten Staaten nicht mehr lange an der Spitze der Verbrauchsländer marschieren werden. Amerika wird das grösste Konsumland in fertigen Zucker- und Schokoladenfabrikaten auf lange Jahre hinaus bleiben, aber es wird seinen Platz als grösster Kakaobohnenverbraucher über kurz oder lang an Deutschland abtreten müssen: Amerika hat in den **drei** letzten Jahren, trotz der billigen Bohnenpreise nur eine Bohneneinfuhrsteigerung von 4½ Millionen Kilo aufzuweisen. Es wurden dort eingeführt:

1904 33 159 628 Kilo
1905 34 958 420 »
1906 37 654 473 »

Dagegen hat Deutschland in denselben drei Jahren eine Steigerung von 9 Millionen Kilo aufzuweisen. Denn es wurden hier verbraucht:

1904 27 101 400 Kilo
1905 29 633 100 »
1906 35 260 500 »

Digitized by Google

Sehr viel Rohkakao wird immer nur in den Ländern verbraucht, in denen der Konsum von entöltem Kakao gross ist und weiter steigen wird. Das ist bis auf weiteres nur in Deutschland der Fall. (Heute müssen wir sagen, der Fall — gewesen. Denn bei den heutigen Detailpreisen für Kakaopulver wird der Konsum weiter zurückgehen.) In den Vereinigten Staaten ist der Konsum in entöltem Kakaopulver bei weitem nicht der Hauptverzehrer von Kakaobohnen; dort wird der grösste Bohnenanteil zu Deck- und Tunkmassen verarbeitet, dort ist der Absatz in gefüllten Schokoladen erheblich grösser als in Deutschland. Und da man aus 100 Kilo Kakaokernen unter Zusatz von Zucker, Kakaobutter, Mandeln, Nüssen 300 bis 400 Kilo Deckmassen und daraus dann wieder 1000 bis 1500 Kilo gefüllter Schokoladenbonbons oder Cremetafeln machen kann, so sieht man, dass in Amerika aus je 100 Kilo Kakaokernen bis zu 1500 Kilo Fabrikat erzeugt werden. Dagegen ergeben bei der Fabrikation von Kakaopulver je 100 Kilo Kakaokerne immer nur 60 bis 65 Kilo entölten Kakao als Fabrikat für den Konsum her. Amerikanische Fabrikanten dürfen also mit Fug und Recht von einer enormen Steigerung ihres Absatzes sprechen, und doch braucht der Mehrverbrauch an Rohkakao nur eine unverhältnismässig geringe Steigerung erfahren zu haben. Aber auch das trifft zu, dass die höheren, gewaltsam getriebenen Bohnenpreise den amerikanischen Konsum, den Fabrikanten und den Konsumenten, bei weitem nicht so schwer belasten, den Konsum nicht so stark hemmen, wie es beim Konsum reiner Kakaofabrikate der Fall ist. Dort würde eine Zuckerhausse eine viel grössere Wirkung ausüben. Haben die billigen Bohnenpreise der Vorjahre den amerikanischen Konsum in Kakaobohnen alljährlich nur um 2 bis 3 Millionen Kilo wachsen lassen, sollten dann die jetzigen, fast dreimal so hohen Bohnenpreise eine grössere Steigerung hervorrufen? Das glaubt wohl niemand! Man kann in Nr. 283 auf Seite 1009 nachlesen, wie unregelmässig die Aufnahme von Rohkakao in Amerika vor sich geht. Durch plötzlich über die Grenze genommene, grosse Ladungen schnellen die als »Verbrauch« angenommenen Mengen in die Höhe, durch Stockungen der Ladungen sinken sie zu Boden. So hätten wir im vorigen Jahre 1906 auf Grund amtlich gemeldeter Einfuhren, im Vergleich mit 1905 folgende Verbrauchszunahmen zu melden gehabt:

Ende		mehr		gegen	
Januar	1906 =	83	Prozent	Januar	1905
Februar	1906 =	76	»	Januar/Februar	1905
März	1906 =	22½	»	Januar/März	1905
April	1906 =	5	»	Januar/April	1905
Mai	1906 =	1⅛	»	Januar/Mai	1905
Juni	1906 =	2½	»	Januar/Juni	1905
Juli	1906 =	1½	»	Januar/Juli	1905
August	1906 =	2¼	»	Januar/August	1905
September	1906 =	4½	»	Januar/Septbr.	1905
Oktober	1906 =	8¾	»	Januar/Oktober	1905
November	1906 =	9¼	»	Januar/Novbr.	1905
Dezember	1906 =	7¾	»	Januar/Dezbr.	1905

Mit 7¾ Prozent Zunahme, nämlich von 34 958 420 Kilo auf 37 654 473 hat das Jahr 1906 dann geschlossen.

Aus diesen Schilderungen ist wohl ohne weiteres zu lernen, wie gefährlich es für jedermann ist, Schlüsse zu ziehen, ohne die amerikanischen Verhältnisse genau zu kennen.

Dass Deutschland, das zweitgrösste Verbrauchsland von Rohkakao, trotz der im zweiten Semester geltenden, erheblich höheren Preise seine aufwärtsgehende Verbrauchsrichtung beibehalten hat, hat vielerlei Gründe. Die wichtigsten sind die, dass viele Fabrikanten zum grösseren Teil bis spät in den Herbst hinein, einige sogar bis ins neue Jahr hinein, mit Bohnen zum niedrigen Preise gedeckt waren. Diese glückliche Gruppe zögerte mit dem Hinaufsetzen der Fabrikatpreise; die andere, weniger glückliche Gruppe, die nicht gut mit Bohnen versorgt war, konnte höhere Preise allein nicht durchsetzen. Ein zweiter Grund lag in dem in den letzten Jahren geübten Abschlusssystem. Die meisten Fabrikanten machten mit grösseren Abnehmern langlaufende Kontrakte gerade in den allerbilligsten Fabrikaten, bei deren Preisfindung mit dem Bruchteil eines Pfennigs gerechnet werden muss. Bei dieser Art von Geschäftsführung ist aus der Kakao- und Schokoladenfabrikation die reine Graupen- und Grützmüllerei geworden. Wie im Handel, geht man über Qualitätseigenheiten auch in der Herstellung dieser billigsten Fabrikate leichteren Schrittes hinweg, nur der Preis regiert, nur der Kunde bestimmt, nur der Reisende oder Agent schreibt vor! Aus diesen beiden Gründen ist zu erklären, dass die starke Steigerung der Bohnenpreise nur ganz langsam auf den Konsumenten abgewälzt werden, deshalb nur ganz langsam den Lauf der Konsumzunahme hemmen konnte. So musste wohl oder übel die ganze deutsche Industrie sich weiter bis Ende Dezember in gewohnter Weise mit Rohstoff versorgen und die Mühlen weiter klappern lassen.

Frankreich hat im Jahre 1906 um rund 1¾ Millionen Kilo in der Bohnenaufnahme zugenommen, doch entfällt von dieser Zunahme nur der kleinere Teil auf die eingesessene Kakaoindustrie, das übrige auf die in Frankreich errichteten schweizerischen Zweigfabriken. Frankreich gehört zu der Gruppe der kakaosatten Länder; der Durchschnittsfranzose ist kein Kakaotrinker und für die unteren Schichten sind die Kakaofabrikate dank hohen Einfuhr- und Verbrauchssteuern Luxusartikel geblieben, deren Verbrauch sofort zurückgeht, sobald die Preise der notwendigen Lebensbedürfnisse steigen. Wenn trotzdem die Erzeugnisse aus schweizerischen Fabriken zu beiden Seiten der Grenze in Frankreich von Jahr zu Jahr mehr Liebhaber finden, so sind diese in erster Linie in den Kreisen zu suchen, die sich schon etwas leisten können; die grosse Masse hat dafür kein Geld übrig. Die französische Kakaoindustrie liefert ans Ausland nur wenig Erzeugnisse, denn ihre Schokoladenausfuhr hat 1906 im ganzen 747000 Kilo umfasst, wovon 692800 Kilo nach der französischen Kolonie Algier gingen, das übrige wohl meist nach Deutschland; 1905 wurden 653000 Kilo ausgeführt, davon 597900 Kilo nach Algier.

In England liegen die Verhältnisse ähnlich wie in Frankreich, denn England ist ebenfalls kakaosatt, und die Ausfuhr englischer Kakaofabrikate geht ebenfalls grösstenteils nach den englischen Kolonien. Andererseits steigt auch in England der Verbrauch schweizerischer Schokoladen, wofür ebenfalls hauptsächlich bessere Kreise in Betracht kommen; England nimmt bei weitem den ersten Platz unter den Abnehmern schweizerischer Schokoladen ein. Die Gesamteinfuhrzahlen werden unter dem Sammelnamen »prepared cocoa or chocolate« von der englischen Zollbehörde bekannt gegeben, doch haben die schweizerischen Schokoladen daran den grössten Anteil. Die Einfuhren von »prepared cocoa or chocolate« für den Verbrauch haben betragen;

Digitized by Google

1906:	8 473 718 lbs	1901:	7 692 591 lbs
1905:	8 565 837 »	1900:	6 890 683 »
1904:	10 080 678 »	1899:	5 525 748 »
1903:	9 922 705 »	1898:	6 492 634 »
1902:	8 123 018 »	1897:	8 192 432 »

Während aber Frankreich in der Bohnenaufnahme 1906 dem Vorjahre voraus ist, zeigt England eine Abnahme von rund 1 Million Kilo, und im laufenden Jahre 1907 hat die Abnahme bisher angehalten. Mit den Vereinigten Staaten hat England gemeinsam, dass hier wie dort der Verbrauch an Zuckersachen bis in die untersten Volksschichten sehr gross ist.

Bei Holland haben wir zum erstenmal nicht die Gesamteinfuhren in die Verbrauchsreihe eingestellt und vom Gesamtverbrauch nachher die holländische Einfuhr abgerechnet, sondern wir haben gleich die Mengen, die nach Abzug der Ausfuhren von den Einfuhren im Lande blieben, in die Tabellen hineingeschrieben. Wir taten das, um die Uebersichtlichkeit zu fördern, zumal uns auch von berufener Seite bestätigt wurde, dass diese Art zur Berechnung des Bedarfs der holländischen Kakaoindustrie der Wirklichkeit in Ermangelung genauerer Angaben am nächsten käme. Unberücksichtigt hierbei sind die Mengen geblieben, die zunächst, ehe sie in die Fabrik wandern, auf irgend einem Lager in Rotterdam oder Amsterdam aufgestapelt werden. Der Bedarf der holländischen Kakaoindustrie an Kakaobohnen ist seit Jahren der gleiche; er bewegt sich zwischen 10 bis 12 Millionen Kilo jährlich, was daraus zu erklären ist, dass einmal der Bedarf im eigenen Lande nicht steigerungsfähig ist, und weil zweitens die holländische Ausfuhr sich wohl behauptet, auch kleine Zunahmen aufweist, aber trotzdem von den gross und kräftig gewordenen eigenen Industrien der Absatzgebiete relativ zurückgedrängt, absolut auf den ererbten Kundenkreis beschränkt wird.

Die Schweiz hat 1906 gegen 1905 eine kleine Zunahme in der Bohneneinfuhr zu verzeichnen, indessen steht die Aufnahme von Kakaobohnen in keinem Zusammenhang mit den alljährlich um etwa 4 Millionen frs im Werte steigenden Schokoladenausfuhren, wie schon wiederholt im »Gordian« ausgeführt. Das liegt in der Hauptsache daran, dass die Kakaobohnen wohl ein notwendiger, aber bei weitem nicht der Hauptbestandteil der schweizerischen Milchschokoladen ist. Die schweizerische Schokoladenindustrie hat 1906 kein leichtes Jahr gehabt. Nachdem sich das Gründungsfieber einigermassen gelegt hatte und die neuen Schöpfungen Gewinne erzielen wollten, indem sie den Wettbewerb auf den verschiedenen Absatzgebieten verschärften, zeigten sich so grosse Schwierigkeiten, dass bereits zwei Firmen liquidieren mussten. Die grossen, eingearbeiteten Fabriken waren dem schon gewachsen, nicht aber die kleineren, und diese Ungunst der Verhältnisse ist auch im neuen Jahre trotz der Mindestpreisvereinigung nicht besser geworden; Einzelheiten über den Entwicklungsgang der schweizerischen Industrie im Jahre 1906 sind in Heft 290 vom 23. Mai 1907 gegeben. Hier mag nur noch gesagt werden, dass neben dem Wettbewerb im eigenen Lager auch die Zollschwierigkeiten schweizerische Schokoladenfabriken mehr und mehr veranlasst haben, nach dem Vorbilde von Suchard im Auslande Zweigfabriken zu errichten, um den immerhin ins Gewicht fallenden Schutzzoll zu umgehen.

Spanien hat für die Kakaoindustrie heute eine rein historische Bedeutung; die Aufnahme von Kakaobohnen ist schon seit Jahren immer die gleiche, einmal etwas mehr, dann wieder weniger als 6 Millionen Kilo, die sich durchschnittlich ergeben. Das Land ist durch hohe Zölle und Abgaben in seiner Entwicklung eingeengt und ausserdem auch kakaosatt.

Belgien besitzt eine eigene Industrie, die im Jahre 1906 eine ansehnliche Zunahme im Bohnenverbrauch zeigte, doch hat das laufende Jahr bisher nachgelassen. Ausserdem aber weist Belgien eine verhältnismässig starke Einfuhr von Kakaofabrikaten auf, die im Lande gern gekauft werden. Der jetzige Nachlass im Verbrauch von Kakaobohnen muss auf das Konto der hohen Bohnenpreise gesetzt werden, während die hohe Verbrauchsziffer von 1906 darauf zurückzuführen ist, dass die belgischen Fabrikanten noch mit billigem Rohmaterial versorgt gewesen sind.

In Oesterreich-Ungarn hängt die Zunahme des Bohnenverbrauchs 1906 gegen 1905 mit den Zollverhältnissen zusammen. Während am 1. März 1906 der Zoll auf Kakaofabrikate erhöht wurde, blieb der Bohnenzoll auf der alten Höhe, sodass der Schutz der heimischen Kakaoerzeugnisse wesentlich verstärkt wurde. Damit wurde die Einfuhr fremder Kakaoerzeugnisse fast unmöglich, und mehrere ausländische Firmen, die in Oesterreich-Ungarn Kakaoerzeugnisse absetzten, und die dies Absatzgebiet nicht verlieren wollten, bauten im Lande selbst Zweigfabriken oder erweiterten die schon vorhandenen Anlagen. Wenn auch an eine Herabsetzung des Bohnenzolles kaum zu denken ist, so würde zweifelsohne die lang erstrebte Herabsetzung der Verbrauchssteuer auf Zucker dazu beitragen, auch den Absatz von zuckerhaltigen Kakaowaren zu fördern.

Russland zeigt 1906 gegen 1905 eine noch grössere Zunahme als schon 1905 gegen 1904, und das trotz der inneren Unruhen, die naturgemäss dem wirtschaftlichen Leben schaden und die Kaufkraft der Bevölkerung ungünstig beeinflussen. Unter solchen Voraussetzungen verdient die Zunahme doppelte Anerkennung. Auch das laufende Jahr bewegt sich in steigender Richtung, obgleich zu den übrigen Hemmnissen noch die wesentlich verschärfte Bohnenhausse getreten ist.

Italien ist in drei Jahren, von 479600 Kilo 1904, auf 1 385 000 Kilo 1906 im Bohnenverbrauch gestiegen. Diese Zunahme liegt, wie bei Oesterreich-Ungarn, in den Zollverhältnissen; in Italien ist am 1. Juli 1905 der vordem recht erhebliche Bohnenzoll von 80 Mk. auf 24 Mk. für 100 Kilo ermässigt worden. Während vorher die Einfuhr von Kakaomasse sich billiger stellte, als die von rohen Bohnen, werden diese seitdem im Lande selbst verarbeitet, nicht mehr jenseits der italienischen Grenze. Die Einfuhr von Halbfabrikaten ist dadurch beschränkt worden.

Von den drei nordischen Königreichen steht Dänemark in der Bohnenverarbeitung an der Spitze, doch hat es die kleinste Zunahme 1906 gegen 1905. Die erste Million Kilo erreicht hat Schweden 1906, während Norwegen mit 580 043 Kilo im gleichen Jahre relativ am meisten, um etwa 16 Prozent zunahm.

Zwischen diesen drei Ländern stehen Kanada und Australien. Während aber in Australien die Bohnenaufnahme nur langsam vorwärts geht, hat Kanada 1906 einen kleinen Sprung gegen 1905 gemacht. Diese im Verhältnis grosse Zunahme kommt daher, dass eine grosse Fabrik der Vereinigten Staaten in Kanada eine eigene Zweigfabrik in Betrieb gesetzt hat; andere folgen vielleicht bald.

Den Schluss machen Portugal und Finnland mit, im Vergleich zum Gesamtverbrauch, winzigen Mengen, denn beide Länder zusammen brauchen, umgerechnet, etwa 3400 Sack Rohkakao.

Digitized by Google

I. Welternte von Kakao (in Kilo):[1])

Ernteländer	1902	1903	1904	1905	1906
1. Brasilien	20370620	20738429	23160028	21090088	25135307
2. San Thomé	17969000	21450900	20526000	25379320	24619560
3. Ecuador	24965802	23238480	28564123	21127833	24237630
4. Dominikanische Republik	8975000	7825000	13557739	12784660	14517669
5. Trinidad	15955760	14885920	18574434	20018560	13162860
6. Venezuela	9925000	12550963	13048838	12700555	12864609
7. Britisch-Westafrika	2710294	2580682	5772597	5620240	9738964
8. Grenada	5975000	6150000	6226700	5455600	5057030
9. Ceylon	2673113	3075323	3254800	3542613	2507152
10. Jamaika	1525000	1696700	1650000	1484509	2503142
11. Kuba	1875000	2576272	2735592	1792944	2475692
12. Haiti	1990000	2175000	2531363	2343200	2107905
13. Java	889936	1458243	1140109	1491795	1622247
14. Fernando Po	1198588	1499050	2010766	1862945	1557864
15. Surinam	2355182	2224668	854034	1611851	1480568
16. Deutsche Kolonien	658095	918414	1109153	1454153	1367977
17. Französische Kolonien	925000	1180000	1215000	1179401	1262090
18. Santa Lucia	765000	785000	800000	700000	800000
19. Dominika	—	—	485366	596700	600000
20. Kongostaat	—	—	231382	194638	402429
Andere Gebiete	700000	800000	800000	800000	1000000
Welternte	122411485	127927458	148248024	143500358	149020695
Gegen das Vorjahr ± Prozent	+ 3½	+ 4¼	+ 14	— 4½	+ 4

1) In den Tabellen sind nachträglich eingetroffene Angaben für frühere Jahre noch berücksichtigt, wodurch sich die Jahresernten allgemein um 1 bis 1½ Prozent höher stellen. R. d. G.

II. Weltverbrauch von Kakao (in Kilo):[2])

	1902	1903	1904	1905	1906
1. Vereinigte Staaten	23120728	28508082	33159628	34958420	37654473
2. Deutschland	20601700	21491400	27101400	29633100	35260500
3. Frankreich	19343000	20638600	21799600	21747600	23403800
4. England	20386000	17485839	20552664	21106000	20132040
5. Holland	9172304	10730474	12184400	10737400	11224000
6. Schweiz	5707000	5856500	6839100	6101712	6466900
7. Spanien	6002576	6026752	5816359	6112945	5607864
8. Belgien	2277633	2767791	2792008	3018997	3865810
9. Oesterreich-Ungarn	1820100	2034600	2510100	2668500	3312800
10. Russland	1818180	1900680	2055700	2230400	2675940
11. Italien	466300	468200	479600	971500	1385000
12. Dänemark	826176	1150100	996000	1125000	1190000
13. Kanada	312378	585646	600000	654088	1035182
14. Schweden	591673	774673	870914	900000	1000000
15. Australien	554747	443963	550000	600000	650000
16. Norwegen	410104	439813	472137	493813	580043
17. Portugal	112545	136354	180000	138000	150000
18. Finnland	47367	61031	63099	60000	86252
Weltverbrauch	113570511	121500498	139022709	142374163	155680604
Gegen das Vorjahr ± Prozent	+ 4	+ 7	+ 14½	+ 2½	+ 9½

2) Beim Vergleich mit früheren Tabellen werden sich auch beim Verbrauch manche Abweichungen finden, die ebenfalls durch seitdem erhaltene berichtigte Angaben bedingt sind. R. d. G.

III. Weltvorräte von Kakao am Jahresende (in Kilo):

	1901	1902	1903	1904	1905	1906
Frankreich	9432700	13637400	15935800	19259800	17410900	9462700
England	5940500	4821300	3440500	6060650	4725400	2789936
Uebrige Länder	5128200	8883674	14393034	17674199	21984544	25208299
Unverbrauchte Vorräte	18501400	27342374	33769334	42994649	44120844	37460935
Schwimmende Ladungen	10078268	10200957	10660621	12354002	11958368	12418391
Gesamtvorräte	28579668	37543331	44429955	55348651	56079212	49879326
% von den Ernten	27	30½	35	37½	39	33½
% vom Verbrauch	26	33½	36½	40	40	32½

Digitized by Google

Finnland wird getrennt von Russland aufgeführt, weil es seinen eigenen Zolltarif hat. Eine Reihe für übrige Verbrauchsländer aufzumachen, ist unnötig, weil in manchen Ländern Kakaoabfälle und Kakaoschalen bei Kakaobohnen mitgezählt werden, während diese Mengen mit den Kernen schon in einem andern Lande gezählt sind, also doppelt gerechnet werden, was z. B. für Holland allein schon mehr ausmacht, als alle noch in Frage kommenden übrigen Verbrauchsländer, wie z. B die Balkanstaaten an Rohkakao aufnehmen können.

Auch hier geben wir zum Vergleich eine Aufstellung der Einfuhrzölle der einzelnen Verbrauchsländer, soweit zuverlässige Angaben zu erhalten waren.

Einfuhrzölle auf Kakaobohnen für 100 Kilo in Mark:

Belgien	frei
Griechenland	»
Kanada	»
Neuseeland	»
Niederlande	»
Vereinigte Staaten	»
Schweiz	0.81 Mk.
Rumänien	4.05 »
Schweden	5.65 »
Portugal, allgemein	15.90 »
Kolonien	7.85 »
Bulgarien	16.— »
Norwegen	16.90 »
Dänemark	18.75 »
England	18.75 »
Deutschland	20.— »
Italien	24.— »
Finnland	28.— »
Oesterreich-Ungarn, seewärts	40.80 »
landwärts	49.30 »
Serbien	48.60 »
Frankreich, v. Herkunftsland	84.25 »
Europ. Transitlager	100.45 »
Russland	89.— »
Spanien, allgemein	96.— »
Fernando Po	56.— »

* * *

Auf Tabelle III sind die Weltvorräte von Kakaobohnen angegeben. Die beiden ersten Reihen enthalten die amtlich ermittelten Bohnenvorräte in Frankreich und England. Eine weitere Reihe gibt die Vorräte der übrigen Länder, also von Deutschland, Nordamerika, Holland u. a., deren Bestände entweder nicht ermittelt werden oder infolge der Zollfreiheit der Kakaobohnen nur annähernd zu berechnen sind. In diesen Zahlen sind auch die Lissaboner Vorräte enthalten, weil wir in den Erntetabellen die Lissabonner Ankünfte einstellen mussten, was beim Kapitel Thomékakao schon begründet ist. Trotzdem steht Lissabon nicht mit den Häfen der Verbrauchsländer, sondern mit Bahia oder Guayaquil auf einer Stufe. Deren Vorräte sind nicht mit in den Vorratszahlen »übriger Länder« enthalten, weil wir in den Tabellen von allen anderen Ländern nicht die Ankünfte, sondern die Ausfuhren der betreffenden Plätze bringen.

Diese Vorräte sind für 1902 auf folgende Weise gefunden, um ein Beispiel zu geben:

Vorräte Ende 1901	18 501 400 Kilo
Ernte 1902	122 411 485 »
Verfügbar 1902	140 912 885 Kilo
Verbrauch 1902	113 570 511 »
Vorräte Ende 1902	27 342 374 Kilo
davon England / Frankreich	18 458 700 »
bleiben für übrige Länder	8 883 674 Kilo.

Dann haben wir weiter gerechnet

Vorräte Ende 1902	27 342 374 Kilo
Ernte 1903 usw.	

Auf diese Weise ergibt sich zugleich die Bestätigung dafür, dass sich die Vorräte mit den Marktverhältnissen verschoben haben. Während 1902 noch England und Frankreich die Hauptstapelländer für den Weltverbrauch waren, zeigt sich Ende 1906 schon ein vollkommen anderes Bild, denn es lagen

	in Frankreich und England	in anderen Verbrauchsländern
Ende 1901	15 373 200 Kilo	3 128 200 Kilo
» 1906	12 252 636 »	25 208 299 »

Also auf Grund des Verhältnisses von Gesamternte zum Gesamtverbrauch in den Jahren 1902 bis 1906 ergibt sich für die Verbrauchsländer ausser England und Frankreich Ende 1906 ein Vorrat von 25 208 299 Kilo. Nordamerika und Deutschland haben den Löwenanteil daran. Und die Gesamtvorräte aller Empfangshäfen sind von

18 501 400 Kilo Ende 1901 auf
37 460 935 » » 1906 gestiegen,

also um 18959535 Kilo sind die Ernten in den vier Jahren 1902 bis 1906 dem Verbrauch überlegen gewesen.

Eine weitere Reihe bringt die schwimmenden Vorräte, die den zwölften Teil der Gesamternte vorstellen, in der Voraussetzung, dass durchschnittlich ein Monat vergeht, ehe die Kakaos aus den Ernteländern in den Verbrauchsländern greifbar werden. Unberücksichtigt hierbei blieb, dass gerade um die Jahreswende von einigen Kakaoländern Hauptternten unterwegs sind, sodass die auf der Reise befindlichen Partien den Durchschnitt überschreiten.

Die Gesamtvorräte, also die schwimmenden und in den Verbrauchsländern liegenden Vorräte, haben am 31. Dezember 1906 rund 50 Millionen Kilo betragen, wovon allerdings, als Folge der Hausse, schon damals vieles eingesperrt war. Immerhin waren diese 50 Millionen Kilo von Ende 1906 gross genug, um den Weltbedarf für vier Monate zu decken. Berücksichtigt man ausserdem, dass im laufenden Jahre 1907 die Ankünfte in den vier Hauptländern bisher gegenüber einer geringen Verbrauchszunahme ganz erheblich zugenommen haben, so hat sich seit Anfang 1907 das Verhältnis von Ernten und Verbrauch zu den Vorräten, zugunsten dieser, verschoben, sodass die Kakaowelt heute über einen um mehrere Millionen höheren Gesamtvorrat verfügt als Ende 1906, denn die Ernten sind in den verflossenen acht Monaten stärker gewesen als der Verbrauch.

* * *

Zum Schluss sprechen wir allen, die mit Rat und Tat diese Arbeit gefördert und kontrolliert haben, für ihre Bereitwilligkeit unsern Dank aus. Leicht ist es nicht, die zahllosen Angaben zusammen zu bringen, doch hoffen wir, die Uebersicht von Jahr zu Jahr mit Hülfe eines sich ständig erweiternden Nachrichtennetzes mehr und mehr zu vervollständigen.

Nachrichten von der Goldküste.

Der Gouverneur der Gold Coast Colony hat vor einiger Zeit eine Konsignation von Kakao auf Probe nach Liverpool gesandt. Dieser Schritt ist eine Folge des recht gespannten Verhältnisses, das zwischen den Kakaopflanzern und den in der Kolonie ansässigen Kaufleuten — namentlich den sogenannten Pool-Firmen — besteht. Diese Firmen haben einen Einheitspreis

Digitized by Google

für Kakao eingeführt, ohne Rücksicht auf die Güte der einzelnen Partien, und dies hat den schwarzen Pflanzern nicht behagt. Der Gouverneur hat sich auf ihre Seite gestellt und unterstützt sie, indem er durch die Probekonsignation nach Liverpool sogar versucht hat, den Absatz des Kakaos in Bahnen zu lenken, die für die Pflanzer grössere Vorteile bieten. Der Bericht über diese Probekonsignation lautet:

Akra, den 6. Juni 1907.

Auf Veranlassung des Gouverneurs der englischen Goldküste wird das Ergebnis einer Versuchskonsignation bekannt gegeben, die vor kurzem nach England geschickt wurde, um den schwarzen Kakaopflanzern bessere Absatzverhältnisse zu schaffen.

Einige der intelligenteren schwarzen Pflanzer hatten dem Gouverneur Vorstellungen gemacht über die Art und Weise, in der das Kakaogeschäft in der Kolonie gehandhabt wird. Der Gouverneur gab darauf im September 1906 die nötigen Anweisungen für eine Versuchsverschiffung nach England. Der Schwerpunkt der Klagen gipfelte in dem unverhältnismässig hohen Verdienst, den einige an der Goldküste ansässige Firmen dadurch erzielen, dass sie die Kakaomengen ohne Rücksicht auf den verschiedenen Ausfall sämtlich zu einem im voraus festgesetzten Preise aufkaufen. Die so dem Farmer bezahlten Preise standen in keinem Verhältnis zu dem Verdienst der Kaufleute.

Daraufhin setzte sich der Gouverneur mit dem Direktor des Imperial Instituts in London in Verbindung, und es wurde beschlossen, eine Konsignation nach England zu senden. Das Ergebnis ist folgendes: Der von Eingeborenen gepflanzte Kakao wurde in den Botanischen Garten von Aburi gebracht, wo er seine endgültige Fermentation unter Aufsicht des Directors of Agriculture erhielt. Darauf wurde er an die Küste gebracht, und zwar teilweise durch Motorwagen, teilweise durch die Eingeborenen, die ein gewisses Quantum auf dem Kopfe tragen. Die gesamte Konsignation betrug etwa 9000 Kilo. Hiervon wurden zwei Konsignationen an eine Liverpooler Maklerfirma gesandt, die sie auf den Markt brachte. Unterdessen war eine gewaltige Veränderung in der Marktlage zwischen dem Zeitpunkt, an dem der Verkauf der Konsignation vorausgesehen war, und dem schliesslichen Verkaufstage eingetreten. Die Nachfrage und das Angebot von westafrikanischen Kakaobohnen hatte ganz merklich zugenommen. Auf den englischen Märkten stiegen die Preise um 40—50 Prozent und die Konkurrenz der Käufer, die sich nicht an der Gepflogenheit der meisten hier ansässigen Handelshäuser beteiligen wollten und sich daher gegenseitig überboten, wenn sie von den Eingeborenen kaufen wollten, schuf eine ähnliche Erhöhung der Preise. So günstig diese Tatsache an und für sich für den eingeborenen Pflanzer ist, so ist sie doch etwas geeignet, den Wert des Experimentes nicht ganz in dem richtigen Lichte erscheinen zu lassen. Es kam vor allem darauf an zu zeigen, dass ein besser und sorgfältiger hergestellter Kakao auch einen besseren Preis, als eine weniger gut präparierte Frucht erzielt. Das war bei dieser Konsignation deswegen nicht so augenfällig, weil mehr nach der Menge als nach der Güte gefragt wurde. Aber trotzdem kann man sich des Erfolges nur freuen.

Der in zwei Konsignationen nach England geschickte Kakao wurde an zwei verschiedenen Tagen auf den Markt gebracht. Für die eine in einem Lot verkaufte Konsignation wurden am 22. Januar 1907 68.25 Mk. für 50 Kilo erzielt. Die zweite Konsignation wurde am 8. Februar in sechs verschiedenen Lots verkauft. Zwei Lots brachten 65.25 Mk., eins 67.25 Mk., ein anderes 68.25 Mk., das fünfte 69.25 Mk. und das sechste gar 70.25 Mk. für 50 Kilo. Der Durchschnittserlös der zweiten Konsignation betrug unter Berücksichtigung des verschiedenen Ausfalls der Lots 67.25 Mk. und für die beiden Konsignationen 68.— Mk. Dieser Preis ist um 2.65 für 50 Kilo höher als die damalige allgemeine Preishöhe.

Wenn man die Fracht- und Kommissionskosten abzieht, so verbleiben dem Pflanzer 56.45 Mk. für 50 Kilo. Zu jener Zeit bezahlten die hier ansässigen Händler aber nur 50.— Mk. für 50 Kilo, der Unterschied beträgt also volle 12½ Prozent. Mit anderen Worten, berechnet sich der hiesige Kaufmann 12½ Prozent Nutzen, um davon seine Spesen, seinen Verdienst und das Risiko, das er läuft, zu decken.

Wenn man den Erlös von 67.45 Mk. für 50 Kilo in Europa als Marktpreis annimmt, so fliessen von dieser Summe dem Pflanzer 74 Prozent zu, denn die Spesen für die Beförderung nach dem Hafenplatz, für Fracht und Kommission machen 16½ Prozent aus, und der dem hiesigen Händler gebührende Anteil beträgt etwa 9½ Prozent.

Der Anteil am Preise, der dem Pflanzer zufällt, erscheint höher als er tatsächlich ist, da die Transportkosten jeder Tagereise von durchschnittlich 20 englischen Meilen von der Pflanzung zum Aufkaufsort den Ertrag um 4½ Prozent vom Verkaufswerte, den die Ware auf dem englischen Markt hat, schmälern.

Der Versuch beweist, dass ein gut aufbereiteter Kakao höhere Preise erzielt, als ein solcher minderer Güte. Ausserdem hat sich auch gezeigt, in welchem Umfang die verschiedenen Hände, durch die der Kakao geht, am Ertrag beteiligt sind.

* * *

Die guten Erfahrungen, die man mit dieser Konsignation gemacht hat, werden sicherlich dazu führen, dass sich dies bald und in grösserem Masstabe wiederholt, sodass die Kakao aufkaufenden Häuser dann wohl oder übel von ihrem jetzigen Grundsatz abgehen müssen, wenn sie sich nicht das Kakaogeschäft durch diese direkten Konsignationen aus den Händen winden lassen wollen.

Im Anschluss an diesen Konsignationsbericht ist auch ein Vortrag wissenswert, der vor einiger Zeit von Herbert Wright, dem Leiter der Versuchsstation Paradeiya auf Ceylon, über die Aussichten des Kakaobaues an der englischen Goldküste vor Mitgliedern der Liverpooler Handelskammer gehalten wurde. Herr Wright beschäftigt sich schon seit einer Reihe von Jahren mit der wissensshaftlichen Beobachtung des Kakaobaues; seine Erfahrungen hat er in einem Buche über den Kakaobau auf Ceylon im Vergleich mit anderen Kakaoländern eingehend dargelegt. Wir haben von diesem Buch schon verschiedentlich gesprochen. Herr Wright führte in seinem Vortrag u. a. aus, dass jedermann, der beabsichtigt, Pflanzungen im Goldküstengebiete anzulegen, einen Teil seiner Besitzung der Kakaokultur reservieren sollte. Gummi und Kakao wachsen sehr gut zusammen, vorausgesetzt, dass die Gummibäume nicht zu dicht aneinander gepflanzt sind, sondern in der nötigen Entfernung voneinander, um dem Kakaobaum Schatten spenden zu können. Er sagte ferner, dass die Kakaokultur im Goldküstengebiete keineswegs neu genannt werden könne. Die ältesten Bäume in dem Versuchsgarten von Aburi sind etwa 20 Jahre alt. Der Samen von ihnen ist an eingeborene Pflanzer wie andere Küstenpflanzer verteilt worden. Die Deutschen haben sich der Kakaokultur in Kamerun in der ihnen eigenen, gründlichen Weise angenommen, viel Sorgfalt, Mühe und Geld, namentlich auf Düngerversuche, verwandt und ernten jetzt dafür einen Kakao, der im grossen und ganzen den Sorten englischer Kolonien qualitativ überlegen ist. Immerhin erzielt britischer Kolonialkakao gute Preise auf dem Londoner Markt. Um zu beweisen, wie sehr die Kakaokultur der Gold Coast Colony in den letzten Jahren zugenommen hat, braucht man nur an die Exportzahlen von 1891 und 1900 zu erinnern, in dem

Digitized by Google

ersten Jahre waren es ganze 80 lbs, in dem letzten 1 200 000 lbs.

Während seiner Rede bemerkte Herr Wright, dass Kakao eine sorgfältigere Behandlung voll bezahlt macht, vorausgesetzt, dass der Boden und das Klima gut sind. Die Bäume sollten beschnitten werden, um ihnen ein symmetrisches Aussehen zu geben und um Licht und Luft von allen Seiten herankommen lassen zu können. Durch diese Operation werden meistens die schwachen Zweige entfernt, und der Hauptstamm oder das alte Fruchtholz kann sich umso besser entwickeln und reifen.

Die Bäume sind empfänglich für Angriffe von Insekten und Schwämmen. Herr Wright hat nahezu 50 Arten von Krankheiten beschrieben, mit denen der Kakaobaum zu rechnen hat. Aber er behauptete der Liverpooler Zuhörerschaft gegenüber auch, dass es nicht eine einzige Krankheit für den Kakaobaum gäbe, die nicht unter richtiger Leitung erfolgreich bekämpft werden könne.

Gelegentlich eines Beispieles über eine Krankheit in Ceylon erzählte Herr Wright, dass es eine Pflanzung gegeben habe, auf der 35 Prozent aller Bäume krank gewesen seien, und die Ausbeute an gesunden Bohnen habe damals ganze 100 lbs auf den Acker Landes betragen. Innerhalb eines Jahres seien aber die Schwämme auf acht Prozent vermindert worden, das Ernteergebnis sei auf 132 lbs gestiegen, und nach 12 Jahren sei der Ertrag schon wieder auf 230 lbs gestiegen bei vier Prozent Schwamm. Man hatte die kranken Aeste abgeschnitten und verbrannt und die Früchte mit entsprechenden Reagenzen besprengt. Auch über Fermentation und Waschen von Kakao verbreitete sich Herr Wright ziemlich ausführlich. Es ist interessant, dass er kein Freund des Fermentierens von verschiedenen Kakaovarietäten zu gleicher Zeit ist, da einige länger, andere wieder kürzere Zeit brauchen, bei gleichmässig langer Fermentation würde natürlich der Marktpreis ungünstig beeinflusst.

Wie bereits erwähnt, sind die Aussichten für Gummi und Kakaoanbau an der Westküste Afrikas sicher gut, und es dürfte nicht schaden, wenn sich die Pflanzer mit den Verhältnissen und Methoden in Deutsch-Kamerun befreunden würden. Wahrscheinlich gibt der Deutsche mehr Geld für den Anbau her als der Eingeborene oder unsere Pflanzer, der bessere Marktpreis scheint ihnen diese Ausgaben mehr als genug wieder einzubringen.

Damit spendet Herr Wright unserm Kakaobau in Kamerun ein Lob, das umsomehr anzuerkennen ist, als es mit kritischem Blick ausgesprochen ist.

Neue Verpackungsplagiate.

Es ist noch nicht lange her, dass wir uns eingehend mit dem geschäftlichen Gebahren der Berliner Firma Maether & Co. Nachf. befassen mussten. Die Leser werden sich sicherlich erinnern, dass dies Gebahren nicht einwandsfrei war; es handelte sich um Plagiate von Packungen u. a. Leider sind derartige Fälle nicht vereinzelt, sodass die gewerblichen Kreise geradezu die Pflicht haben, gegen solche Auswüchse vorzugehen, damit das Uebel nicht weitere Kreise zieht. Zweifellos kann bei diesen Verfehlungen nicht scharf genug durchgegriffen werden. Der heute hier vorgetragene Fall mag das beweisen.

Die Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen in Hannover bringt u. a. Albert- und Eiweiss-Kakes in eigentümlicher Packung seit einigen Jahren in den Verkehr. Dies hat den Kaufmann Albert Naumann in Hildesheim veranlasst, ebenfalls Albert- und Eier-Kakes in den Handel zu bringen, und zwar in einer Aufmachung, die die Firma Bahlsen veranlasst hat, den Schutz der Gerichte anzurufen. Zunächst wurde die Angelegenheit vor dem Landgericht in Hildesheim verhandelt und am 2. Oktober 1906 das Urteil gesprochen, wegen Vergehens gegen § 15 des Warenzeichengesetzes, der lautet:

> **Wer zum Zweck der Täuschung in Handel und Verkehr Waren oder deren Verpackung oder Umhüllung, oder Ankündigungen, Preislisten, Geschäftsbriefe, Empfehlungen, Rechnungen oder dergleichen mit einer Ausstattung, welche innerhalb beteiligter Verkehrskreise als Kennzeichen gleichartiger Waren eines anderen gilt, ohne dessen Genehmigung versieht, oder wer zu dem gleichen Zweck derartig gekennzeichnete Waren in Verkehr bringt oder feilhält, ist dem Verletzten zur Entschädigung verpflichtet und wird mit Geldstrafe von einhundert bis dreitausend Mark oder mit Gefängnis bis zu drei Monaten bestraft. Die Strafverfolgung tritt nur auf Antrag ein. Die Zurücknahme des Antrages ist zulässig.**

Der Angeklagte Albert Naumann wurde auf Grund dieses Paragraphen zu 300 Mark Geldstrafe oder 30 Tage Gefängnis kostenfällig verurteilt; er meldete gegen dieses Urteil Revision beim Reichsgericht an, doch verwarf dieses die Revision am 1. April 1907.

Wir haben, weil es sich hier um einen regelrechten Schulfall handelt, die Kakes-Packungen der Firma Bahlsen und die ihnen nachgemachten Naumannschen Kakes-Packungen abgebildet, um zu zeigen, wie weit die Anlehnung gegangen ist. Auf dem einen Blatt sind die Albert-Kakes, auf dem andern die Eiweiss- (Bahlsen-) und die Eier- (Naumann-) Kakes in Buntdruck wiedergegeben, und zwar oben die von Bahlsen, darunter die von Naumann. Hierbei möchten wir vorausschicken, dass ursprünglich die Eier-Kakes von Naumann an den beiden Kopfenden die gleiche Verschlussmarke wie die Naumannschen Albert-Kakes trugen, also die Anfangsbuchstaben H. C. F. (**H**ildesheimer **C**akes-**F**abrik, und zwar sonderbarerweise in weiss auf rotem Grunde. Erst später trat bei den Eier-Kakes an Stelle dieser quadratisch erscheinenden Verschlussmarke eine kleinere in Form eines Rechtecks in gelblicher Farbe, rot umrändert, mit den roten Buchstaben **H. C. F.** (**H**ildesheimer **C**akes-**F**abrik). Wir bitten zu beachten, dass **H. C. F.** auch die Anfangsbuchstaben der **H**annoverschen **C**akes-**F**abrik sind; die Abbildungen zeigen dies sehr deutlich.

Die Verschlussmarke an den Kopfenden der Bahlsen-Packungen trägt auf dunklem (hier rotem), rechteckigem Grunde in grossen römischen Buchstaben das Wort »TET« und darunter verschlungene, symbolische Zeichen mit einer Schlange. Das Wort »TET« weist auf die sogenannte Tet-Packung hin, die von der Firma Bahlsen für Kakes verwandt wird, weil sie möglichst luftdicht ist, was die Backware lange frisch erhält. Diese Packung ist patentrechtlich geschützt, der Firma Bahlsen steht das Recht der Verwendung zu. Ausserdem hat sich diese die schon beschriebene Verschlussmarke »TET« schützen lassen und ferner noch zum Zwecke grösserer Sicherheit gegen Nachahmungen das Wort »Tête«, zu deutsch Kopf. Diese Verschlussmarken sind auf den Bildern sichtbar.

I. Die Albert-Kakes.

Die Umhüllung der Albert-Kakes von Bahlsen, die in fast würfelförmigen Paketen im Handel sind, hat blauen Grund und trägt in weissen Buchstaben die Aufschrift »Prima Albert«. Diese Aufschrift befindet sich ebenfalls auf der entgegengesetzten, im Bilde nicht sichtbaren Seite. Die

Digitized by Google

Bahlsens Original-Verpackung.

Hildesheimer Plagiat.

Digitized by Google

Bahlsens Original-Verpackung.

Hildesheimer Plagiat.

Digitized by Google

beiden zwischen diesen Feldern befindlichen Seiten sind, wie folgt, ausgestattet:

a. (auf dem Bilde sichtbar) »Hannoversche Cakes-Fabrik H. Bahlsen«, darunter mehrere Auszeichnungen.

b. (nicht sichtbar):

Tet-Packung
Deutsches Reichspatent
schützt vor Luft, Staub, Feuchtigkeit
und erhält die Ware frisch und knusperig.

Die Naumannschen Albert-Kakes sind in der Grösse der Packungen denen von Bahlsen fast gleich, denn es messen die Packungen

Bahlsen 12 ×6¼×6¼ cm
Naumann 12¼×6 ×6 »

Die Farbe der Naumannschen Packung ist ebenfalls blau, die Schrift weiss, und die obere (siehe Abbildung) wie die entgegengesetzte untere (nicht sichtbare) Seite tragen in einfachen grossen Buchstaben in gleicher Weise die Aufschrift »Prima Albert«. Auch die beiden anderen Längsfelder zeigen Aehnlichkeit mit der Bahlsen-Packung, denn darauf wird gesagt:

a. (vordere, auf der Abbildung sichtbare Seite): »Hildesheimer Cakes-Fabrik Albert Naumann. Goldene Medaille und Ehrenpreis Hildesheim 1903«.

b. (hintere, nicht sichtbare Seite):

Kopfpackung
gesetzlich geschützt
schützt vor Luft, Staub, Feuchtigkeit und erhält die Ware
frisch und knusperig.

Die Verschlussmarken an den Kopfenden sind bei Bahlsen (Tet-Marke) und bei Naumann (H. C. F.-Marke) rot mit weissem Aufdruck.

II. Die Eiweiss- und Eier-Kakes.

Die Eiweiss-Kakes sind aus der Fabrik von Bahlsen. Die Verpackung ist, wie die Abbildung zeigt, länglich und an den Kopfenden mit der Tet-Marke geschlossen. Die Umhüllung hat weissen Grund und trägt darauf ein quadratförmiges, auf die Ecken gestelltes, über drei Längsseiten reichendes, orangerotes Etikett, in dessen Mitte auf der oberen Seite (siehe Abbildung) ein ausgespartes weisses Feld ist. In diesem Felde steht, ebenfalls mit orangeroter Schrift, der Name »Eiweiss-Cakes«, darunter »Gesetzlich geschützt«. In gleicher Farbe sind die übrigen Aufschriften gehalten. Auf der, der oberen Seite entgegengesetzten, unteren Seite (nicht sichtbar) liest man:

Tet-Packung
deutsches Reichspatent
schützt vor
Luft, Staub, Feuchtigkeit und
erhält die Ware frisch und knusperig.

Auf den beiden andern Seiten sind vorn (siehe Abbildung) mehrere Auszeichnungen, der Preis und die Firma, hinten (nicht sichtbar) ebenfalls Auszeichnungen und die Bestandteile der Eiweiss-Kakes angegeben. Um die beiden Kopfenden der Längsseiten läuft ein rotes Band mit einförmigen Aussparungen.

Die Eier-Kakes sind von Naumann. Die Form der Pakete ist die gleiche, nur etwas kleiner. Die Verschlussmarken an den Kopfenden waren ursprünglich gleich den roten Verschlussmarken der Naumannschen Albert-Kakes, wie schon oben erwähnt ist. Die Naumannschen Eiweiss-Kakes sind ebenfalls in weisser Umhüllung, deren Aufdruck orangerot ist. Auch hier zeigt sich dem Beschauer (siehe Abbildung) auf weisser Umhüllung ein orangerotes, quadratförmiges, auf die Ecken gestelltes, über drei Längsseiten reichendes Etikett, das auf der oberen Längsseite auf einem ausgesparten Platz die ebenfalls orangenrote Aufschrift »Eier-Cakes«, darunter »Gesetzlich geschützt« trägt. Auf der entgegengesetzten, unteren Längsseite (nicht sichtbar) steht wieder:

Kopfpackung
gesetzlich geschützt
schützt vor Luft, Staub, Feuchtigkeit
und erhält die Ware frisch und knusperig.

An den beiden anderen Längsseiten steht vorn (siehe Abbildung) der Preis und eine Auszeichnung, hinten (nicht sichtbar) der Preis und an beiden Enden »Marke Kopfpackung«. Ausserdem ist wiederholt, was auf der ebenfalls in der Abbildung nicht sichtbaren unteren Längsseite steht. Auch fehlt nicht die Randzeichnung eines roten Bandes mit weissen, einförmigen Aussparungen.

Das Hildesheimer Landgericht begründet die Verfehlung des Angeklagten Naumann mit folgenden Sätzen:

»In tatsächlicher Beziehung ist unzweifelhaft festgestellt, dass die Ausstattung, mit der die vorliegenden Kakes der Hannoverschen Kakesfabrik versehen sind, innerhalb beteiligter Verkehrskreise als Kennzeichen gerade dieser Ware gelten. Der Hannoverschen Firma, die sich eines bedeutenden Rufes erfreut, ist es gelungen, eine originelle, äussere Ausstattung zu beschaffen, die dem Publikum ins Auge fällt und leicht im Gedächtnis haften bleibt. Das Aussehen der dieser Fabrik entstammenden Kakespakete ist nicht allein allgemein bei den Geschäftsleuten dieser Branche, sondern auch vielfach bei dem kaufenden Publikum bekannt. Namentlich auch die hier fraglichen Packungen der Eiweiss- und Albert-Kakes sind seit einigen Jahren derart eingeführt und verbreitet, dass sie auch von dem kaufenden Publikum, vor allem in Hannover und Umgegend, vielfach ohne weiteres als die der Hannoverschen Firma angesehen werden.

Die äussere Ausstattung, mit der der Angeklagte die von ihm hergestellten und in den Handel gebrachten Eier- und Albert-Kakes versieht, ist eine offenbare Nachahmung derjenigen der Hannoverschen Fabrik. Wie schon der Augenschein zeigt, und von dem Sachverständigen überdies bestätigt wird, ist die Aehnlichkeit so gross, dass das Publikum leicht getäuscht und in den Glauben versetzt werden kann, es handele sich um Eiweiss- und Albert-Kakes der Hannoverschen Firma H. Bahlsen. Bei den beiden orangerot gezeichneten Packungen, von denen die eine Eiweiss-Kakes aus Hannover, die andere die Eier-Kakes des Angeklagten enthält, liegt die Möglichkeit der Verwechslung, selbst wenn man sie nebeneinander sieht, äusserst nahe; dem flüchtigen Beschauer unterscheiden sich beide nur darin, dass das Hannoversche Paket grösser ist. Die beiden Pakete mit den Albert-Kakes weichen zwar, namentlich in dem Ton der blauen Färbung, etwas mehr von einander ab, aber auch hier ist eine Verwechslung noch recht leicht möglich. Die Unterschiede fallen erst bei genauerer Vergleichung auf. Es ist zu berücksichtigen, dass das Publikum die verschiedenen Kakes-Pakete gewöhnlich nicht gleichzeitig zur Vergleichung vor sich hat, dass auch das Publikum, worauf der Sachverständige besonders hinweist, die Einzelheiten nicht so genau zu betrachten pflegt, weswegen bei der Beurteilung der Hauptwert auf den Gesamteindruck zu legen ist. Dieser bringt hier zweifellos die Gefahr der Verwechslung. Bei der weitgehenden Uebereinstimmung sowohl im Gesamtbilde wie auch in den Einzelheiten der Zeichnungen und Inschriften ist trotz des Leugnens des Angeklagten auch nicht zu bezweifeln, dass er zum Zwecke

Digitized by Google

der Täuschung handelte, indem er bei dem Publikum den Anschein erwecken wollte, seine Kakes entstammten der renommierten Hannoverschen Kakesfabrik«.

Das Hildesheimer Landgericht hat auf Grund dieser Ausführungen den Angeklagten Naumann nach dem eingangs erwähnten § 15 des Warenzeichengesetzes für schuldig befunden, im Jahre 1905/06 zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr die Verpackung und Umhüllung von Waren mit einer Ausstattung, die innerhalb beteiligter Verkehrskreise als Kennzeichen gleichartiger Waren eines andern gilt, ohne dessen Genehmigung versehen und zu gleichem Zweeke derartig gekennzeichnete Waren in den Verkehr gebracht zu haben.

Der Angeklagte hatte, wie schon eingangs erwähnt wurde, gegen dieses Urteil des Hildesh eimer Landgerichts aus verschiedenen Gründen Revision beim Reichsgericht eingelegt, doch ohne Erfolg. Von der Begründung der Abweisung verdienen für den Verstoss des Angeklagten gegen das Warenzeichengesetz folgende Ausführungen des Reichsgerichts allgemeine Beachtung:

»Bei Anwendung des § 15 des Warenzeichengesetzes tritt ein Rechtsirrtum nicht zutage. Den Begriff der Ausstattung als der Gesamtheit der äusseren Zutaten der Ware verkennt das Urteil nicht, wenn es auf die Form, die Farbe, die Verzierung, die Ueberschreibung der Verpackung Gewicht legt. Aber auch die Annahme ist rechtlich nicht zu beanstanden, dass in beteiligten Verkehrskreisen die vom Angeklagten nachgeahmte Ausstattung als Kennzeichen gleichartiger Ware der Firma »Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen« galt. Der Begriff der Beteiligung erfordert eine Beziehung der Verkehrskreise zu dem Umsatze der mit der nachgeahmten Verpackung versehenen Ware. Beteiligt am Umsatze der Ware sind namentlich die Zwischenhändler und unmittelbaren Abnehmer, die sie beziehen, also durch die Nachahmung der Ausstattung getäuscht werden sollen. Selbstverständlich ist dabei vorausgesetzt, dass in diesen Kreisen auch die Ausstattung der echten Verpackung bekannt ist, die eben von ihnen als ein bestimmtes Ursprungszeichen einer aus anderer Bezugsquelle stammenden Ware angesehen werden muss. Erkennbar hat das Urteil solche Kreise im Auge, wenn es von den »Geschäftsleuten dieser Branche und dem kaufenden Publikum« spricht, und feststellt, dass innerhalb dieser Kreise die »hier fraglichen« Packungen vielfach ohne weiteres als Kennzeichen der Hannoverschen Fabrik behandelt werden. Offenbar handelte es sich nach der Auffassung des Gerichts hierbei um dasselbe »Publikum«, das nach der weiteren Feststellung durch die Aehnlichkeit der nachgemachten Packungen getäuscht werden sollte. Zwar ist hervorgehoben, dass vor allem das kaufende Publikum in Hannover und Umgegend in Betracht komme. Diese Ausführung dient jedoch, zumal bei der verhältnismässig geringen Entfernung des Ortes der Handelsniederlassung des Angeklagten von Hannover nicht zur Widerlegung der Annahme, dass das Urteil einen Personenkreis im Auge hat, der auch beim Absatze der Erzeugnisse des Angeklagten beteiligt war, dass also auch Hannover und Umgegend als Absatzgebiet für diese Erzeugnisse in Betracht kommt. Für die Unterstellung, dass nur ein wegen seiner engen Begrenzung unerheblicher Verkehrskreis festgestellt sei, fehlt es an jedem Anhalt. Im übrigen kommt es auf den Umfang und die Anzahl der beteiligten Verkehrskreise nicht an«.

Damit ist endgültig entschieden, wie auch im Bilde gezeigt, dass die Naumannschen Albert- und Eier-Kakes sich in bedenklicher Weise an die Kakes-Packungen von Bahlsen anlehnen, und dass sie aus diesem Grunde aus dem Verkehr zu ziehen seien.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juni 1907.

a) Einfuhren.

	1907 Kilo	1906 Kilo	1905 Kilo
Kakaobohnen (116.42 Mk.)	**2808400**	**2457900**	**1807300**
in 6 Monaten	18597500	18067800	14877200
davon aus:			
Portug. Westafrika	3531800	4566100	3376900
Britisch-Westafrika	3446600	2007700	1643900
Brasilien	2983500	2817400	2156800
Ecuador	2357600	2568100	2887900
Dominik. Republik	2056900	2539700	2067100
Venezuela	1741800	—	—
Britisch-Amerika	1050000	—	—
Kamerun	609200	—	—
Ceylon	393200	—	—
Kuba	173400	—	—
Niederl. Indien	148500	—	—
Samoa	25700	—	—
Togo	7600	—	—

Die Junieinfuhr von Kakaobohnen zeigt wieder eine kleine Zunahme, doch beträgt die Gesamtzunahme des ersten halben Jahres 1907 gegen das Vorjahr nur rund eine halbe Million Kilo, für das erste Halbjahr 1906 betrug sie rund 3200000 Kilo, also sechsmal soviel. Das kommt von den ungesunden Bohnenpreisen. Auf Säcke umgerechnet, haben betragen:

im Juni	der deutsche Verbrauch: Sack zu 70 Kilo	die Hamburger Ankünfte: Sack	Ueberschuss d. Ankünfte: Sack
1907	40 120	52 820	+ 12 700
1906	35 113	29 169	— 5 944
1905	25 819	44 424	+ 18 605

Wenn der Juniüberschuss der Hamburger Ankünfte nicht so hoch war wie 1905, so hat dafür der Vormonat Mai mehr gebracht, denn der Ueberschuss der Maiankünfte in Hamburg gegenüber dem deutschen Verbrauch hat 1907 28939 Sack, 1906 nur 2915 Sack und 1905 ebenfalls nur 2973 Sack betragen, das laufende Jahr hat demnach einen sehr ansehnlichen Ueberschuss der Ankünfte über den Verbrauch im Mai und Juni ergeben. Unter den einzelnen Herkunftsländern ist Thomé an die erste Stelle getreten, doch beträgt sein Ausfall am Anteil 1907 gegen 1906 immer noch rund 1 Million Kilo, während Britisch-Westafrika dafür im ersten Halbjahr 1907 rund 1½ Millionen Kilo Akrakakao mehr an den deutschen Verbrauch geliefert hat.

	1907	1906	1905
Kakaobutter (242 Mk.)	**2100**	**300**	**1500**
in 6 Monaten	8800	4500	11200
Kakaomasse (215 Mk.)	**2400**	**600**	**100**
in 6 Monaten	8100	8500	3700
davon aus:			
Holland	4600	5200	3000
Schweiz	3000	—	—

Digitized by Google

Kakaopulver	**39200**	**45000**	**37100**
(335 Mk.)			
in 6 Monaten	272800	258300	253600
davon aus:			
Holland	269600	252900	252100

Bei der Kakaopulvereinfuhr behauptet Holland seinen Platz, und wenn es sich auch mit bescheidenen Zunahmen seit Jahren begnügt, so ist es doch immer fast der einzige ausländische Pulverlieferant für Deutschland geblieben, denn von den 272800 Kilo, die in den ersten sechs Monaten ins deutsche Zollgebiet eingeführt wurden, kamen allein 269600 Kilo aus Holland.

	1907	1906	1905
Schokolade	**83500**	**89900**	**66700**
(280 Mk.)			
in 6 Monaten	486500	438200	253600
davon aus:			
Schweiz	440100	404500	333300
Frankreich	35300	23500	23200

Die Schokoladeneinfuhr aus der Schweiz war im ersten Halbjahr 1907 gegen 1906 um etwa 45000 Kilo gestiegen, in der gleichen Zeit 1906 gegen 1907 hat die Zunahme etwa 75000 Kilo betragen.

	1907	1906	1905
Schokoladenwaren	**8800**	**7000**	**6000**
(300 Mk.)			
in 6 Monaten	51200	46100	39900
davon aus:			
Oesterreich-Ungarn	17200	11300	12300
Schweiz	14600	16900	11100

Die Einfuhr von Schokoladenwaren aus der Schweiz ist etwas zurückgeblieben, die aus Oesterreich-Ungarn um etliche Tausend Kilo gestiegen.

	Juni 1907	Juni 1906	6 Monate 1907
a) **Feines Backwerk**	**31100**	**29500**	145500
(150 Mk.)			
b) **Zuckerwaren**	**23600**	**11900**	113500
c) **Kindermehl**	**2700**	**1500**	14700
(147.40 Mk.)			

Auf die einzelnen Herkunftsländer verteilen sich die Einfuhren dieser drei Artikel für Januar bis Juni in folgender Weise in Kilo:

Herkunftsland:	a)	b)	c)
England	52100	—	6300
Frankreich	32200	26800	2700
Oesterreich-Ungarn	—	9400	—
Italien	—	26000	—

Verglichen mit früheren Jahren, in denen feines Backwerk, Zuckerwaren und Kindermehl in einer Gruppe vereinigt waren, ergeben sich für die Zeit von Januar bis Juni (sechs Monate) folgende Gesamteinfuhren:

1907	1906	1905	1904	
273700	269500	251900	257400	Kilo.

Die Zunahme des Jahres 1907 ist nur unerheblich.

	1907	1906	1905
Mandeln	**450800**	**522200**	**377200**
(164.20 Mk.)			
in 6 Monaten	3108100	3485400	2795300
davon aus:			
Italien	2312200	2190600	1683700
Frankreich	247900	304200	209600
Spanien	255100	543600	235000
Persien	142800	—	—
Marokko	117800	376200	621000
Vanille	**2400**	**1800**	**1300**
(1190 Mk.)			
in 6 Monaten	55100	58900	38200
davon aus:			
Franz.-Australien	27500	—	—
Madagaskar	18900	—	—
Frankreich	8000	—	—

Honig	**119100**	**78500**	**181400**
(47.58 Mk.)			
in 6 Monaten	950800	1771200	1139300
davon aus:			
Chile	284400	—	—
Kuba	265300	718900	459100
Mexiko	94000	—	—
Vereinigte Staaten	108100	—	—

b) Ausfuhren.

	1907 Kilo	1906 Kilo	1905 Kilo
Kakaoabfälle	**9400**	**1800**	**1800**
(15 Mk.)			
in 6 Monaten	55500	47700	29800
davon nach:			
Holland	52900	47600	29700
England	600	—	—

Obgleich im Mai 1907 eine Ausfuhr von Kakaoabfällen nicht stattfand, zeigt sich für das erste Halbjahr 1907 gegen 1906 trotzdem eine Zunahme von 7800 Kilo.

	1907	1906	1905
Kakaoschalen	**85600**	**100300**	**49600**
(5 Mk.)			
in 6 Monaten	652900	398700	411200
davon nach:			
Holland	444800	224000	165600
Schweiz	129800	158300	237900

Die Schalenausfuhr hat im Juni 1907 im ganzen einen Ausfall zu verzeichnen, nach der Schweiz gingen nur 12500 Kilo, doch ist dadurch die steigende Ausfuhr nach Holland nicht beeinträchtigt worden; diese ist in sechs Monaten um fast 100 Prozent gestiegen.

	1907	1906	1905
Kakaobutter	**167500**	**209200**	**115600**
(240 Mk.)			
in 6 Monaten	1144100	1204100	806000
Kakaomasse	**8400**	**29800**	**32000**
(172.60 Mk.)			
in 6 Monaten	148800	185900	197800
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	53400	77600	90500
England	12800	—	—
Belgien	12000	—	—
Holland	—	55800	70300

In der Ausfuhr von Kakaomasse zeigt sich seit 1905 ein Rückgang, der für das erste Halbjahr 1907 37100 Kilo beträgt.

	1907	1906	1905
Kakaopulver	**25900**	**13300**	**40700**
(210 Mk.)			
in 6 Monaten	138200	244900	258900
davon nach:			
Holland	57100	46400	56800
Dänemark	6500	—	—

Der Grund für das Nachlassen der Kakaopulverausfuhr ist hauptsächlich auf die Verringerung der Truppen in Deutschsüdwestafrika zurückzuführen.

	1907	1906	1905
Schokolade	**25000**	**32900**	**88300**
(210 Mk.)			
in 6 Monaten	198100	218700	391900
davon nach:			
Dänemark	30600	—	—
England	28900	29500	24100
Holland	27500	—	—
Belgien	19400	19600	10200

Für die kleinere Schokoladenausfuhr gilt der gleiche Grund wie für die Ausfuhr von Kakaopulver. Unter den Bestimmungsländern, soweit diese bekannt gegeben werden, steht an erster Stelle Dänemark.

Digitized by Google

	1907	1906	1905
Schokoladewaren (280.60 Mk.)	**27900**	**22500**	**26200**
in 6 Monaten	124300	131600	131400
davon nach:			
England	24500	23200	56300
Belgien	14500	21800	14900
Honig (40 Mk.)	**12600**	**5100**	**1900**
in 6 Monaten	232400	89400	72200
davon nach:			
Frankreich	199700	53900	56000
Dänemark	17200	—	—

Zucker.

Bericht vom 18. September 1907.

Während die erste Septemberwoche unter dem Eindrucke ungünstiger Witterung stand, wozu noch spekulative Einflüsse traten, hat die zweite Septemberwoche gutes Rübenwetter und Ruhe auf den Märkten gebracht, denn die Aussichten, die sich an das Wetter für den Ernteertrag knüpfen, haben naturgemäss die Käufer zur Zurückhaltung bewogen. Dieser Umschwung ist schneller eingetreten, als es anfangs den Anschein hatte. Geholfen haben auch gute Nachrichten aus Kuba. In diesen Tagen treten schon eine Reihe von Fabriken in die Kampagne.

Ueber die Konvention wird, wie es bei ihrer grossen Bedeutung nicht anders zu erwarten ist, viel geschrieben, doch sind vorderhand wesentlich neue Momente nicht eingetreten. Bedauert wird ziemlich allgemein, dass England durch die Zusatzakte die Fesseln der Konvention abgeschüttelt und dazu noch recht bedeutende Vorteile für seine Zuckerversorgung errungen hat. Indessen ist diese Zusatzakte noch nicht endgültig in Kraft, sondern die beteiligten Staaten haben mit ihrer bindenden Erklärung bis zum 28. Februar 1908 Zeit.

Der Raffinadenmarkt ist der Bewegung der Rohzuckermärkte nur vorsichtig gefolgt, und als dort der Umschlag erfolgte, zeigt er sogar grössere Zurückhaltung als vordem; es kamen nur ganz vereinzelt Geschäfte zustande. Die Magdeburger Tagespreise haben am 17. September für gemahlenen Melis 19 Mk., für gemahlene Brotraffinade 21.— Mk. betragen.

Kakaobohnen.

Bericht vom 18. September 1907.

Marktstimmung und Preisrichtung haben sich in der ersten Septemberhälfte ruhiger gestaltet. Dabei ist zu beachten, dass die heute greifbar werdenden Mengen gross genug sind, um dem tatsächlichen Bedarf zu genügen, dass die Ankünfte der vier Haupthäfen zusammen für 1907 bisher sogar erheblich höher sind als 1906 und überhaupt je. Und es liegt heute kein Grund vor, zu befürchten, dass die Gesamtankünfte kleiner würden, denn die heute sichtbaren Ernteausfälle sind andererseits durch heute schon sichtbare Mehrerträge gut gedeckt. Leider verschwinden von der Bildfläche die Mehrankünfte der Haupthäfen, namentlich in Hamburg und Neuyork, die über den tatsächlichen Bedarf hinausgehen, und das sind ansehnliche Mengen.

Wohin wir bei einem solchen Stand der Dinge steuern, ist heute nicht abzusehen, jedenfalls ist die Spannung in den Preisen immer noch vorhanden.

Auch heute nennen wir bei den Einzelberichten Preise vom 14. September 1907, doch ist bei dem täglichen Hin und Her heute, am 18. September, die Preislage nicht mehr die gleiche. Immerhin ist beachtenswert, dass Verkäufer Aussicht auf Annahme von Untergeboten machen.

Im übrigen verweisen wir auf die folgenden Einzelheiten.

Im Hamburger Hafen sind vom 1.—15. September 1907 angekommen aus:

Bahia	7 173 Sack
Bremen	5 650 »
Lissabon	5 309 »
Westindien	4 797 »
Le Hâvre	3 404 »
London	3 287 »
Westküste Afrika	3 249 »
Amsterdam	2 264 »
Neuyork	957 »
Liverpool	836 »
Southampton	699 »
Trinidad	573 »
Antwerpen	196 »
Colombo	179 »
Bordeaux	172 »
Rotterdam	76 »
Ostafrika	44 »
Victoria	5 »
zusammen	38 870 Sack
gegen 1906	43 363 »

	1907	1906	1905
Seit Jahresanfang	443 313	438 481	432 265 Sack.

Einzelberichte.

Venezuelakakao. Ueber den Anteil Nordamerikas an den Ausfuhren von La Guayra können wir heute einige Angaben machen. Von der Gesamtausfuhr des Jahres 1906, die 6 524 878 Kilo Kakao betragen hat, sind 1 421 280 Kilo nach Nordamerika gegangen. Und das laufende Jahr 1907 zeigt im Vergleich mit 1906 folgende Zahlen für die Kakaoausfuhr von La Guayra; es gingen in Kilo

nach	im August		in acht Monaten	
	1907	1906	1907	1906
Europa	570 000	228 552	5 009 476	4 157 172
Nordamerika	10 000	71 796	780 000	1 275 493
im ganzen	580 000	300 348	5 789 476	5 432 665

Briefliche Meldungen aus La Guayra bestätigen, dass die Ernte ihrem Ende entgegengeht, und dass daher wie alle Jahre in den nächsten Monaten nur auf kleinere Ausfuhren zu rechnen ist.

Guayaquil-Kakao. In Guayaquil sind in der ersten Septemberhälfte 1907 18 000 Quintales angekommen; 1906 waren es in der gleichen Zeit 18 900 Quintales, 1905 nur 6000 Quintales. Seit Jahresanfang, in 8½ Monaten, haben diese Ankünfte betragen

1907	1906	1905
324 400	360 150	338 450 Quintales.

Bei den herrschenden Verhältnissen geht vieles drunter und drüber; so kommt es, dass heute die Preise für Thomé und Bahia den Guayaquilsorten fast gleich sind, dass Akra und Samana, wenn die Dinge so weiter gehen, nächstens teurer als Guayaquilkakao sein werden. Ein solcher Zustand muss unter allen Umständen als ungesund, als gekünstelt bezeichnet werden.

Im Verhältnis sind heute Guaquilkakaos spottbillig; superior Sommer-Arriba wurde am 14. September 1907 mit 113 Mk. angeboten, Mai/Juni Verschiffung; superior de la epoca war mit 112 Mk., Balao mit 110½ Mk., Machala mit 109½ Mk. am gleichen Tage zu kaufen, alles auf Abladung im September/Oktober, Kostfracht Hamburg.

Digitized by Google

Trinidadkakao. Die briefliche Bestätigung der Augustausfuhren von Port of Spain war noch nicht eingetroffen. Wohl aber wird berichtet, dass die Ankünfte von den Pflanzungen wie immer um diese Zeit nachgelassen haben, und dass die neue Ernte im Oktober beginnen wird; das Wetter war bisher für die Entwickelung der jungen Früchte sehr günstig.

In London fanden am 3. und 10. September 1907 Auktionen statt. Von Trinidadkakaos waren am ersten Tage 849 Sack, am zweiten nur 198 Sack angeboten; 703 und 192 Sack wurden verkauft. Ausserdem fanden noch einige Umsätze statt. Die Preise gewannen für Trinidadsorten wieder um 4 bis 6 s. Die Londoner Trinidadvorräte haben am 7. September 7828 Sack betragen.

Mitte September sind für fair average 109 Mk., für Plantation 110 Mk. cif Hamburg gefordert, August/September-Verladung.

Grenadakakao. In der zweiten Augusthälfte 1907 sind die Ausfuhren der Insel nur gering, was auf die auch dort eingetretene, fast erntelose Zwischenzeit zurückzuführen ist; es sind von Grenada verladen:

	im August	in acht Monaten
1907	1 346 Sack	37 132 Sack
1906	237 »	35 386 »
1905	3 126 »	49 054 »

Auf den Londoner Auktionen waren nur 536 Sack angeboten, die sämtlich Käufer fanden. Auch ausserhalb der Auktionen fanden Umsätze statt. Die Preise für Grenada machten die allgemeine Steigerung mit. Am 7. September 1907 haben in London 3374 Sack Grenadakakao gelegen.

Ceylonkakao. Auf den Londoner Auktionen war das Angebot von Ceylonsorten nur klein. Am 3. August waren es 430 Sack und am 10. August 114 Sack, die sämtlich geräumt wurden und zwar zu Preisen, die von Woche zu Woche mehrere Schillinge anzogen, namentlich die geringeren Sorten besserten sich im Preise. Gute Ceylonkakaos holten letzte Woche 112 bis 112½ s, kurante Eingeborenensorten bis zu 102 s.

Die Londoner Vorräte in Ceylonkakao haben am 7. September 1907 10 988 Sack betragen.

Parakakao. Die Juliausfuhren von 1907 sind inzwischen brieflich aufgegeben; hieraus ergibt sich, dass die Ausfuhren nicht 980 000 Kilo umfassen, wie wir auf eine Kabelmeldung hin in Heft 295 vom 7. August auf Seite 1321 meldeten, sondern 816 879 Kilo. Aus der genauen Aufgabe ergibt sich, dass von Para, Manaos und Itacoatiara ausgeführt sind in Kilo:

	im Juli		in sieben Monaten	
	1907	1906	1907	1906
im ganzen	816 879	574 573	1 960 265	1 169 830
davon nach				
Europa	661 323	423 250	1 535 558	714 674
Nordamerika	155 556	151 323	424 699	455 038

In sieben Monaten stellt sich die Zunahme 1907 gegen 1906 auf rund 800 000 Kilo. Die genaue Aufgabe der Augustausfuhren fehlt noch; laut Kabel haben diese 940 000 Kilo betragen, wovon 340 000 Kilo nach Nordamerika gingen.

Bahiakakao. Briefliche Zahlenaufgaben für den August 1907 waren aus Bahia noch nicht eingetroffen. Wohl aber können wir melden, dass ungünstige Berichte aus Bahia vorliegen, die von grosser Trockenheit erzählen, was die Ernteaussichten getrübt hat. Wieweit die Ernte selbst von dieser Trockenheit in Mitleidenschaft gezogen wird, ist schwer zu sagen, da es immer gewagt ist, solange im voraus auf den Ernteausgang schon Schlüsse zu ziehen. Das Wetter ändert sich gerade in Kakaoländern recht häufig und kann dann noch vieles sogar besser machen. An unserem heimischen Rübenbau haben wir ein Beispiel, was eine Wetteränderung vermag.

In Hamburg sind Mitte September 1907 für fair fermented 109 Mk., für superior 110 Mk. gefordert, Kostfracht September/Oktober-Abladung.

Thomékakao. Am 7. September 1907 ist D. »Zaire« mit 11 244 Sack in Lissabon eingetroffen; zwei weitere Dampfer sollen, wie immer, folgen.

Die Lissaboner Vorräte haben am 14. September 1907 13 588 Sack betragen, am 15. September 1906 waren es 56 684 Sack, am 16. September 1905 rund 59 000 Sack.

Ueber das Ergebnis der Ernte verlautet nichts neues, sodass die Erwartungen von einer normalen Ernte durchaus aufrecht erhalten werden können. Die Entrüstung darüber, dass einmal andere Leute die Haussetrommeln gerührt haben, hat sich in Lissabon noch nicht gelegt.

In London sind in der letzten Woche 240 Sack Thomé in Auktion angeboten; 133 Sack »mittel« wurden zu 113½ s verkauft, nachdem wurden Gebote von 115 abgelehnt. In der ersten Septemberwoche sind in London 3356 Sack Thomé angekommen, und am 7. September 1907 haben dort 7518 Sack gelegen.

In Hamburg sind am 14. September 1907 für fein Thomé 113½ Mk., für mittel 109½ Mk. cif, Lissaboner Gewicht, gefordert.

Samaná-Sanchez-Kakao. Die amtlichen Aufgaben für die Monate Mai und Juni sind eingetroffen bis auf die Ausfuhren von Santo-Domingo (Stadt). Ohne diese Mengen betragen die Ausfuhren 2 663 044 lbs im Mai und 5 190 044 lbs im Juni 1907. Die Gesamtausfuhren des Vorjahres 1906, also mit Santo Domingo (Stadt) haben im Mai 6 089 637 lbs, im Juni 5 957 281 lbs betragen. Ausserdem wird nur noch gemeldet, dass die Haupternte beendet ist, und dass neue Ankünfte grösseren Umfanges von den Pflanzungen erst wieder im Laufe des Oktober zu erwarten seien. Die Gesamtausfuhren des laufenden Jahres bis Juli oder gar August sind infolge der Schwierigkeiten, mit denen sie ermittelt werden, erst in ein bis zwei Monaten zu erwarten.

Die Hamburger Preise für Samaná/Sanchez haben Mitte September auf 106 Mk. cif, Neugewicht, gestanden.

Akrakakao. Aus Akra wird uns gekabelt, dass die Juliausfuhren der Goldküstenkolonie 1907 rund 1 500 000 lbs betragen haben; 1906 waren es nur 316 382 lbs, 1905 ebenfalls nur 310 940 lbs. Leider lassen sich die Ausfuhren seit Jahresanfang nicht berechnen, weil die genauen Aufgaben der Monate Januar bis April 1907 erst vorliegen. Angaben über die Monate Mai und Juni erhalten wir brieflich, doch sind diese noch unterwegs. Hoffentlich können wir diese Zahlen im nächsten Bericht nennen. In vier Monaten Januar bis April 1907 haben die Gesamtausfuhren 4 366 404 lbs betragen gegen 5 497 729 lbs 1906, doch ist dieser Ausfall der ersten vier Monate 1907 durch den Juli 1907 allein schon ausgeglichen; dazu treten dann noch die Mengen der beiden Monate Mai und Juni 1907, die 1906 rund eine Million lbs Ausfuhren aufwiesen.

Ausserdem wird uns gekabelt, dass jetzt die Ernte mit guten Aussichten im Kakaogebiet der Goldküstenkolonie beginnt. Ob die grossen Ausfuhren schon im September beginnen, bleibt abzuwarten, 1906 machte erst der Oktober den Anfang.

Die Hamburger Forderungen für Akrakakao haben Mitte September 104 Mk. für greifbare Ware betragen; für September/Oktober-Abladung werden 103 Mk., für November/Dezember-Abladung 102 Mk. verlangt, alles cif Hamburg Neugewicht.

Digitized by Google

Javakakao. Die Kakaoausfuhr hat betragen

	im Juni	in sechs Monaten
1907	188 261 Kilo	753 163 Kilo
1906	73 176 »	465 812 »
1905	76 723 »	361 610 »
1904	69 388	263 481 »

Diese Zahlen lassen für 1907 eine im Verhältnis recht bedeutende Zunahme gegen die Vorjahre erkennen.

In Rotterdam kommen am 20. September d. Js. 549 Sack Javakakao zur Auktion, und in Amsterdam am 2. Oktober 1818 Sack; Auskunft darüber erteilen die bekannten Makler.

Surinam. Die Kakaoausfuhr der Kolonie Surinam hat betragen in sechs Monaten, von Januar bis Juni:

1907:	1 223 407 Kilo
1906:	814 604 »
1905:	706 527 »
1904:	255 073 »
1903:	1 448 651 »

Diese Zahlen lassen erkennen, dass sich die Ausfuhr langsam wieder hebt. Vereinten Anstrengungen ist es glücklicherweise gelungen, die Krüllotenplage einzuschränken, doch ist immer noch Vorsicht geboten.

Kakaoplätze.

London. Auktionen fanden am 3. und 10. September 1907 statt, und an beiden Tagen ging es wieder hoch her. Das Angebot umfasste 2695 und 1247 Sack, wovon 2030 und 960 Sack verkauft wurden. Ausserdem kamen ebenfalls noch Umsätze zustande. Auf der ganzen Linie gewannen die P eise von Tag zu Tag, da sich starke Nachfrage zeig e.

Zum Dienstag, den 17. September, waren Auktionsanmeldungen bei Niederschrift dieses Berichts noch nicht erfolgt.

Ueber die Londoner Kakaobewegungen im August liegen folgende Angaben vor; es haben betragen in Sack

	im August		in acht Monaten		
	1907	1906	1907	1906	1905
Einfuhr	10 761	13 711	144 659	145 840	141 900
Verbrauch	4 019	9 954	90 775	98 100	98 030
Ausfuhr	3 024	4 593	49 467	39 600	36 457

Die Vorräte in London haben am 31. August 1907 46 828 Sack betragen, zur gleichen Zeit 1906 waren es 68 738 Sack, 1905 gar 90 515 Sack.

Liverpool. Der Markt ist sehr fest, und die Preise haben auch dort in der ersten Septemberhälfte zugenommen. Angekommen sind 1500 Sack Thomé, 1236 Sack Akra, 412 Sack Parà und 100 Sack aus Bordeaux.

In **Southampton** haben die Ankünfte der Berichtszeit 1182 Sack Trinidad und 362 Sack verschiedener Herkunft umfasst.

Neuyork. Laut brieflicher Aufgabe sind im August 1907 in Neuyork 55 332 Sack angekommen, sodass die Ankünfte 1907 in acht Monaten 393 681 Sack betragen haben gegen 306 661 Sack 1906 und 272 610 Sack 1905. Von den Augustmengen 1907 lieferten

Brasilien	15 324 Sack	(davon 11 453 Bahia)
Brit. Westind.	14 111 »	(» 13 861 Trinid.)
Thomé	10 000 »	
Dom. Republ.	5 837 »	
Ecuador	4 037 »	
Surinam	2 025 »	
Venezuela	1 372 »	
andere Gebiete	2 626 »	

Das Platzangebot umfasste Anfang September genau 11 027 Sack, darunter 4171 Sack Arriba, 2594 Sack Sanchez, 1702 Sack Caracas, 675 Sack Para, während sich der Rest auf verschiedene Sorten verteilt.

Kakaoverbrauch.

England. Die Kakaobewegungen 1907 (1906) zeigen folgendes Bild in tons = 1016 Kilo

	im August	in acht Monaten
Einfuhr	1 950 (2 144) tons	17 416 (17 924) tons
Verbrauch	1 282 (1 792) »	13 137 14 679) »
Ausfuhr	543 (396) »	3 817 (3 035) »

Die Vorräte haben umfasst

	1907	1906	1905
1. Januar	2 746	4 651	5 930 tons
31. August	2 780	4 553	6 332 »
	+ 34	— 98	+ 402 tons

Im August hat die Aufnahme für den Verbrauch wieder recht erheblich nachgelassen; die Einfuhr ist ebenfalls niedriger, während die Ausfuhr etwas grössere Mengen aufweist. Die Vorräte haben im August 1907 auch eine kleine Zunahme erfahren.

Für »prepared cocoa or chocolate« ergeben sich 1907 (1906) in lbs folgende Mengen:

	im August	in acht Monaten
Einfuhr	916 427 (668 843)	7 314 133 (6 248 619)
Verbrauch	860 617 (622 479)	6 959 710 (5 874 011)
Ausfuhr	50 500 (41 398)	391 946 (353 567)

Die Vorräte haben am 31. August 1907 (1906) 125 000 (66 000) lbs betragen.

Während die Einfuhr von Kakaobohnen für den englischen Verbrauch zurück ist, steigt der Absatz an Schokoladen, namentlich an solchen aus der Schweiz, wie die höheren Verbrauchszahlen für »prepared cocoa or chocolate« beweisen.

Schweiz. Die Einfuhr von Kakaobohnen hat betragen

	April/Juni	Januar/Juni
1907	2 006 400 Kilo	3 650 300 Kilo
1906	1 464 400 »	3 103 700 »
1905	1 236 700 »	2 335 900 »
1904	1 809 500 »	3 497 200 »

Die Bedarfszunahme im ersten halben Jahre von 1907 gegen 1906 beträgt rund ½ Million Kilo, doch ist das hohe Jahr 1904 nur erst um rund 150 000 Kilo übertroffen. Der Durchschnittswert der Einfuhren von 1907 beträgt 179 frs auf 100 Kilo: daran ist Brasilien am meisten mit 1 377 700 Kilo beteiligt, Westindien folgt mit 807 300 Kilo, Ecuador mit 654 100 Kilo, und Venezuela mit 572 500 Kilo. Zum Vergleich nennen wir auch die Schokoladenausfuhr, die betragen hat in sechs Monaten

1907	4 195 000 Kilo
1906	3 785 100 »
1905	3 304 000 »
1904	2 921 700 »

Hierauf kommen wir im nächsten Heft noch zurück.

Spanien. An Kakaobohnen sind zum Verbrauch eingeführt und verzollt worden in Kilo:

	im Juli	in sieben Monaten	
		im ganzen	davon Fernando Po
1907	304 662	3 284 203	922 993
1906	450 982	3 604 333	837 800
1905	375 333	3 351 606	1 148 749

Der Verbrauch ist in Spanien 1907 gegen 1906 zurück; auch der Anteil von Fernando Po, der 1907 wohl höher als 1906 ist, war in früheren Jahren schon grösser.

Oesterreich-Ungarn. Für den Verbrauch sind verzollt worden:

	im Juli	in sieben Monaten
landwärts	47 600 Kilo	555 500 Kilo
seewärts	364 500 »	1 082 306 »
1907:	412 100 Kilo	1 637 806 Kilo
1906:	205 000 »	1 887 600 »

Der Gesamtverbrauch von Oesterreich-Ungarn ist 1907 trotz der starken Julieinfuhr gegen 1906 noch um rund ¼ Million Kilo zurück.

Kanada. An Kakaobohnen sind in Kanada eingeführt:

	im Juni	in 6 Monaten
1907:	127 667 lbs	1 226 433 lbs
1906:	88 481 »	1 272 357 »
1905:	110 085 »	957 830 »

Digitized by Google

Wenn auch der Juni 1907 gegen 1906 höher war, so hat er den Ausfall, den 1907 gegen 1906 bisher aufzuweisen hat, noch nicht aufholen können. Der Anteil der Vereinigten Staaten an der Versorgung des kanadischen Bohnenbedarfs stellt sich auf 666 643 lbs in sechs Monaten 1907.

Russland. An Kakaobohnen sind eingeführt für den Verbrauch in Kilo:

	1905	1906	1907
im Mai	212 940	294 840	229 320
in fünf Monaten	819 040	1 081 080	982 800

Die Aufnahme ist 1907 um rund 100000 Kilo gegen 1906 zurück.

Norwegen. Die Einfuhr von Kakaobohnen und Kakaoschalen hat betragen:

1906	1905	1904
580 043	493 813	472 137 Kilo

Die Zunahme von 1906 gegen 1905 ist den Mengen nach nicht gross, nur 86 230 Kilo oder etwa 1 232 Sack, im Verhältnis beträgt sie aber 17½ Prozent.

Kakaoschalen. Am 3. September 1907 sind in London 1564 Sack = 48 tons von Cadbury in Auktion angeboten und teilweise verkauft worden. Die erzielten Preise haben betragen auf 100 Kilo für Type

A: 20.70 Mk. und für
C: 20.90 » bis 22.45 Mk.

Am 13. August 1907 waren 1236 Sack = 38 tons angeboten, die aber zurückgezogen wurden, und gegen die Preise der Julianktion sind die am 3. September bezahlten Preise wesentlich höher, denn am 2. Juli 1907 sind in London auf 100 Kilo bezahlt für die Typen

A: 12.00 bis 12.25 Mk.
B: 12.50 bis 12.75 »
C: 13.25 bis 14.75 »

Kakaobutter.

Bericht vom 18. September 1907.

Am 1. Oktober werden die neuen Auktionen in London und Amsterdam stattfinden.

Es sind für Amsterdam angemeldet:

75 000 Kilo Van Houten
5 000 » Dejong

zusammen 80 000 Kilo.

Im vorigen Jahre kamen im Oktober 60000 Kilo Van Houten und 9000 Kilo Nebenmarken zum Verkauf, und mit der Oktoberauktion des vorigen Jahres setzte recht eigentlich auch die Hausseperiode in Kakaobutter ein. Die Jahre 1902 bis Mitte 1906 hatten einen ruhigen gleichmässig verlaufenden Preisstand für Butter gebracht, der mit dem September 1906 zu Ende war.

London hat sein Oktoberquantum noch nicht bekannt gegeben. Im vorigen Jahre kamen 75 tons heraus; in diesem Jahre wird es wohl erheblich weniger geben; immerhin wird man mit 40—50 tons rechnen können.

Die in der Septemberauktion erzielten Preise haben bisher überall Geltung behalten; unter diesen Normen zu verkaufen, hatte niemand nötig. Dagegen ist es auch nicht gelungen, wesentlich höhere Preise zu erzielen, wie es in den letzten Monaten, zwischen Juni und September, vorgekommen ist. Man darf also davon sprechen, dass bis auf weiteres eine Preisgrenze aufgerichtet ist.

Allerlei.

Heft 298 vom 19. 9. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Kommerzienrat Paul Rudolf Aulhorn †. In Heft 297 vom 5. September meldeten wir schon kurz auf Seite 1374, dass der Direktor der Petzold & Aulhorn A.-G., Herr Kommerzienrat Aulhorn, am 30. August 1907 am Herzschlag gestorben sei. Der Tod ereilte ihn auf einer Geschäftsreise in Berlin im Alter von erst 41 Jahren. Herr Aulhorn ist der Sohn des Kommerzienrates Louis Aulhorn, der den Verband deutscher Schokoladenfabrikanten errichten half und 1891 starb. Das Geschäft ging damals auf die beiden Söhne über, doch trat der ältere Bruder, Herr Oskar Aulhorn, 1894 aus der Firma aus, und der jetzt verstorbene jüngere Bruder führte das Unternehmen auf eigene Rechnung weiter; 1899 wurde es in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, deren Direktor der Verstorbene wurde. In die Oeffentlichkeit ist Herr Kommerzienrat Aulhorn wenig getreten, er interessierte sich mehr für den inneren, technischen Betrieb. Auch gebot ihm ein schweres Herzleiden Zurückhaltung.

Was mit einer Ausstellung alles passieren kann, zeigten die Vorfälle, die von der Husterschen deutschen Armee-, Marine- und Kolonialausstellung in die Oeffentlichkeit dringen. Prozesse, Arrestanträge, Konkursanträge, ruinierte Existenzen und vieles andere schwirrt bunt durcheinander, und inmitten dieser abwechslungsreichen Bilder steht fest und unerschütterlich Herr Direktor Huster. Unerquicklich ist es, dass auch der Name des Kronprinzen in diese Flut hineingezogen wird; leider, leider hat man seine Unerfahrenheit in gewerblichen Dingen benutzt, um ihn zur Uebernahme des Protektorates zu veranlassen. Sogar eine Eingabe wurde an ihn gerichtet, den Knoten der allgemeinen Verwirrung zu lösen. Aber es soll jetzt dafür gesorgt sein, dass in Zukunft keine Prinzen wieder zu solchen Protektoraten herangezogen werden.

Weil die Lotterieloose nicht die erwartete Zahl von Abnehmern gefunden haben, ist die Ziehung mit ministerieller Genehmigung bis zum Dezember verschoben.

Der Konkursantrag ist noch in letzter Stunde zurückgezogen, sodass die Ausstellung am 15. September »offiziell« mit grossem Tamtam geschlossen werden konnte. Interessant wird sicherlich die Abrechnung werden, die Aus- und Schausteller bei sich im stillen Kämmerlein und teilweise auch noch vor Gericht mit der Ausstellungsleitung halten werden. Jedenfalls nimmt Herr Huster den Ruhm mit heim, eine Ausstellung unter dem Protektorate des Kronprinzen veranstaltet zu haben. Das ist ein schätzbares Aushängeschild. Die Schau- und Aussteller nahmen ebenfalls etwas mit heim — einen erleichterten Geldbeutel!

Hamburg. Das Konkursverfahren über die Firma Cäsar Prediger ist vor einiger Zeit beendet worden; jetzt wird noch einmal, aufs neue ein Konkursverfahren über das Privatvermögen des abwesenden Cäsar Eduard Friedrich Prediger eröffnet. Predigers Vater ist inzwischen gestorben, anscheinend soll ihm nun sein Erbe nicht in die Hände kommen, sondern soll den zuletzt von ihm Betrogenen gesichert bleiben.

Digitized by Google

Spanien. In Heft 295 des »Gordian«, Seite 1326, berichteten wir schon, dass durch Gesetz vom 3. August d. J. die innere Zuckersteuer für Zucker aller Art um 10 Peseten auf 35 Peseten, für Stärkezucker um 5 Peseten auf 17 Peseten erhöht sei. Im Anschluss an diese Erhöhung sind auch Rückvergütungen der inneren Steuer auf spanische Erzeugnisse geändert, die nach dem Ausland, nach den Kanarischen Inseln und den spanischen Besitzungen ausgeführt sind. Für je 100 Kilo Reingewicht werden vergütet bei:

Schokolade, Zuckerwerk, Konfitüren, eingemachten Früchte, Marmelade, Gelees und Sirup
statt bisher 12½ Peseten **18** Peseten:
Früchte im eigenen Safte und feine Biskuits
statt bisher 4 Peseten **6** Peseten.

Eine Pesete sind ungefähr 0,80 Mk.

Diese neuen Vergütungssätze sind am 7. August 1907 bekannt gegeben und sofort in Kraft getreten.

Vereinigte Staaten von Nordamerika. Ueber den Zusatz von Zucker zu Nahrungsmitteln hat das Ackerbaudepartement auf Grund des Nahrungsmittel- und Drogengesetzes eine Entscheidung getroffen. Hiernach darf Zucker zur Herstellung aller Nahrungsmittel verwendet werden, sofern damit nicht eine Täuschung beabsichtigt wird. Es ist indessen gestattet, einem an sich nicht süssen Nahrungsmittel Zucker zuzusetzen, sofern dieser Zusatz, wenn das Nahrungsmittel durch ihn als von Natur süss scheinen könnte, auf der Bezettelung angegeben wird. Ist eine solche Irreführung ausgeschlossen, so braucht der Zuckerzusatz nicht angegeben zu werden. Der Begriff »Zucker« in dieser Vorschrift beschränkt sich auf Rohrzucker (Saccharose) in fester oder flüssiger Form. Bei der Bearbeitung von Reis sind auf der Bezettelung anzugeben, z. B. »überzogen (coated) mit Glykose und Stärke«. Ebenso sind Farbstoffe anzugeben. Die Verwendung von Paraffin zu Nahrungsmitteln ist nicht zu billigen. Talk darf zugesetzt werden, vorausgesetzt, dass auf jeder Packung dieser Zusatz deutlich vermerkt und Anleitung zu seiner Entfernung gegeben wird.

Vom Lagerhauswesen in Le Havre. Le Havre ist von jeher ein bedeutender Stapelplatz gewesen, hauptsächlich für Baumwolle und Kaffee, daneben aber auch für andere Rohstoffe, wie Kakaobohnen. Als Kakaostapelplatz hat es allerdings wie London in den letzten Jahren zugunsten von Hamburg und Neuyork eingebüsst, was auf eine Verschiebung der Bedarfsverhältnisse und auf andere Einflüsse zurückgeführt werden muss, deren Aufzählung nicht hierher gehört. Immerhin gehört Le Havre auch heute noch zu den grössten Kakaolagerplätzen.

Mit dem Lagergeschäft befassen sich in Le Havre fünf Gesellschaften, von denen aber für die Lagerung von Kakaobohnen nur die »Compagnie des Docks-Entrepôts du Hâvre« in Frage kommt. Die übrigen Lagergesellschaften dürfen nur zollfrei oder verzollte Waren annehmen, während die »Compagnie des Docks-Entrepôts du Hâvre« allein das Recht hat, unter staatlicher, d. h. zollamtlicher Aufsicht unverzollte, zollpflichtige Waren wie Kaffee, Pfeffer, Zucker, Tee, Alkohol und Kakaobohnen zu lagern. Das Aktienkapital der Gesellschaft beträgt fünf Millionen frs, ihr Lagerhausgrundbesitz ist 344 000 qm gross. Davon sind 202 000 qm mit Lagerräumen bebaut, in denen 215 000 Tonnen zu je 1000 Kilo lagern können, doch hat die Gesellschaft, namentlich beim Anschwellen der Kaffeevorräte, zu deren Unterbringung schon häufig Lagerhäuser anderer Gesellschaften mieten müssen.

Das Recht, diese Docks in Betrieb zu haben, erlischt im Jahre 1950, die Docks fallen dann an die Stadt zurück. Bis dahin soll das Aktienkapital getilgt sein. Für die inzwischen ausgelosten Aktien werden Genussscheine ausgegeben. Die Rentabilität ist von den Ernten der beiden Hauptstapelwaren, Baumwolle und Kaffee, abhängig. Von Rohbaumwolle haben schon 300 000 Ballen zu 200 bis 250 Kilo in Le Hâvre gelegen.

Beachtenswert sind die Bestimmungen, die von den Lagermietern und den Lagerscheinen der Lagerhalter handeln. Die Ware oder auch der Lagerschein (warrant) wird von der Lagergesellschaft auf den Besitzer überschrieben, da die Uebergabe des Lagerscheines allein nicht genügt. Nach herrschendem Handelsbrauch wird die Ware bei jedesmaligen Verkaufe neu gewogen; der Verkauf nach dem im Lagerschein angegebenen Gewicht ist nicht üblich.

Von der allergrössten Wichtigkeit ist für den Havreser Handel die Erleichterung, die die Banque de France der Handelswelt durch Beleihung der Lagerscheine bietet. Bis zu 80 Prozent vom Marktwerte werden die regelmässig gehandelten Waren beliehen. Für diese Beträge wird nur der Bankdiskont berechnet. Der Marktwert ist von Maklern oder Geschäftsfirmen mit zwei Unterschriften zu bescheinigen. Sind die Preise eines Artikels hoch, so gibt die Banque de France nur 70 Prozent anstatt 80 Prozent Vorschuss. Der Vorschuss ist nach drei Monaten rückzahlbar, er kann aber von drei zu drei Monaten mit neuer Schätzung immer wieder verlängert werden.

Die Warrants werden formell von den Dock-Entrepots usw. an die Bank überschrieben und müssen von einer anderen Firma, die der Bank Bürgschaft leistet (aval), ebenfalls unterschrieben werden. Auf jedem Warrant wird der Vorschussbetrag, zuzüglich drei Monate Zinsen zum Bankdiskont, und der Verfalltag für den Vorschuss genau angegeben. Wenn der Vorschussnehmer den Warrant früher einlöst, so erhält er die bereits gekürzten Zinsen für die Zeit vom Rückzahlungstage bis zum Verfalltage zurückvergütet.

Für jedes einzelne Kollo können Lagerscheine ausgestellt werden. Zeugnisse über Feuerversicherung sind stets beizubringen.

Von den französischen Privatbanken werden solche Warrants zu den gleichen Bedingungen, wie von der Banque de France genommen; ihnen genügt aber die Unterschrift des Vorschussnehmers. Wenn die Privatbanken nicht länger das Risiko des Vorschusses laufen wollen, so indossieren sie die Warrants an die Banque de France. Auch Privatfirmen beleihen solche Warrants, die stets einlösbar sind.

Bei dem niedrigen französischen Bankdiskont ergibt sich aus der Leichtigkeit und Billigkeit, mit der Vorschüsse von der Banque de France den Havreser Kaufleuten gewährt werden, eine nicht hoch genug einzuschätzende Stütze des Marktes. Von den hunderttausenden von Warenwerten ist jedenfalls jahraus, jahrein ein grosser Teil unter Bankvorschuss.

Diesem Umstande verdankt Le Havre zum grossen Teil seine Bedeutung als Stapelplatz für die verschiedensten Erzeugnisse, auch für Kakaobohnen, denn es können dort Konsignationen von Waren aller Art bevorschusst werden, sodass die Inhaber der Ware nicht nur mit den Vorschüssen arbeiten, sondern auch bei den billigen Diskontsätzen einen Zeitpunkt abwarten können, der ihnen zum Verkauf geeignet erscheint.

Eine neue Schokolade für Zuckerkranke und Fettleibige ist am Horizonte aufgetaucht, und auch von dieser wird, wie von ihren Vorgängerinnen, behauptet, dass sie allein die einzig richtige sei, ausgestattet mit allen Vorzügen, die ihr als Nahrung für Zuckerkranke zukomme. Es heisst darüber in der »Umschau« vom 5. Januar d. J.: »Die hohe Bedeutung des Wohlgeschmacks unserer Nahrungsmittel und der Wert der Genussmittel in gesunden und in kranken Tagen wurde lange von der Wissenschaft unterschätzt. Erst in der letzten Zeit, nachdem es Pawlow gelungen

Digitized by Google

ist, den experimentellen Nachweis für den Einfluss des Wohlgeschmacks auf die Ernährung zu bringen, wendet man ihm auch von seiten der Theoretiker erhöhte Aufmerksamkeit zu.

Unter allen Genussmitteln hat die grösste Bedeutung und die häufigste Anwendung der Zucker. Deshalb ist es schwierig, für diejenigen Krankheitszustände, in denen der Zucker verboten ist, wie Zuckerkrankheit, Fettsucht, Gicht u. a. Genussmittel von süssem Geschmack herzustellen, nach denen die Kranken gebieterisch verlangen. Diese Schwierigkeit wird aber um so mehr erhöht, als infolge des in Deutschland am 1. April 1903 in Kraft getretenen Süssstoffgesetzes ausser Saccharin weitere künstliche Süssstoffe verboten sind.

Die Form, in der den Gesunden und Kranken der Zucker als Genussmittel am angenehmsten gereicht werden kann, ist die Schokolade, dies ist eine Mischung von Kakaomasse mit Zucker. Die Kakaobohne, der Samen der Kakaofrucht, wird ähnlich wie die Kaffeebohne gebrannt, und die enthülsten Kerne fein gemahlen mit Zucker verarbeitet. Um die Feinheit des Geschmackes zu heben, werden noch in kleinen Mengen Gewürze, wie Zimt, Vanille, Nelken verwendet.

Da über die Hälfte der Schokolade aus Zucker besteht, so muss ärztlicherseits Zuckerkranken und Fettleibigen der Genuss verboten werden. Nun verzichten aber gerade diese Kranken, auch solche unter ihnen, die an sich gar nicht einmal besonders genäschig sind, höchst ungern auf diesen Genuss. Für diese Kranken hat man daher diätetische Schokolade hergestellt.

Das erste derartige Präparat war eine ungesüsste Schokolade französischer Herkunft, die aber infolge des Theobromingehalts sehr bitter ist.

Als Ersatz für Zucker kam zunächst das Saccharin in Betracht. Allein Saccharin besitzt dem Zucker gegenüber ein ganz unbedeutendes Volumen, so gut wie gar keinen »Körper«. Um diese Eigenschaft, die der Zucker, aber nicht das Saccharin, besitzt, zu ersetzen, ist man genötigt, wiederum noch eine andere Füllmasse zur Anwendung zu bringen. Man wählte dazu gewöhnlich die Leguminosenmehle, wie Erbsen-, Linsen- und hauptsächlich das Bohnenmehl.

Lässt sich so zwar mit Saccharin eine Schokolade herstellen, die für den Augenblick nicht gar so schlechten Geschmackes wäre, so kann man denn doch eine solche Saccharinschokolade nicht als Genussmittel anerkennen. Der Zuckerkranke und Fettsüchtige bekommt diese Schokolade bald satt.

Das zweite Konkurrenzpräparat ist Lävuloseschokolade, die entschieden bereits einen Fortschritt bedeutet.

In der allerneuesten Zeit kommt nun eine Schokolade auf den Markt, welche nach unsern Erfahrungen dauernd mit Genuss verzehrt wird. Sie ist nach den Angaben von Sternberg mit dem Süssstoff Mannit hergestellt, welcher durch einen ganz minimalen Zusatz von Kochsalz einen unerwartet angenehmen Geschmack erhält. Die Süsse dieses, den Zuckern chemisch so nahestehenden Alkohols Mannit bedingt die Reinheit des Süssgeschmackes; dazu kommt, dass dieser Süssstoff im Verhältnis zu seiner Süsse ein grosses Volumen hat.

So hat die Chemie von neuem der so einförmigen Speisekarte von Zuckerkranken und Fettsüchtigen eine Bereicherung gebracht.« — Ja, die alles könnende Chemie! Wenn wir die nicht hätten!

Wir sind neugierig, wie lange sich diese Mannitschokolade — die uns allerdings noch nicht begegnet ist — im Verkehr halten wird, falls sie überhaupt hineinkommt, und wann die zuckerkranke Welt wieder mit einer neuen Schokolade beglückt wird, die noch »besser« als diese Mannitschokolade ist.

Konkurse.

Berlin. Krämer Heinrich Fuchs, Kottbuser Str. 17.
Buchen. Bäcker Oskar Denzler, Bödigheim.
Chemnitz. Bäcker Friedr. Wilh. Knöfler.
Deutsch-Eylau. Bäcker Emil Schulz.
Gelsenkirchen. Krämer Anton Liffers.
Hamburg. Krämer Cl. Fr. Hadenfeldt, Valentinskamp.
Herford. Krämer Herm. Spilker; Bäcker Heinrich Stork.
Lehe. Krämer Ludwig Krieger, Hafenstr. 98; Krämer Elimar Schwenck.
Marktbreit. Bäcker Otto Ruth.
Peine. Bäcker Ernst Bormann.
Seligenstadt. Bäcker Abraham Bornheim.
Stollberg. Krämerin E. M. Diener in Lugau.
Strassburg i. E. Bäckerei Jakob Krieger, Kleine Reimgasse.

Handelsregister.

Berlin. Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft »Victoria«, Zweigniederlassung zu Victoria: Das Grundkapital beträgt jetzt 3000000 Mk. Das Grundkapital zerfällt jetzt in 2800 Vorzugs- und 200 Stammaktien, sämtlich auf den Inhaber und über 1000 Mk. lautend. Die Vorzugsaktien erhalten eine Vorzugsdividende von 8 Prozent und haben Anspruch auf Nachzahlung der in früheren Jahren nicht oder nicht vollständig gezahlten Vorzugsdividende, ehe die Zahlung einer Dividende auf die Stammaktien erfolgt. Der über 8 Prozent hinaus zur Auszahlung kommende Betrag wird in der Weise unter Vorzugsaktien und Stammaktien geteilt, dass auf jede Aktie der gleiche Betrag entfällt. Bei Auflösung der Gesellschaft erhalten die Vorzugsaktien zunächst vorzugsweise den Nennbetrag und alle rückständigen Dividenden früherer Jahre beziehungsweise 8 Prozent bis zum Tage der Zahlung seit Beginn des Jahres, in welchem die Auflösung beschlossen ist. Hierauf erhalten die Stammaktien den Nennbetrag. Ein darüber hinaus zur Verteilung kommender Betrag wird in der Weise geteilt, dass jede Vorzugsaktie und jede Stammaktie den gleichen Betrag erhält.

Biberach a. d. Riss. Heinrich Haug beim Engel, Kolonialwarengeschäft in Biberach. Den Herren Paul Kuhn, Alfred Schmid und Chr. Renner ist Gesamtprokura in der Weise erteilt worden, dass zwei der genannten Prokuristen zur Zeichnung der Firma und zur Geschäftsführung berechtigt sind.

Charlottenburg. Berliner Waffel- und Makronenfabrik Richter & Hartmann, Rixdorf. Der bisherige Gesellschafter Georg Hartmann ist alleiniger Inhaber. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Die Firma lautet jetzt: Berliner Waffel- und Makronenfabrik, Inh. Georg Hartmann.

Dresden. Lobeck & Co., Dresden (Löbtau): Gesamtprokura ist erteilt dem Kaufmann Adolf Neugebauer. Er darf die Gesellschaft nur gemeinsam mit einem anderen Prokuristen vertreten.

Hamburg. Hamburger Kaffee-Import-Gesellschaft Emil Tengelmann. Einzelprokura ist erteilt an Hermann Wolterhoff, zu Mülheim-Ruhr, Gesamtprokura an die Herren Otto Tengelmann, Carl Timmers und Robert Erkens. Tengelmann ist in Gemeinschaft mit Timmers oder Erkens zur Zeichnung der Firma berechtigt.

Plauen, Voigtl. Zuckerwarenfabrikation Schneider & Co., Plauen. Die Gesellschaft ist aufgelöst und die Firma erloschen

Wandsbek. Kakao-Kompagnie Theodor Reichardt. Der Direktor Luitpold Zimmermann in Hamburg ist als Geschäftsführer ausgeschieden.

Langenthal (Schweiz). Die Kaffeesurrogatfabriken der Helvetia A.-G. verteilen für das Betriebsjahr 1906/07 eine Dividende von 6 Prozent gegen 5 Prozent im Vorjahr.

Digitized by Google

Zürich. Die schweizerische Lebensmittelgesellschaft Kaufhaus A.-G. hatte am 7. September d. J. ihre Generalversammlung. In den letzten zwei Jahren hat die Gesellschaft neben einer Bäckerei und Konditorei auch eine Teigwarenfabrik eingerichtet. Auf Antrag des Verwaltungsrates wurde der gesamte Reingewinn zu ausserordentlichen Abschreibungen in Rücksicht auf die steten Anschaffungen und Vergrösserungen bestimmt. Mitgeteilt wurde noch, dass im laufenden Jahre der Umsatz dem Vorjahr schon um 200 000 frs voraus sei.

Warnung. In letzter Zeit hat das Treiben der wilden Ausstellungen wieder sehr zugenommen, wie die vielen neuen Medaillen beweisen, denen man jetzt auf Schritt und Tritt begegnet. Natürlich ist auch manche sauer erworbene Auszeichnung darunter, deren Wert aber unter dem vergoldeten Flitterglanz erheblich einbüsst. Die Behörden haben sich mit diesem Medaillenschwindel gerade jetzt recht oft befassen müssen. Zurzeit werden namentlich in grösseren Provinzialstädten Frankreichs sogenannte »internationale« Ausstellungen mit langem Namen und für ausländische Kreise mit zweifelhaftem Hintergrund veranstaltet. Die preussischen Minister für Handel und Gewerbe sowie des Innern haben jetzt wieder die gewerbetreibenden Kreise vor der gewerblichen Verwertung solcher Medaillen gewarnt, denn auf diese Weise wird die Möglichkeit gegeben, auf Grund des Gesetzes über den unlauteren Wettbewerb verfolgt zu werden.

»Lucerna« Anglo Swiss Milk-Chocolate Co. in Hochdorf bei Luzern. Am 5. September d. J. hat in Hochdorf die Generalversammlung stattgefunden, auf der die Abrechnung über das Geschäftsjahr 1906/07 (schliessend am 30. Juni 1907) vorgelegt wurde. Aus dieser Abrechnung geht hervor, dass der Gewinn aus dem Warengeschäft 1906/07 (1905/06) 555 046 (215 176) frs betragen hat. Dazu kommen noch 35 742 (15 883) frs Zinseneinnahme. Diesen Einnahmen stehen gegenüber 185 779 frs Unkosten, 177 649 frs Reklamen, 63 069 frs satzungsmässige Tilgung und 2405 frs Verluste auf Debitores. Im ersten Geschäftsjahre 1905/06 stellten sich diese Ausgaben im ganzen auf 237 876 frs als allgemeine Unkosten. Nach Abzug dieser Ausgaben ergibt sich für 1906/07 ein Reingewinnrest von 155 070 frs (1905/06: 6817 frs Verlust) zur Verfügung der Generalversammlung. Von diesem Reingewinnrest werden 120 000 frs als 4 Prozent Dividende ausgeschüttet, 10 000 frs dem Reservefonds und 12 000 frs dem Organisationskonto überwiesen, 5341 frs auf Industriewerte abgeschrieben und 7729 frs auf neue Rechnung vorgetragen. Unter den Aktiven stehen zu Buch die Fabrikanlagen mit 685 795 frs., Maschinen und Mobiliar mit 725 580 frs, Wohnhäuser mit 122 385 frs, Warenvorräte mit 1 401 336 frs, Wertschriften mit 1 275 000 frs, Kontokorrent mit 675 055 frs, Industriewerte mit 55 341 frs und noch verschiedene Posten. Diesen Beträgen gegenüber stehen neben kleineren Posten hauptsächlich 920 166 frs Bankverbindlichkeiten und das Aktienkapital, das ursprünglich auf 5 Millionen frs festgesetzt ist, doch sind davon bis jetzt erst 3 Millionen frs ausgegeben und einbezahlt. Im Geschäftsbericht wird hervorgehoben, dass die vorhandenen Anlagen, die eine Herstellung von höchstens 3000 Kilo Ware täglich gestatten, den Anforderungen nicht genügen. Die Fabrik ist seit dem Frühjahr mit ihren Lieferungen im Rückstand, obgleich der Verwaltungsrat schon eine zweimalige Vergrösserung der Conchen-Anlage und die Errichtung einer besonderen Konfiseriefabrik vorgenommen hat. Zur Vergrösserung der Anlage erfolgt jetzt auch die Ausgabe von 1 Million frs Prioritätsaktien, die mit einer Mindestdividende von 5½ Prozent ausgestattet sind. Der Geschäftsgang wird im allgemeinen als befriedigend bezeichnet, die Fabrik hat das ganze Jahr mit Vollbetrieb gearbeitet, doch konnten aus Mangel an Ware zwei Absatzgebiete noch nicht bearbeitet werden. Auch der Ungunst der Verhältnisse wird Erwähnung getan; namentlich wird die Bohnenhausse hauptsächlich auf Spekulation zurückgeführt, was den Zusammenschluss der schweizerischen Schokoladenfabrikanten bewirkt hätte, um die gestiegenen Einstandspreise durch höhere Verkaufspreise besonders der billigen Schokoladen und durch einheitliche Rabattgewährung wieder wett zu machen.

Vom Deutschen Zolltarif:

Es hat sich herausgestellt, dass bei der Zollbehandlung von neuerdings in grösserem Umfange zu Genusszwecken eingehenden geraspelten Kokosnusskernen nicht einheitlich verfahren wird. Die als dünne Schnitzel sich darstellende Ware ist aus den weissen Kernen frischer reifer Kokosnüsse durch Raspeln hergestellt und getrocknet; sie findet namentlich als Ersatz für Mandeln im Bäckereigewerbe Verwendung.

Während die geraspelten Kokosnusskerne von einigen Zollstellen als zerkleinerte Kopra zollfrei gelassen werden, sind sie von anderen Stellen wie Kokosnüsse zum Satze von 4 Mk. für 100 Kilo behandelt worden. Zur Begründung dieser Tarifierung wird angeführt, dass die geraspelten Kokosnusskerne der Kopra, die nur einen Rohstoff für die Oelgewinnung bilde und daher im Tarif unter den Oelfrüchten aufgeführt sei, nicht gleichgestellt werden könnten. Im übrigen unterscheide sich die Ware nicht nur durch die Art der Herstellung, sondern auch durch Aussehen, Geruch und Geschmack erheblich von der gewöhnlichen Kopra; ihr Wert sei etwa dreimal so hoch wie derjenige der Kopra; auch pflege sie in mit Hartblei ausgelegten Kisten, die zur Oelgewinnung bestimmte Kopra dagegen in Säcken einzugehen. Von dritter Seite wird die Ansicht vertreten, dass die Ware infolge ihrer besonderen Bearbeitung und Zubereitung sowie mit Rücksicht auf ihre Zweckbestimmung als anderweit nicht genanntes Nahrungs- und Genussmittel dem vertragsmässigen Zollsatze von 60 Mk. für 100 Kilo zuzuweisen sei.

Bei den von der Technischen Prüfungsstelle des Reichsschatzamtes mehrfach vorgenommenen Untersuchungen ist in den geraspelten Kokosnusskernen ein Zuckergehalt von 5 bis 7 Prozent ermittelt worden, wobei jedoch noch nicht festgestellt werden konnte, ob dieser Zuckergehalt als ein künstlicher Zusatz oder als ein natürlicher Bestandteil der Kokosnüsse anzusehen sei. Unter diesen Umständen ist von einer Verzollung der Ware zu 60 Mk. für 100 Kilo vorerst abzusehen. Da bei der Art der Herstellung und bei der Verwendung der Ware ihre Zollbehandlung als zollfreie Kopra nicht angängig erscheint, so sollen die geraspelten Kokosnusskerne bis auf weiteres allgemein wie die unzerkleinerten Kokosnüsse einem Zollsatz von 4 Mk. für 100 Kilo unterstellt werden.

Plakate unterliegen einem Zollsatz von 10 Mk. für 100 Kilo; vertraglich stellt sich dieser Satz auf 6 Mk. Diese Auskunft ist in München auf eine Anfrage erteilt. Es handelte sich um ein Plakat aus rechtwinklig beschnittenem, in mehreren Farben bedrucktem Papier. Das Plakat, dessen nähere Beschreibung nichts zur Sache tut, ist zur Aufmachung in Bahnhöfen und Hotels sowie an Plakatsäulen usw. bestimmt und kennzeichnet sich als Reklameartikel für Kurorte und Verkehrsunternehmungen.

In Hamburg war der Zollbehörde eine Ware zur Feststellung des Zollsatzes vorgelegt worden, die Korinthen-Pasta oder Korinthen-Pulp genannt wurde. Die genannte Ware besteht aus zu

Digitized by Google

einer Teigmasse zerquetschten Korinthen, die zur Herstellung von Fruchtmus und Marmelade dienen sollen. Die chemische Untersuchung hat ergeben, dass eine Beimischung fremder Stoffe (Zucker, Sirup und dergleichen) nicht stattgefunden hat. Waren von dieser Beschaffenheit sind wie Korinthen zu verzollen, also auf 100 Kilo zum Satze von 24 Mk., der für Vertragsstaaten auf 8 Mk. ermässigt ist.

Bienenhonig in Blechkanistern mit aufgeschraubten Verschlussstücken aus Blech ohne elastische Zwischenlagen, der aus Italien und Amerika stammt und als Nahrungs- und Genussmittel dienen soll, unterliegt einem Zollsatz von 40 Mk. für 100 Kilo.

Weingeisthaltiger Kirschsaft zum Genuss, der aus Oesterreich stammte und in Dresden auf seine Zollpflichtigkeit begutachtet wurde, hat einen Einfuhrzoll von 240 Mk. auf 100 Kilo zu entrichten. Die Ware, die Weichselsaft (Griotte-Extrakt) genannt wurde, ist eine dunkelrote Flüssigkeit von gewürzartigem Geruch und herbem Geschmack und befindet sich in einer mit der Etikettenbezeichnung »Griotte-Extrakt. Unique Etablissement de fabrication de l'eau de vie et d'extrait Griotte Nymbourg. Louis Vantoch« versehenen, durch gewöhnlichen Kork verschlossenen Flasche. Mit Rücksicht auf den hohen Weingeistgehalt der Flüssigkeit, der nach der Angabe des Fragestellers teilweise auf das Zusetzen von Weingeist zur Verhütung der Gärung zurückzuführen ist, unterliegen solche Waren der Verzollung als »weingeisthaltiger Kirschsaft zum Genusse«. Die Ware soll in Schokoladefabriken bei der Herstellung von Bonbons Verwendung finden.

Dem gleichen Zweck sollen Kirschen, die in weingeisthaltigen Kirschsaft eingelegt waren, dienen. Die Ware stammte ebenfalls aus Oesterreich und wurde auch in Dresden der Zollbehörde vorgelegt. Diese stellte fest, dass es sich um in Fruchtsaft eingelegte Kirschen handelte, die sich in Flaschen mit Patentverschluss befanden. Mit Rücksicht auf den hohen Weingeistgehalt der Flüssigkeit, der auch hier teilweise auf das Zusetzen von Weingeist zur Verhütung der Gärung zurückzuführen ist, unterliegen Waren von Beschaffenheit der Probe als in Branntwein (weingeisthaltigen Kirschsaft) eingelegte Kirschen der Vorzollung von 80 Mk. auf 100 Kilo.

Ausserdem wird darauf aufmerksam gemacht, dass wahrscheinlich von belgischen Firmen Obstkraut mit einem erheblichen Zusatze von Rübenkraut (Rübengelee) unter der Bezeichnung reines Obstkraut zum Satze von 4 Mk. für 100 Kilo nach Deutschland eingeführt wird. Die Reisenden dieser Firma sollen ihrer Kundschaft gegenüber erklären, es sei dem Chemiker nicht möglich, diesen Zusatz nachzuweisen, weshalb es auch ganz unbedenklich sei, dieses Gemisch von Obst- und Rübenkraut als garantiert reines Obstkraut zum Verkaufe zu bringen. Da reines Obstkraut nur einem Zollsatze von 6 Mk., vertragsmässig 4 Mk. für 100 Kilo unterliegt, mit mehr als 5 v. H. Rübenkraut vermischtes Obstkraut aber mit 40 Mk. für 100 Kilo zu verzollen ist, so liegt, abgesehen von der dem reellen inländischen Fabrikanten und Kaufmann entstehenden Benachteiligung, die Gefahr einer empfindlichen Schädigung des Zollaufkommens nahe. Die Zollbehörden werden daher auf das Obstkraut scharf aufpassen.

Kakaobau auf Trinidad. Angeregt durch die grossen Erfolge, die jüngere Kakaoländer aufzuweisen haben, haben sich auf Trinidad Pflanzer zusammengetan, um den Anbau von Kakao auszudehnen und die Produktionsmöglichkeit zu heben. Besonders der bedeutende Ernteausfall von 1906 hat diese Bestrebungen in Fluss bringen helfen, die sich zunächst darin zeigen, dass auf Betrieb der Pflanzer von der Regierung der Ministerresident der Vereinigten Staaten von Nordamerika, Herr Barrett, der seine Heimat bei der Republik Kolumbia vertritt, zur Untersuchung der Verhältnisse auf Trinidad gewonnen ist. Herr Barrett hat auf Grund seiner Erfahrungen in Kolumbien die Aussichten für die wirtschaftliche Entwicklung dieses Landes in einer Schrift »Columbia, a land of great possibilities« niedergelegt und soll jetzt auch den Trinidadpflanzern Fingerzeige für die Zukunft geben. Die Tätigkeit des Herrn Barrett findet nicht überall Beifall, namentlich in England stösst man sich daran, dass die Trinidadpflanzer mit einem Nichtengländer zufrieden sind, wo es sich doch sozusagen um nationale Bestrebungen handelt. Auch sonst ist man mit Herrn Barrett nicht recht einverstanden. Gegen diese Vorwürfe wendet sich die in Port of Spain erscheinende Zeitung »The Mirror« in längeren Ausführungen folgenden Wortlauts:

»Wir bedauern aufrichtig die abfällige Kritik über die Arbeit des Herrn Barrett gelegentlich seiner Untersuchungen über die Gründe des Ausfalles der Kakaoernte, die von einigen Personen geübt worden ist. Es ist doch zweifellos, dass die Kakaoausfuhr unserer Insel sich nicht in der fortschreitenden Entwicklung befindet, die diesem Artikel gerade von seinen eifrigsten Förderern gewünscht wird. Es scheint tatsächlich so, als ob die ältesten Kakaoländer, wie Guayaquil und Trinidad, immer mehr in ihrer Produktionstätigkeit abnehmen. Im Februar letzten Jahres wurde Trinidadkakao mit 55/— per cwt. in England verkauft. Heutzutage kommt 95/100 s. dem Tagespreise näher, und doch können die Pflanzer nicht den Vorteil aus dieser enormen Wertzunahme einheimsen. Und das liegt an der Unsicherheit des Ausfalles der Ernte, woran gerade Trinidad so sehr krankt. Während im Jahre 1903/1904 225 000 Säcke ausgeführt wurden, belief sich der Export im Jahre 1906 auf nur 193 000 Sack. Man muss sich stets vor Augen halten, dass der Kakao-Fabrikant in Europa sich auf verlässliche Ernten zu stützen wünscht. Wenn er merkt, dass er nicht genug Trinidadkakao bekommen wird, so muss er eben Santo Domingo-, Bahia- oder St. Thomé-Bohnen verwenden, um die gewünschte Mischung zu erhalten. Wenn Trinidadkakao seine Vorherrschaft behaupten will, so müssen die exportierten Quanten mehr oder weniger den regelmässig geforderten Quanten entsprechen. Wenn das Angebot von Trinidadkakao aber nicht genügend gross ist, so wird sich der Fabrikant daran gewöhnen, ständig andere Qualitäten zu bevorzugen. Die Folge davon würde sein, dass Trinidad seinen Ruf verliert und sich mit einer untergeordneten Rolle begnügen muss. Von einer fortschreitenden Entwicklung der Pflanzungen kann überhaupt nicht gesprochen werden. Es genügt, wenn man als Gegenstück St. Thomé ansieht. 1891 wurden dort 60 000 Sack geerntet, 1906 aber 410 000 Sack. Die entsprechenden Zahlen für Trinidad sind 113 000 und 193 000 Sack. Es wird also die Sache des Herrn Barrett sein, hier durchgreifend zu helfen. Seine Pflicht wird es sein, die Ursache der Ernteausfälle zu studieren. Wenn es mit rechten Dingen zugehen würde, wenn ein gleichmässiger Fortschritt zu verzeichnen wäre, so müsste Trinidad heute eine Million Säcke anstatt 200 000 Säcke exportieren, wie in den letzten fünf bis sechs Jahren. Es ist Herrn Barretts Sache, uns nicht nur die Gründe für diesen Ausfall zu nennen, sondern auch die Mittel, ihm zu begegnen. Zweifellos wird die eine oder die andere Methode, die bisher angewandt wurde, falsch sein, sonst würde der Rückstand, der Ausfall nicht so gross sein können. Herr Barrett wird also die Pflanzer aufzuklären haben. Wir sind der Meinung, dass die Regierung recht daran getan hat, einen Experten her zu schicken, die Kakaokultur hier zu studieren und über die Fehler in der Erntebereitung usw.

Digitized by Google

zu berichten. Ein solcher Besuch kann unserer Insel nur zum Segen gereichen. Es ist doch Tatsache, dass die mit Kakao bepflanzte Fläche von Jahr zu Jahr grösser wird, während das Ernteergebnis sich kaum verändert. Dieser Zustand muss unbedingt ein Ende nehmen, und wir verstehen die Anwesenheit von Herrn Barrett so, dass er uns die Mittel dazu geben wird. Unsere Insel hat einen Schaden von 10 000 000 Mk. durch die letztjährige kümmerliche Ernte gehabt. Es wäre eine grosse Unterlassungssünde, wenn die Regierung nicht alles täte, was in ihren Kräften steht, um diesem Zustand ein Ende zu machen. Alles zu diesem Zwecke verwandte Geld kann unmöglich als weggeworfen betrachtet werden.«

Die Sätze sind sehr beachtenswert. Der Schreiber nimmt kein Blatt vor den Mund und weist Herrn Barrett deutlich die Wege, die er einzuschlagen hat, um den Kakaobau auf Trinidad vorwärts zu bringen. Hoffentlich gelingt es nun auch!

Naschhafte Verkäuferinnen! Eine Verkäuferin eines Warenhauses wurde ohne vorherige Kündigung aus ihrer Stellung entlassen, weil sie aus der Konfitürenabteilung allzuhäufig »Kostproben« entnommen hatte. Aber nicht nur Süssigkeiten, sondern auch die frischen Trinkeier fanden vor ihren Augen Gnade. Die Verkäuferin klagte auf Auszahlung ihres Restgehaltes und bat um milde Behandlung, da es sich ja nur um Mundraub handle. Dass sie nicht schlechter und naschhafter als andere Mädchen sei, bewies sie durch Vorladung von zwölf ihrer früheren Kolleginnen, die auch mehr oder weniger genascht hatten. Das Gericht liess wegen der Entwendung von Süssigkeiten Milde walten; das Entwenden der Trinkeier wurde aber als berechtigter Entlassungsgrund angesehen. Schliesslich kam ein Vergleich in Höhe von 30 Mk. zustande. — In dem Warenhause wird jetzt durch ein grosses Plakat vor Naschhaftigkeit bei sofortiger Entlassung gewarnt.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet **Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter**

Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik

Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Allgäuer Trockenmilch

Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als unübertroffen in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.

Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

Zum Bezuge von

Post- und Bahnkisten

Horden, Lagerkasten

Holzkartons, roh und überzogen, sowie

Kartons aus Holz-, Stroh- u. Lederpappe usw.

empfiehlt sich die

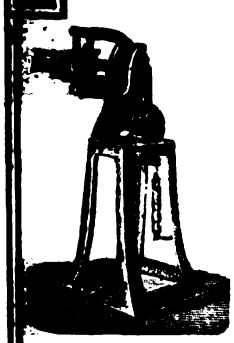
Mügelner Kisten- u. Kartonnagenfabrik

Gebr. Klengel

Mügeln, Bez. Dresden.

Kakao-

Vertretung sucht bei Berliner Grossisten langjährig eingeführter Vertreter. Offerten erbeten unter **J. D. 4456 Rudolf Mosse, Berlin SW.**



Schokoladen-Kisten

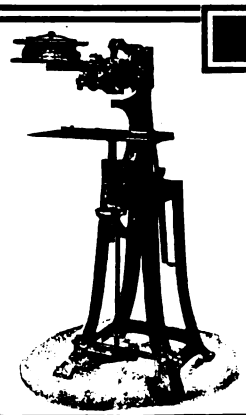
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



Digitized by Google

Abfälle jeder Art der Kakao- und Schokoladenfabrikation kauft
J. Stuurman Dzn.
Koog a. d. Zaan, Holland.

Fabrikdirektor

Langjähriger tüchtiger **Fachmann** in der Schokoladen-Branche mit Prima Referenzen und Zeugnissen, gegenwärtig in Russland in Stellung,

sucht geeigneten Posten.

Offerten unter **H. 39537 a** an **Haasenstein & Vogler, Hamburg.**

Kaufmann

mit gründlichen Fachkenntnissen, im Alter von 28—35 Jahren, befähigt ein grosses Kontorpersonal zu leiten, umsichtig und erfahren in allen Arbeiten, für eine renommierte Fabrik gesucht. Es wird nur auf eine ernste, energische, zielbewusste und durchaus gebildete Persönlichkeit reflektiert, die den Anforderungen, welche eine erste Firma zu stellen genötigt ist, zu entsprechen vermag. Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften unter **P. K. 712** an den Verlag des Gordian.

Altrenommierte kapitalkräftige Firma

mit eigenen Verkaufsstellen u. Lagerräumen in **Frankfurt a. M.** und **München**, mit eigenen Reisenden und gut organisiertem Vertreternetz, wünscht für **Deutschland** die

General-Vertretung

einer erstklassigen

Chocoladefabrik

zu übernehmen. Korrespondenz Deutsch oder Französisch. Erste Bank-Referenzen. Gefl. Offerten sub Chiffre **K. 9182** an **Haasenstein & Vogler A.-G., Frankfurt a. M.**, erbeten.

✸ Papierwolle ✸

empfiehlt

J. Feirabend, Niedernhausen i. Taunus.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Die lustige Witwe

hat bekanntlich überall grosse Erfolge und Jeder muss bestätigen, dass damit das Richtige getroffen ist. **Wollen Sie das Richtige treffen und grosse Erfolge erzielen,** so müssen Sie unbedingt meine grossen Spezialitäten

Milch-Caramellen und **Milch-Chocolade-Caramellen** } Marke Wärdogin

Ihrer werten Kundschaft verkaufen. Erstklassige Qualitäten vereinigen sich bei diesen Marken mit äusserst eleganten Ausstattungen. Kartons à 500 Stück Inhalt eine Zierde jeden Geschäfts.

Grossabnehmern diene kostenlos mit Mustern und Offerten.

Digitized by Google

Bleifreie Zinnfolie

(Stanniol, Blattzinn)
glatt und gepresst

eignet sich am besten zum Einwickeln von Schokolade, Konfitüren und Zuckerwaren, weil dadurch ein Eindringen von Luft, Feuchtigkeit und Staub verhindert wird und den Waren ihre eigene Feuchtigkeit und ihr Aroma erhalten bleibt. Wegen ihres eleganten Aussehens, welches weder durch den Einfluss von Luft noch durch Wasser leidet, ist **Zinnfolie** allem anderen Verpackungsmaterial von Nahrungsmitteln vorzuziehen. — Anfragen oder Bestellungen bitten wir zu richten an die

Centralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken

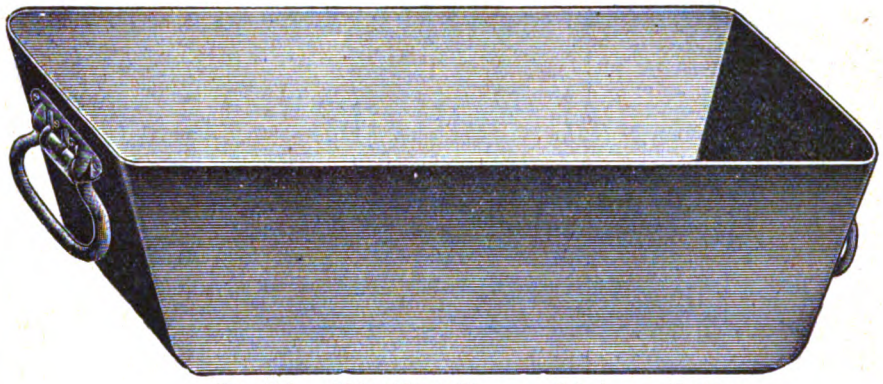
Berlin S. O., Schmidstrasse 8.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

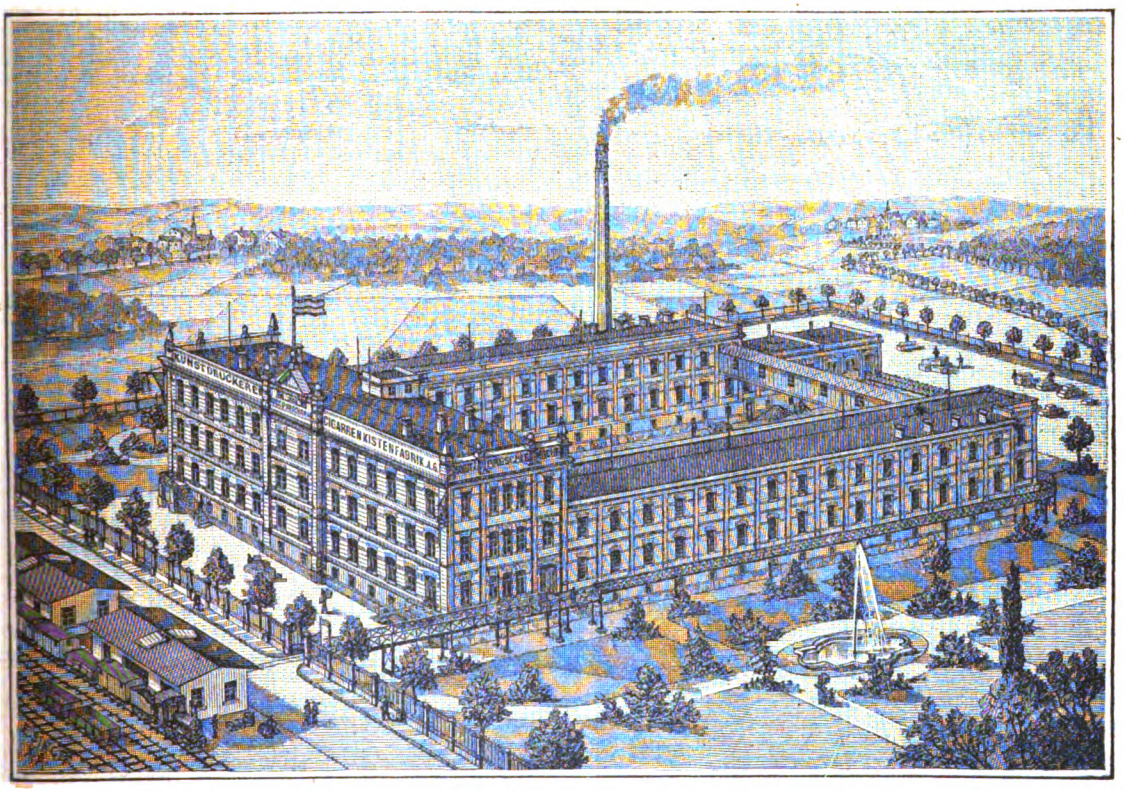
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Von Heft 290 des Gordian kaufen wir gut erhaltene Exemplare zurück.
Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Alle Sorten **Kisten** für Post- und Bahnversand
liefert billigst
Franz Hunger, Marienberg (Erzgeb.)
Kistenfabrik mit Dampf-Sägewerk.

Schutzkleider
für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche in praktischen, gutsitzenden, geschmackvollen Formen
in haltbaren Stoffen und bester Näharbeit
fabriziert als Spezialität
und liefert in Posten
Engros **äusserst billig.** Export
Prima Referenzen!
Ernst Krah, Dillenburg 5.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 299.** Hamburg, 4. Oktober 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

Haupt-Vertretungen für den Gordian:

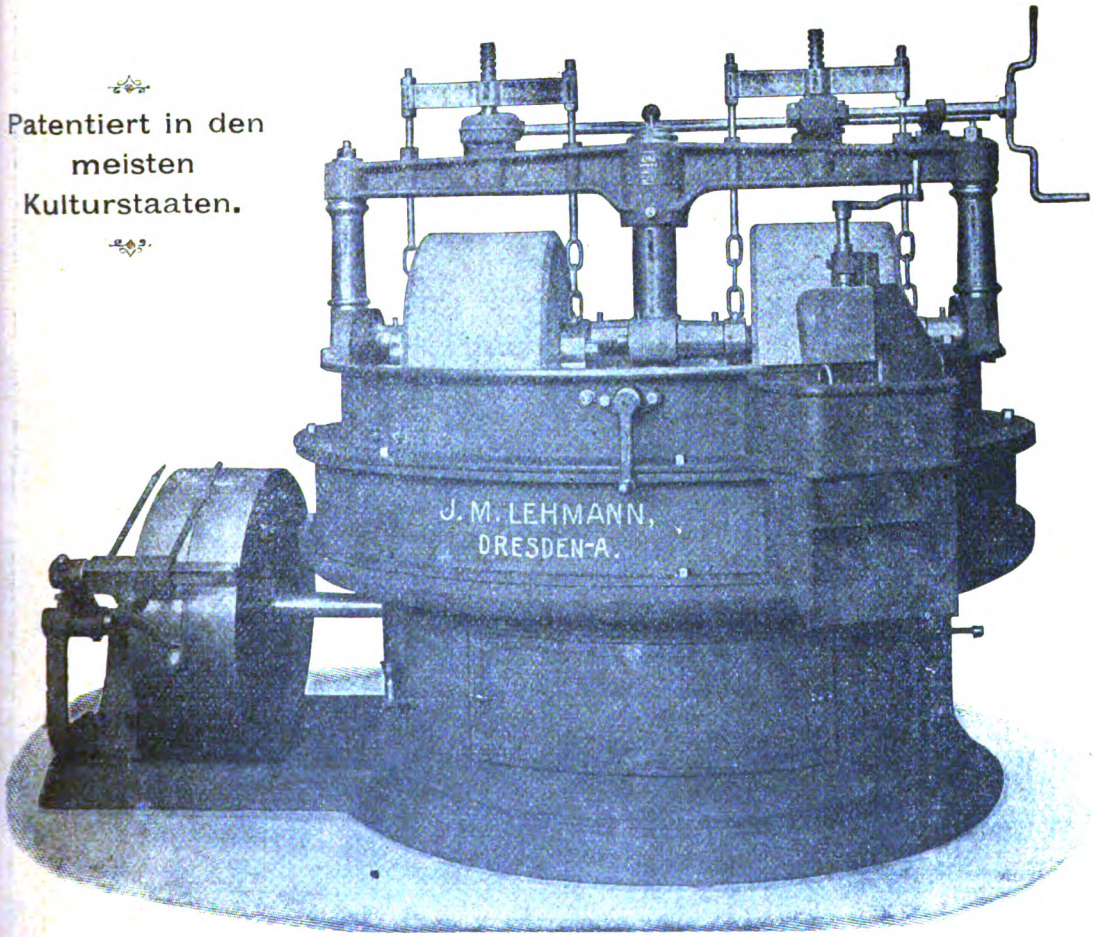
England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Melangeure mit rotierendem Bodenstein, Staubverschluss und Vorrichtung zur Selbstentleerung. Fassung 75 kg, 150 kg und 250 kg.

Patentiert in den meisten Kulturstaaten.



Unentbehrlich zur vorteilhaften Herstellung von Konsum-Schokoladen in grossen Mengen.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93 544 150 277 154 733 162 454 178 898 180 869
Patent Nr. 16 853 in England, Schottland und Irland

Oetker

offeriert

Marzipanmassen
Backmasse
(bester Ersatz für Marzipanmasse)
Nougatmassen
Oetkers „Makrona"
(backfertige Makronenmasse)
Glasulade ◎ Fondanin ◎ Glasurine
Nussmasse ◎ Mandelfabrikate
Haselnusskernfabrikate
Mandeln ◎ ◎ ◎ Nusskerne

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

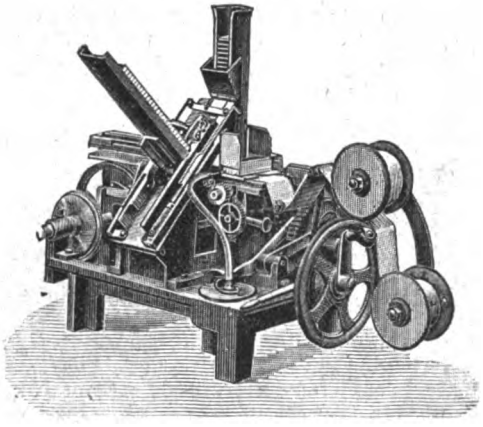
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.
Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 299
vom 4. Oktober 1907.

Eine Kakaomanipulation. — Kakaomarkt in Guayaquil im ersten Halbjahr 1907. — Handelskammerberichte. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juli 1907. — Aus Verbrauchsländern. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Eine Kakaomanipulation.

Hamburg nimmt heute unter den Kakaomärkten der Welt die erste Stelle ein; es verdankt diese Stellung in erster Linie seiner günstigen Lage und dann auch seiner Reederei, die in verhältnismässig kurzer Zeit so mächtig erstarkt ist, dass von allen Kakaoländern, die einigermassen Bedeutung haben, direkte Dampfer nach Hamburg laufen. Alljährlich werden zwischen 600 und 700 000 Sack Kakaobohnen in Hamburg gelandet, und die Aussichten sind heute so, dass die nächsten Jahre diese Zahl noch überschreiten werden. Hand in Hand mit den wachsenden Zufuhren hat sich natürlich auch der hamburgische Kakaohandel zu erheblicher Bedeutung entwickelt. Importeure, Makler und Kommissionäre sind vorhanden, deren Namen in der Kakaowelt weit und breit bekannt sind, und die sich bemühen, die Bedeutung Hamburgs als Kakaoplatz zu erhalten und zu erweitern.

Um diese Bedeutung nicht sinken zu lassen, müssen natürlich alle, die im Kakaohandel stehen, für Hamburgs führende Stellung auf dem Kakaomarkt eintreten. Leider hat sich aber vor einiger Zeit ein Fall ereignet, der nicht dazu angetan ist, den Ruf des hamburgischen Kakaohandels zu fördern, und da es immer besser ist, dass solche Sachen ohne Scheu ans Licht gezogen werden, um wissentlichen oder unwissentlichen Entstellungen und Uebertreibungen bei »geheimer« Verbreitung entgegenzutreten, so tun wir es, nachdem uns der tatsächliche Hergang von unterrichteter Seite mitgeteilt ist. In eingeweihten Kreisen weiss man längst Bescheid, und daraus ist schon mancherlei ans Licht gekommen. Man übertreibt, es kommt auf eine Handvoll »Unstimmigkeiten« nicht weiter an, sodass wir mit dem Tatbestand vor die Oeffentlichkeit treten, um zu verhindern, dass von dritter Seite möglicherweise die Gesamtheit für etwas verantwortlich gemacht wird, was ein einzelner gefehlt hat.

Es ist noch nicht lange her, dass im Hamburger Hafen eine Ladung Rohkakao eintraf; an sich ist dies keine Seltenheit, aber gerade diese Ladung verdient ganz besondere Beachtung. Empfängerin war die Firma Grün.[1]) Diese verkaufte einen Teil an die Firma Weiss und Weiss verkaufte diesen Kakao weiter an Rot. Dieser Teil der Kakaoladung, den Rot kaufte, wird uns im folgenden beschäftigen.

Die Firma Rot hatte an die Firma Gelb auf Grund eines Schlusses eine Lieferung zu erfüllen, und diente ihr deshalb einige Partien der be-

1) Wir nennen die beteiligten fünf Firmen Grün, Weiss, Rot, Gelb, Blau. R. d. G.

Digitized by Google

wussten Kakaoladung an. Gelb zog in gewohnter, sorgfältiger Weise im Beisein von Vertretern der Firma Rot Proben aus den angedienten Partien. Nach dem Ausfall dieser Proben war der Kakao kontraktgemäss, namentlich waren die Bohnen gesund und ohne Beschädigung, sodass die Firma Gelb sich zur Empfangnahme des Kakaos bereit erklärte. Gelb nahm aber den Kakao nicht ab, sondern verkaufte ihn nach den von ihr gezogenen Durchschnittsmustern an die Firma Blau, die den Kakao ebenfalls auf Grund der Muster für gesund und unbeschädigt anerkannte.

Der Kakao, der aus drei besonders gemarkten Partien bestand, lagerte noch am Kai und sollte vor der Abnahme von der Firma Gelb noch verwogen werden. Die Verwiegung konnte aber nicht ununterbrochen stattfinden, denn Gelb hatte sich wegen der Verwiegung an Rot gewandt und war von Rot an Weiss verwiesen worden; die Verwiegung nahm ihren Anfang, konnte aber nicht zu Ende geführt werden, weil die Firma Weiss angab, dass sie ihre Leute für einen andern Dampfer, der gerade angekommen war, und für andere eilige Verladungen nötig habe. Die Verwiegung wurde einige Tage unterbrochen, und erst nach dieser Pause konnte die dritte der drei Partien, aus denen der Kakao bestand, verwogen werden.

Die Firma Gelb sandte unterdessen schon die drei Teilscheine an Blau, und Blau liess nach Erhalt dieser Scheine noch einmal Proben ziehen. Diese Proben ergaben eine grosse Ueberraschung; es stellte sich heraus, dass der Kakao nicht mehr der gleiche sei, den Gelb an Blau auf Grund der von Gelb gezogenen Durchschnittsmuster verkauft habe. Vielmehr zeigten die neuen Durchschnittsmuster, dass die Partien stark see- und landbeschädigte Bohnen in erheblichen Men en aufwiesen.

Weil die Ware nicht dem Kaufmuster entsprach, stellte Blau die Ware der Firma Gelb zur Verfügung. Gelb hatte bei Uebernahme des Kakaos in sehr eingehender Weise Proben gezogen, und weil diese mit den von Blau gezogenen Proben und der Ware selbst nicht übeinstimmten, schöpfte Gelb Verdacht und liess eine Untersuchung anstellen, die ein wenig erfreuliches Ergebnis zeitigte:

Während die Verwiegung unterbrochen war, ist eine Partie stark seebeschädigter Bohnen umgeschüttet und mit den drei Partien gesunder Bohnen, mit denen wir uns bisher beschäftigten, vermischt worden. Das geschah, obgleich die Ware schon weiter verkauft und unter Uebergabe der Teilscheine schon angedient war. Auf diese Vermischung ist die auffällige Veränderung zurückzuführen, die der Kakao von der Andienung an Gelb bis zum Probenziehen von Blau durchgemacht hat.

Die Firmen Gelb und Blau haben dies gemeinsam festgestellt, und zwar mit Hilfe von einwandsfreien Augenzeugen, unter denen sich namentlich Hafenangestellte befinden.

Wie schon in der Einleitung gesagt, ist dieser Fall, wenn er unter dem Siegel der Verschwiegenheit mit allerlei Ungenauigkeiten weiter erzählt wird, geeignet, auf den hamburgischen Kakaohandel ein schlechtes Licht zu werfen; kommen die Tatsachen ans Licht, so ist damit jede Uebertreibung und Unstimmigkeit verhindert. Es ist natürlich für die Firma, auf die die festgestellte Manipulation zurückgeführt wird, nicht angenehm, den Fall öffentlich behandelt zu sehen, aber andererseits wird sie auch nicht verlangen können, dass unter ihrem Fehltritt andere Kakaofirmen leiden sollen.

Denn ein Fehltritt, und sogar ein recht hässlicher ist es unter allen Umständen. Hoffentlich bleibt der Kakaohandel vor gleichen oder ähnlichen unliebsamen Sachen in Zukunft verschont, jedenfalls mag dieser Fall auch als abschreckendes Beispiel dienen. Eine Firma, deren Namen mit einem solchen Fehltritt in Verbindung gebracht wird, muss natürlich geschäftliche Nachteile, die sich daraus ergeben, in Kauf nehmen.

Kakaomarkt in Guayaquil (Ecuador) im ersten Halbjahr 1907.

Die Zufuhren von Kakao nach Guayaquil in der ersten Hälfte des Monats Januar 1907 waren nach einem Bericht des Kaiserlichen Konsulates in Guayaquil klein, und die Preise hielten sich daher bei der vorhandenen guten Nachfrage auf derselben Höhe wie im Monat Dezember. Man bezahlte 29,50 Sucres für mittelguten Arriba-Kakao, 28 Sucres für Balao-Kakao, 27,50 Sucres für Machala-Kakao pro spanischen Zentner von 46 kg.

Die Zufuhren betrugen in der ersten Januarhälfte

	1907		1906
Arriba	880 660 lbs	gegen	1 199 988 lbs
Balao	149 758 »	»	148 158 »
Machala	78 184 »	»	23 557 »
	1 108 602 lbs	gegen	1 371 703 lbs.

In der zweiten Hälfte des Januar blieben die Zufuhren ungefähr auf der gleichen Höhe, genügten jedoch nicht der Nachfrage, so dass die Preise höher gingen, und man für mittelguten Arriba-Kakao Ende des Monats 31,50 Sucres, für schöne Partien sogar bis zu 32,40 Sucres bezahlte. Die anderen Sorten erzielten entsprechend niedrigere Preise.

Die Anfuhr der zweiten Hälfte des Monats Januar erreichte folgenden Umfang:

	1907		1906
Arriba	838 470 lbs	gegen	1 744 587 lbs
Balao	332 049 »	»	166 209 »
Machala	131 672 »	»	89 938 »
	1 302 191 lbs	gegen	2 000 734 lbs.

Im Februar gingen die Zufuhren von Kakao noch mehr zurück; die Preise hielten sich auf gleicher Höhe, trotzdem dieselben über die in Europa bezahlten hinausgehen sollten. Die hiesigen Häuser kauften auf in der Erwartung, dass die Preise später noch mehr anziehen würden.

Die Zufuhren in der ersten Hälfte des Februar betrugen:

	1907		1906
Arriba	591 722 lbs	gegen	1 527 383 lbs
Balaa	193 422 »	»	168 244 »
Machala	173 811 »	»	30 577 »
	958 955 lbs	gegen	1 726 204 lbs.

In der zweiten Hälfte des Monats blieben die Zufuhren klein, jedoch gingen die Preise allmählich etwas herunter, da anscheinend in Europa und in den Vereinigten Staaten die hiesigen hohen Preise nicht bewilligt wurden. Man bezahlte für mittelguten Arriba-Kakao nur noch 31 Sucres, und selbst für sehr schöne Partien wurden nur 32 Sucres erzielt.

Die Zufuhren der zweiten Hälfte des Februar stellten sich auf:

	1907		1906
Arriba	399 000 lbs	gegen	1 654 129 lbs
Balao	136 961 »	»	131 240 »
Machala	45 917 »	»	40 647 »
	581 878 lbs	gegen	1 826 016 »

Digitized by Google

Im Monat März waren die Zufuhren im Vergleich zum Vorjahre verhältnismässig noch kleiner als in den Monaten Januar und Februar. Die Preise hielten sich auf derselben Höhe, für besonders schöne Partien wurde sogar mehr als 32 Sucres bezahlt, denn die Exporteure waren der Ansicht, dass die Preise in den Haupterntemonaten April bis Juni noch mehr in die Höhe gehen würden.

Die Zufuhren in der ersten Hälfte des März betrugen:

	1907		1906
Arriba	907 061 lbs	gegen	1 980 549 lbs
Balao	79 193 »	»	173 701 »
Machala	48 167 »	»	35 579 »
	1 034 421 lbs	gegen	2 189 829 lbs.

In der zweiten Hälfte des Monats kam endlich mehr Kakao aus den Arriba-Distrikten an, jedoch erreichten die angebrachten Partien immer noch nicht die im Vorjahre gelieferte Menge. Da mehr Nachfrage von Europa eintrat, blieben die Preise fest und gingen eher etwas herauf, wenn es sich um schöne Partien Arriba-Kakao handelte, die es bis zu 32,80 Sucres brachten, während der Durchschnittspreis Ende des Monats 31,60 Sucres war.

In der zweiten Hälfte des März kamen auf den Markt:

	1907		1906
Arriba	1 634 210 lbs	gegen	1 866 801 lbs
Balao	43 516 »	»	156 802 »
Machala	32 847 »	»	86 219 »
	1 710 573 lbs	gegen	2 109 822 lbs.

Die Gesamtzufuhren von Kakao im ersten Vierteljahr betrugen daher 1907: 6 696 620 lbs gegen 11 224 308 lbs im Jahre 1906, d. h. die Ernte der ersten drei Monate dieses Jahres ist ungefähr 40 Prozent kleiner als diejenige im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Der Unterschied im Preis ist entsprechend, denn im Vorjahre bezahlte man nur 23 Sucres für mittelguten Arriba-Kakao, während man jetzt 31,60 Sucres anlegen, d. h. fast 30 Prozent mehr bezahlen muss.

Die Zufuhren von Kakao nach Guayaquil waren in der ersten Hälfte des Monats April 1907 im Vergleiche mit den Zufuhren in den ersten Monaten dieses Jahres recht bedeutend, besonders in Arriba-Kakao, und übertrafen auch die Eingänge in der gleichen Zeit des Vorjahres um etwa 10 Prozent. Trotz dieses guten Resultats blieb der Markt fest, und die Preise zogen noch mehr an infolge lebhafter Nachfrage von Europa und den Vereinigten Staaten von Amerika. Man bezahlte für Arriba 33—34 Sucres und für die übrigen Sorten entsprechend.

Die Zufuhren betrugen in der ersten Hälfte des April:

	1907		1906
Arriba	2 419 962 lbs	gegen	1 875 610 lbs
Balao und Narañal	78 761 »	»	305 414 »
Machala	19 832 »	»	95 234 »
Summe	2 518 555 lbs	gegen	2 276 258 lbs

Die Zufuhren in der zweiten Hälfte April waren recht gut, um 20 Prozent höher als im Vorjahr, und die hohen Preise hielten sich, obgleich nur wenige Aufträge von Europa und den Vereinigten Staaten einliefen, ja es wurde sogar teilweise noch 0,50—1 Sucre mehr bezahlt.

Die Zufuhren in der zweiten Hälfte des April stellten sich wie folgt:

	1907		1906
Arriba	3 885 810 lbs	gegen	3 132 951 lbs
Balao und Narañal	307 767 »	»	429 951 »
Machala	140 857 »	»	73 413 »
Summe	4 334 434 lbs	gegen	3 636 315 lbs

Auch in der ersten Hälfte des Mai waren die Zufuhren gut und die Preise stiegen weiter; man bezahlte 35,50 Sucres für Arriba.

Die Zufuhren in der ersten Hälfte des Mai betrugen:

	1907		1906
Arriba	3 087 141 lbs	gegen	2 924 769 lbs
Balao und Narañal	365 336 »	»	468 543 »
Machala	160 436 »	»	150 993 »
Summe	3 612 913 lbs	gegen	3 544 305 lbs

In der zweiten Hälfte des Mai waren die Zufuhren zunächst noch gut, fielen dann aber bedeutend ab, die Preise flauten zuerst ab, zogen dann aber wieder stark an und man bezahlte bis 37 und 37,50 Sucres für guten Arriba.

Die Zufuhren stellten sich in der zweiten Hälfte des Mai wie folgt:

	1907		1906
Arriba	2 192 198 lbs	gegen	2 362 091 lbs
Balao und Narañal	415 534 »	»	560 545 »
Machala	238 911 »	»	143 859 »
Summe	2 846 643 lbs	gegen	3 066 495 lbs

In der ersten Hälfte des Juni waren die Zufuhren wieder etwas besser, der Markt blieb aber fest. Bezahlt wurden bis zu 38 Sucres für guten Arriba.

Die Zufuhren stellten sich in der ersten Hälfte des Juni wie folgt:

	1907		1906
Arriba	1 437 721 lbs	gegen	1 273 199 lbs
Balao und Narañal	409 790 »	»	371 221 »
Machala	339 713 »	»	116 987 »
Summe	2 187 224 lbs	gegen	1 761 407 lbs

Die Zufuhren in der zweiten Hälfte des Juni waren sehr klein. Die Preise fielen aber infolge der geringen Qualität des Kakaos auf 36 Sucres für Arriba, und es schien, dass dieser Preisfall noch andauern würde, denn die Nachrichten aus den Kakaodistrikten waren in dieser Hinsicht weiter ungünstig infolge des schlechten Wetters.

In der zweiten Hälfte des Juni kamen auf den Markt:

	1907		1906
Arriba	794 700 lbs	gegen	1 031 284 lbs
Balao und Narañal	289 800 »	»	536 229 »
Machala	169 300 »	»	164 691 »
Summe	1 253 800 lbs	gegen	1 732 204 lbs

Das Gesamtergebnis des zweiten Vierteljahrs hat den schlechten Ausfall des ersten zum Teil wieder gut gemacht, denn während im ersten Vierteljahr die Zufuhren um 40 Prozent geringer waren als die im gleichen Zeitraum des Vorjahres, ist nach Ablauf des zweiten Vierteljahres die Gesamtzufuhr nur noch um 14 Prozent geringer als die des Vorjahres: sie stellt sich auf 23 449 316 lbs gegen 27 255 292 lbs im Jahre 1906.

(Bericht des Kaiserl. Konsulats in Guayaquil.)

* * *

Ueber das dritte Vierteljahr 1907, das soeben zu Ende gegangen ist, fehlen natürlich die genauen Angaben noch. Die Gesamtankünfte der drei Monate Juli, August, September haben betragen

1907	1906	1905
104 700	110 500	85 250 Quintales.

Hiernach hat auch das dritte Vierteljahr 1907 den Ausfall gegen 1906 nicht aufzuholen vermocht. (1 Quintal = etwa 100 lbs.)

Handelskammerberichte 1906.

Nachdem wir in Heft 295 vom 7. August die Reihe der Handelskammerberichte mit dem Zürcher Bericht eröffnet haben, setzen wir sie

Digitized by Google

heute fort. Ausdrücklich sei bemerkt, dass wir fortan die Ausführungen aus Platzmangel nur auszugsweise, soweit sie für unsere Industrie von Interesse sind, und lediglich als Berichterstatter wiedergeben.

Wir bringen zunächst den

I.

Bericht der **Aeltesten** der Kaufmannschaft von **Berlin.** Darin wird besonders von den ungewöhnlichen Vorgängen, durch die sich das Jahr 1906 von dem Vorjahre unterschied, gesprochen. Neben der am 1. März 1906 in Kraft getretenen Zollermässigung von 35 Mk. auf 20 Mk. auf 100 Kilo für Kakaobohnen wird der durch Spekulation hervorgerufene ungesunde Preisstand erwähnt. Nachdem die Zunahme des Verbrauchs 1906 infolge der Zollermässigung um 19 Prozent gegen das Vorjahr gestiegen war, und die Fabrikation bei den bis zum August herrschenden billigen Preisen für Rohkakao guten Nutzen liess, traten vom August ab schlechte Zeiten für die Fabrikanten ein, die sich nicht rechtzeitig mit Kakaobohnen versorgt hatten. Um zu verhindern, dass bei dem Steigen der Preise für Rohware, fertige Fabrikate zu Schleuderpreisen auf den Markt kamen, taten sich die meisten Fabrikanten zusammen, und auf diese Weise ist für das laufende Jahr eine Besserung der Preise herbeigeführt.

Wie dringend notwendig der Zusammenschluss der Fabrikanten war, zeigen die Verkaufspreise, die für Tafelschokoladen auf 50 Mk. und darunter und für Kakaopulver auf 63 Mk. und noch niedriger gesunken waren. An diesem Rückgange hat der infolge der Zollermässigung billigere Einstand der Kakaobohnen einen erheblichen Anteil. Es kamen Käufe mit langen Abnahmefristen von 60 Mk. für Kakaopulver zustande; die Fabrikanten suchten die Konsumenten auf lange Zeit zu Preisen zu binden, die schon nicht mehr die Herstellungskosten deckten. Die Abnehmer benutzten die gute Gelegenheit, und entliessen die Fabrikanten nicht aus ihren Lieferungsverpflichtungen, als die Preise für Rohkakao in Hamburg infolge der Spekulation fast täglich stiegen. Hierüber sagt der Bericht wörtlich: »Es steht ausser Zweifel, dass das Treiben der Spekulation sowohl auf die Industrie, wie auch auf die Produktionsländer einen schädigenden Einfluss ausgeübt hat«.

Die Einfuhrzölle für ausländische Schokoladenfabrikate sind am 1. März 1907 ebenfalls herabgesetzt worden, als Folge davon ist auch die Einfuhr schweizerischer Schokoladen nicht zurückgegangen. Erfreulicherweise hat sich auch der Umsatz in feineren deutschen Schokoladen und in den besseren Kakaopulversorten weiter gehoben. Für die Ausfuhr von Schokoladen und Kakaowaren kommen hauptsächlich England, Dänemark und Skandinavien in Betracht, deren Verbrauch eine stete Zunahme aufzuweisen hat. In Zuckerwaren wurde das Geschäft teilweise dadurch gestört, dass manche Fabrikanten die fertige Ware zu Preisen anboten, die die Selbstkosten nur wenig übersteigen konnten. Die Preise für den Hauptbestandteil Zucker blieben ziemlich gleichmässig und ermöglichten daher eine günstige Entwicklung der Fabrikation und des Absatzes. Es wird aber betont, dass eine Gesundung hauptsächlich von einer Verbesserung der Ware und der Aufgabe der Schleuderpreise abhängen dürfte.

In der Kakes- und Biskuit-Industrie spielte ebenfalls die starke Erhöhung der Rohmaterialien eine grosse und recht unwillkommene Rolle. Gegenüber den bedeutend teurer gewordenen Rohmaterialien, wie Mehl, Mandeln, Haselnusskerne, Kakaobutter, Kakaomasse, Kisten usw., konnte die Stetigkeit der Zuckerpreise keinen genügenden Ausgleich schaffen. Die Bestrebungen der Fabrikanten, eine Vereinbarung über Mindestpreise und eine geringe Erhöhung der Verkaufspreise zu erzielen, blieben erfolglos. Dadurch sahen sich namentlich viele Zwiebackfabrikanten genötigt, entweder ihre Betriebe einzuschränken oder ganz aufzugeben. In der Kakesbranche haben zwei grössere Firmen den Betrieb eingestellt. In den beteiligten Kreisen hofft man, durch Einführung neuer, moderner Packungen einen grösseren Absatz und mit der Zeit einen Ausgleich im Preise zu erzielen.

Im allgemeinen wird das Verhältnis zwischen Arbeitgebern und Arbeitern als gut bezeichnet. Allerdings dürfte es auch kaum möglich sein, weitere Ansprüche der Arbeiter zu befriedigen, da sowohl für gelernte, wie auch für ungelernte Arbeiter die Löhne erhöht wurden. Die organisierten Arbeiter versuchten verschiedentlich sich bemerkbar zu machen, doch verhinderte das einmütige Zusammenhalten der Berliner Fabrikanten z. B. den Ausstand bei einer Firma.

II.

In dem Bericht der **Handelskammer** von **Berlin** wird gesagt, dass der Kakaomarkt in den ersten beiden Monaten 1906 still war, da sich die Käufer wegen des neuen Zollsatzes abwartend verhielten. In den dem 1. März 1906 folgenden Monaten war ein lebhafteres Geschäft zu verzeichnen; dann brachte die Hausse Preiserhöhungen von 70 bis 80 Prozent für die geringeren Sorten, 40 bis 50 Prozent für die mittleren und 30 bis 40 Prozent für die besseren Qualitäten.

Die Kakaobutterpreise sind 1906 zunächst normal gewesen, hatten aber am Jahresende beinahe den Stand der Jahre 1899 und 1900 erreicht. Die Ursache wird hauptsächlich in der Zunahme des Bedarfs der Vereinigten Staaten, wie in den kleineren Quanten gesucht, die von Holland und England auf den Markt gebracht wurden.

Der Umsatz in Kakaopulver war im ganzen Jahre 1906 gut, trotz der in der zweiten Jahreshälfte gestiegenen Preise. Auch die Einfuhr aus Holland zeigte 1906 die gewohnten Mengen. Bei Schokoladen wird darauf hingewiesen, dass die Ermässigung des Einfuhrzolles auf Kakaobohnen am 1. März 1906 viele Firmen veranlasst habe, die geringeren Schokoladensorten billiger als vorher zu verkaufen. Da Zucker sich nicht wesentlich veränderte und billig war, bedingte die Erhöhung der Kakaopreise nur eine unwesentliche Erhöhung der Kakaofabrikate. Der Umsatz in billigeren Schokoladen und Schokoladenwaren war daher in dem Berichtsjahre befriedigend, ebenso vergrösserte sich der Absatz feiner Schokoladen. Die Ausfuhr deutscher Fabrikate erfuhr namentlich durch die grossen Sendungen nach Süd-West-Afrika eine beträchtliche Steigerung. Auch England, Dänemark und Skandinavien bewährten sich als gute Abnehmer. Die Einfuhr schweizerischer Schokoladen nahm trotz des grösseren Bedarfs in deutschen, besseren Sorten nicht ab.

In Zuckerwaren kamen die Umsätze 1906 denen des Vorjahres infolge der Stetigkeit der Zuckerpreise und des guten Oster- wie Weihnachtsgeschäftes fast gleich. Den Fabrikanten von Marzipanwaren ist der Nutzen durch die um 50 Prozent gestiegenen Preise für Mandeln und Haselnusskerne erheblich geschmälert worden.

Ueber Kakes und Biskuits lauten die Nachrichten gut. Die Umsätze haben 1906 die von 1905 erheblich übertroffen, und besonders zu Weihnachten 1906 reichten die Vorräte kaum aus. Im

Digitized by Google

Januar 1906 gelang es vereinten Bemühungen, eine grössere Anzahl von Firmen mit der Verpflichtung zusammenzuschliessen, Konsumware, ausser »Albert«- und »Pic-nic«-Kakes nicht unter festgesetzten Mindestpreisen zu liefern, abgesehen von Fällen, wo Unterangebote bekämpft werden müssten. Der Nutzen ist aber durch die ganz bedeutend gestiegenen Preise für fast alle Rohstoffe und auch Verpackungsarten erheblich verringert worden.

Die Steigerung der Einstandskosten wird durch eine Reihe von Angaben veranschaulicht. Ende 1906 wurden für 100 Kilo mehr bezahlt als 1905

Kakaobutter . . .	35 Mk.
Kakaomasse . . .	30 »
Kuvertüren . . .	25 »
Mehl	2 »
Zucker	1½ »
Mandeln	10 »
Haselnusskerne . .	40 »
Fette	10 »
Butter	5 »
Zitronensäure . .	90 »
Eier (1000 Stück) .	10 »
Pergamentpapier .	3 »
Pergaminpapier . .	3 »
Lederpapier . . .	10 Proz.
Holz und Kisten .	10 »
Blech und Dosen .	15 »

Ausserdem ist eine Erhöhung der Löhne zu verzeichnen, die sich für die Schokoladenindustrie auf 10 Prozent stellte. Das Verhältnis zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern war im allgemeinen gut, zu grösseren Streiks kam es nicht, wohl aber versuchten im Oktober-November 1906 die Verbände der Konditoren, Bäcker, Pfefferkuchler u. a., Einfluss auf die Regelung der Verhältnisse zu erhalten.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Juli 1907.

In den folgenden Reihen sind die einzelnen Warenbezeichnungen fett gedruckt, ebenso die bei diesen stehenden Zahlen, die sich auf die Einfuhren und Ausfuhren im Monat Juli der drei Jahre 1905, 1906 und 1907 beziehen.

Alle übrigen Zahlen fassen die sieben Monate Januar bis Juli in sich, die bei den einzelnen Ländern aufgeführten Mengen stellen den Anteil vor, den diese Länder an den Einfuhren oder Ausfuhren der sieben Monate Januar bis Juli haben.

Die den einzelnen Waren angefügten Zahlen in Klammern sind die amtlich auf Grund der Anschreibungen ermittelten Durchschnittswerte in Mark auf 100 Kilo.

Bei manchen Aufzeichnungen sind Lücken; diese sind dadurch entstanden, dass die nötigen Angaben nicht bekannt gegeben sind, was namentlich in den ersten Monaten nach dem 1. März 1906 als eine Folge der veränderten Einteilung und Anschreibung recht häufig zu beobachten ist.

a) Einfuhren.

	1905 Kilo	1906 Kilo	1907 Kilo
Kakaobohnen	**3826700**	**3713100**	**4561500**
(116.42 Mk.)			
in 7 Monaten	18703900	21780900	23159000
davon aus:			
Portug. Westafrika	4220900	5166900	4706700
Britisch-Westafrika	2009800	2616200	4339100
Brasilien	2761000	3488400	3720000
Ecuador	3612000	3029500	2925000
Dominik. Republik	2626600	3239900	2569500
Venezuela	888200	—	1915500
Britisch-Westindien	1359200	—	1285500
Kamerun	501700	—	673600
Ceylon	358500	—	508600
Kuba	115700	—	195600
Niederl. Ostindien	128800	—	180700
Samoa	—	—	30400
Togo	—	—	1000

Im Juli 1907 sind 848400 Kilo mehr als im Juli 1906 für den deutschen Verbrauch verzollt worden. Von der Juliaufnahme 1907 kamen aber aus Zollniederlagen und aus Fabriklägern, die unter Zollverschluss stehen, — also nicht direkt aus dem Ankunftshafen Hamburg oder Bremen — 3509100 Kilo. Die Zunahme seit Anfang 1907 ist im Vergleich mit dem Vorjahr bemerkenswert, denn in sieben Monaten 1907 gegen 1906 stieg der deutsche Verbrauch um 1378100 Kilo, in der gleichen Zeit 1906 gegen 1905 aber um 3077000 Kilo, und für acht Monate 1907 gegen 1906 und 1905 wird sich dies Verhältnis noch ungünstiger gestalten, da der August 1907 gegen 1906 eine Abnahme zeigt.

	1905	1906	1907
Kakaobutter	**1000**	**1100**	**1200**
(242 Mk.)			
in 7 Monaten	12200	5600	10000
Kakaomasse	**500**	**2600**	**1400**
(215 Mk.)			
in 7 Monaten	4200	11100	9500
davon aus:			
Holland	3500	7400	5600
Schweiz	—	3000	3400
Kakaopulver	**22400**	**43200**	**47900**
(335 Mk.)			
in 7 Monaten	276000	301500	320700
davon aus:			
Holland	274300	295600	316900

Holland behauptet sich als ziemlich der einzige ausländische Pulverlieferant des deutschen Bedarfs, ohne indessen den seit Jahren gewohnten Anteil erheblich zu überschreiten.

	1905	1906	1907
Schokolade	**51700**	**79600**	**121800**
(280 Mk.)			
in 7 Monaten	416100	517800	608300
davon aus:			
Schweiz	382700	476400	549500
Frankreich	24000	29000	45400

Die Einfuhr schweizerischer Schokoladen hat 1907 bisher grosse Fortschritte aufzuweisen im Vergleich mit den Vorjahren; namentlich der Juli 1907 hat diesen Vorsprung schaffen helfen.

	1905	1906	1907
Schokoladenwaren	**6500**	**5200**	**8500**
(300 Mk.)			
in 7 Monaten	46400	51300	59700
davon aus:			
Oesterreich-Ungarn	13800	12800	19200
Schweiz	14000	18600	18200
Frankreich	11800	12300	?

Die Einfuhr von Schokoladenwaren bewegt sich nur in kleinen Mengen, die aber im Verhältnis eine bemerkenswerte Zunahme zeigen.

	Juli 1906	Juli 1907	7 Monate 1907
a) **Feines Backwerk**	**26100**	**26300**	171800
(150 Mk.)			
b) **Zuckerwaren**	**15200**	**26300**	139800
c) **Kindermehl**	**1500**	**2900**	17600
(147.40 Mk.)			

Digitized by Google

Auf die einzelnen Herkunftsländer verteilen sich die Einfuhren dieser drei Warengruppen für sieben Monate Januar bis Juli 1907 in folgender Weise in Kilo:

Herkunftsland:	a)	b)	c)
England	63500	?	8300
Frankreich	36000	29200	3100
Italien	?	40500	?
Oesterreich-Ungarn	?	10600	?

Verglichen mit früheren Jahren, in denen feines Backwerk, Zuckerwaren und Kindermehl in einer Gruppe vereinigt waren, ergeben sich für die Zeit von Januar bis Juli (sieben Monate) 1907 folgende Gesamteinfuhren:

1904	1905	1906	1907	
301 100	305 500	308 500	329 200	Kilo.

Es wäre zu wünschen, wenn in den amtlichen Aufgaben die Anteile noch anderer Herkunftsländer genannt würden, denn nach den heutigen Angaben ist die Herkunft nur bei höchstens zwei Dritteln der Ware aus der Statistik zu erkennen.

	1905	1906	1907
Mandeln	**576600**	**819500**	**452400**
(164.20 Mk.)			
in 7 Monaten	3371900	4304900	3560500
davon aus:			
Italien	2069900	2815100	2598500
Spanien	279900	592600	336500
Frankreich	253600	395200	278000
Persien	?	?	182500
Marokko	719300	420700	128500
Asiat. Türkei	?	?	9200
Honig	**139300**	**151900**	**223700**
(45.78 Mk.)			
in 7 Monaten	1278600	1923100	1174500
davon aus:			
Chile	296000	?	357800
Kuba	499400	761900	323000
Mexiko	114800	?	138200
Vereinigte Staaten	179000	?	121000
Vanille	**29900**	**42800**	**4200**
(1190 Mk.)			
in 7 Monaten	68100	91700	59300
davon aus:			
Franz.-Australien	36200	?	29200
Madagaskar	23900	?	19700
Frankreich	7400	?	9000

Die Verzollung von Vanille hat sich im Juli 1907 auf nur 4200 Kilo beschränkt; ebenso ist auch die Gesamteinfuhr für sieben Monate 1907 gegen 1906 zurück.

b) Ausfuhren.

	1905 Kilo	1906 Kilo	1907 Kilo
Kakaoabfälle	**9900**	**19800**	**19100**
(15 Mk.)			
in 7 Monaten	39700	67500	74600
davon nach:			
Holland	39600	67400	71200
England	—	—	600

Die Ausfuhr von Kakaoabfällen hat erst in den letzten drei Jahren grössere Mengen aufzuweisen, die fast sämtlich nach Holland wandern.

	1905	1906	1907
Kakaoschalen	**100300**	**69500**	**139000**
(5 Mk.)			
in 7 Monaten	465000	468200	791900
davon nach:			
Holland	217700	283500	554500
Schweiz	237900	168300	148300

Im Anteil an der deutschen Schalenausfuhr hat Holland einen bedeutenden Vorsprung, die Schweiz einen Ausfall gegen 1906 und 1905 aufzuweisen. Ueberhaupt hat die Schalenausfuhr derartig zugenommen, dass sie vielleicht im laufenden Jahre schon 1 Million Kilo erreicht; eine ¾ Million Kilo sind es in sieben Monaten 1907 schon geworden; mehr als eine halbe Million Kilo ging allein nach Holland.

	1905	1906	1907
Kakaobutter	**140700**	**162700**	**150700**
(240 Mk.)			
in 7 Monaten	946700	1366800	1294800
Kakaomasse	**37900**	**17000**	**56500**
(172.60 Mk.)			
in 7 Monaten	235700	202900	205300
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	112600	77600	69100
Belgien	?	?	27000
England	79000	55800	18000

Die Ausfuhr von Kakaomasse, die für sechs Monate 1907 gegen 1906 zurück war, ist durch eine grosse Juliausfuhr auf die vorjährige Höhe gebracht worden. Besonders Oesterreich-Ungarn ist daran beteiligt, doch ist es infolge der erhöhten Schutzzölle hinter dem Anteil früherer Jahre zurückgeblieben.

	1905	1906	1907
Kakaopulver	**32400**	**14000**	**21900**
(210 Mk.)			
in 7 Monaten	291300	258900	160100
davon nach:			
Holland	57700	47500	68700
Dänemark	?	?	7700
Deutschsüdwestafrika	145900	?	?

Die Ausfuhr von Kakaopulver ist zurück, weil der Anteil von Deutschsüdwestafrika fehlt, der für sieben Monate 1905 allein 145 900 Kilo ausmachte. Immerhin wäre zu wünschen, dass mehr Bestimmungsländer bekannt gegeben würden, denn von den 160 100 Kilo Gesamtausfuhr lassen nur 76 400 Kilo ihre Bestimmung erkennen.

	1905	1906	1907
Schokolade	**26600**	**35600**	**37900**
(210 Mk.)			
in 7 Monaten	418500	254300	236000
davon nach:			
England	26800	33900	34700
Dänemark	?	?	33500
Holland	?	?	28300
Belgien	11100	33000	21400
Deutschsüdwestafrika	260800	?	?
Vereinigte Staaten	34900	?	?

Bei Schokolade gilt das gleiche wie für Kakaopulver, nur noch in grösserem Masstabe, einmal ist der Ausfall der Ausfuhren noch grösser gegen 1905, wo allein 260 800 Kilo Schokolade nach Deutschsüdwestafrika gingen, und ferner ist von den Gesamtausfuhren ebenfalls noch weniger als die Hälfte mit Bestimmungsland angegeben. Dieser Mangel ist auch bei den folgenden Gruppen: Schokoladenwaren, feines Backwerk, Zuckerwaren, Kindermehl und eingedickte, getrocknete Milch sehr störend, indem er die Uebersicht erschwert, um zu erkennen, welche Länder für diese Waren in der Hauptsache in Betracht kommen.

	1905	1906	1907
Schokoladenwaren	**21800**	**19700**	**24800**
(280.60 Mk.)			
in 7 Monaten	153200	151200	149100
davon nach:			
England	61100	26300	31700
Belgien	19700	26400	16900
Holland	?	16300	?

Digitized by Google

	Juli 1906	Juli 1907	7 Monate 1907
a) **Feines Backwerk** (148 Mk.)	**35200**	**93700**	632800
b) **Zuckerwaren**	**49400**	**51000**	349400
c) **Kindermehl** (146 Mk.)	**15600**	**22100**	174600

Auf die einzelnen Herkunftsländer verteilen sich die Ausfuhren dieser drei Warengruppen für sieben Monate, Januar bis Juli 1907, in folgender Weise in Kilo:

Bestimmungsland:	a)	b)	c)
Brit.-Ostindien	134100	?	?
Vereinigte Staaten	90400	?	?
Aegypten	12600	?	?
Belgien	?	30300	?
Dänemark	?	43300	?
England	?	69400	?
Holland	?	5700	?
Oesterreich-Ungarn	?	?	48700
Schweiz	?	?	35800

Verglichen mit früheren Jahren, in denen feines Backwerk, Zuckerwaren und Kindermehl in einer Gruppe vereinigt waren, ergeben sich für die Zeit von Januar bis Juli (sieben Monate) folgende Gesamtausfuhren:

1904	1905	1906	1907
636700	832600	1487700	1156800 Kilo.

Hier zeigt sich ein Nachlass der Ausfuhren, dessen Ursachen bei genaueren Angaben der Bestimmungsländer sicherlich durch Vergleich sofort zu erkennen wäre.

	1905	1906	1907
Milch, eingedickt, getrocknet (90 Mk.)	**420600**	**764400**	**480700**
in 7 Monaten	2954000	3531300	2629700
davon nach:			
England	1776300	2041700	1246800
Brit.-Ostindien	71200	?	120600
Brit.-Südafrika	181700	195600	111900
Brit.-Westindien	56900	?	89200
China	84900	?	52700
Deutschsüdwestafrika	?	?	39900

Recht bedeutend hat Englands Anteil an den Ausfuhren nachgelassen, ohne dass ein anderes Land zum Ersatz an dessen Stelle getreten wäre. Dies zeigt sich auch in den Gesamtmengen der sieben Monate 1907 gegen 1906.

	1905	1906	1907
Honig (40 Mk.)	**1400**	**3000**	**19600**
in 7 Monaten	73600	92400	252000
davon nach:			
Frankreich	56100	53900	216900
Dänemark	?	?	18100

Aus Verbrauchsländern.

Abwechselnd mit den Uebersichten aus Ernteländern, geben wir heute wieder ein Bild über die monatlichen Ankünfte von Kakaobohnen in den Empfangshäfen und die monatlich an den Verbrauch gelieferten Kakaobohnen in den Hauptländern. Auch hier haben wir, um die Uebersicht zu erleichtern und Vergleiche zu ermöglichen, zwei ältere Jahre vor die Zahlen des laufenden Jahres gesetzt.

Bei den Hauptländern — Vereinigte Staaten, Deutschland, Frankreich, England — sind zugleich die Plätze Neuyork, Hamburg, Le Havre und London angeschlossen. Von den kleineren Verbrauchsländern fehlen noch viele, doch hoffen wir, diese Lücken nach und nach ausfüllen zu können.

Heute geben wir einen Ueberblick über die Vereinigten Staaten, Deutschland, Frankreich, England, Holland, Spanien, Belgien, Kanada.

* * *

Vereinigte Staaten.

Die amtlichen Ermittelungen der Vereinigten Staaten sind auf die Einfuhren und Ausfuhren von Kakaobohnen beschränkt, sodass für die Ermittelung des Verbrauchs nur der Weg übrig bleibt, die Einfuhrmengen um die Ausfuhren zu verringern und diese im Lande gebliebenen Mengen als Verbrauch anzunehmen. Schon deshalb ist es schwierig, den reinen Verbrauch zu ermitteln, weil Kakaobohnen in den Vereinigten Staaten zollfrei sind, und weil daher nicht wie in Ländern, die Einfuhrzölle auf Kakaobohnen erheben, von den Fabrikanten nur die Mengen zur Verzollung gebracht werden, die tatsächlich in den Fabriken zur Verarbeitung, also in den Verbrauch kommen. Diese verzollten Mengen geben mit ziemlicher Sicherheit den tatsächlichen Verbrauch an. Das ist in den Vereinigten Staaten aber nicht der Fall. Gerade wie in Deutschland und in anderen Ländern die Fabrikanten ihre Zollböden, die Händler ihre Transitlager haben, so haben natürlich die amerikanischen Händler und Fabrikanten ebenfalls ihre Vorräte, doch weil in Amerika die Kakaobohnen zollfrei sind, lagern diese Vorräte ohne amtliche Aufsicht. Es ist natürlich ausserordentlich schwierig unter solchen Umständen festzustellen, wie gross der tatsächliche Verbrauch des Landes war, und wieviel von den im Lande gebliebenen Kakaomengen zunächst die Vorräte vergrössern halfen. In der folgenden Aufstellung sind die im Lande gebliebenen Kakaomengen gezählt worden, und da die Aufnahme in den einzelnen Monaten der einzelnen Jahre recht schwankt, sodass sich für den Gang der Bohnenaufnahme im Jahre keine bestimmte Regel aufstellen lässt, so sind die Monate mit grösseren Mengen nur mit einem * bezeichnet.

Die in den Vereinigten Staaten gebliebenen Mengen haben betragen in englischen Pfund:

	1905	1906	1907
Januar	5 614 588	*10 116 548	*9 874 939
Februar	5 461 034	*9 211 604	*7 850 829
März	*9 255 980	4 712 720	*11 216 129
April	*7 625 293	4 493 874	6 094 023
Mai	*7 633 806	6 634 240	6 160 030
Juni	6 429 746	6 826 077	6 185 339
Juli	6 798 057	*7 244 382	*9 017 140
August	4 655 551	5 201 633	
September	4 484 669	5 920 822	
Oktober	3 453 416	6 141 309	
November	6 467 104	*7 435 548	
Dezember	*9 806 535	*9 737 851	
	77 685 779	83 676 608	

In den Vereinigten Staaten sind in sieben Monaten, Januar bis Juli, an Kakaobohnen zur Verarbeitung und zur Einlagerung geblieben:

1905	1906	1907
48 818 504	49 239 445	56 398 429 lbs

Von den Mengen gehen 95 Prozent über den Hafen Neuyork, sodass man Neuyork als den eigentlichen Kakaoplatz der Vereinigten Staaten bezeichnen kann, denn in die restlichen 5 Prozent teilen sich noch verschiedene Plätze. Auch für Neuyork ist natürlich das Schwanken in den Monatszahlen der einzelnen Jahre zu beobachten, sodass auch hier die sogenannten grossen Monate mit Sternchen bezeichnet werden mussten. Die Neuyorker Zahlen sind nicht amtlich, aber aus zuverlässigen Angaben zusammengestellt; sie sind den amtlichen Zahlen um zwei Monate voraus, denn sie gehen schon bis zum 1. Oktober 1907, während die amtlichen Gesamtzahlen nur bis Ende Juli 1907 reichen.

Digitized by Google

Die Neuyorker Ankünfte haben betragen in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	28 266	64 051	62 950
Februar	31 178	56 834	60 803
März	57 079	27 192	53 784
April	41 292	26 541	37 628
Mai	36 702	30 842	43 433
Juni	30 986	33 969	39 148
Juli	29 719	31 205	40 691
August	23 988	35 105	35 342
September	22 483	38 452	19 000
Oktober	19 371	45 508	
November	46 484	46 385	
Dezember	48 004	62 243	
	408 952	499 249	

In neun Monaten, von Januar bis September, sind in Neuyork angekommen:

1905	1906	1907
295 093	345 113	412 886 Sack.

Deutschland.

Die amtlichen Zahlen über die Verzollung von Kakaobohnen entsprechen dem tatsächlichen Verbrauch, also den Mengen, die im deutschen Zollgebiet, das auch Luxemburg umfasst, tatsächlich zur Verarbeitung gelangt sind. Nicht in den Zahlen enthalten sind die Kakaobohnen, die von Hamburg, Bremen oder über andere Plätze transito ins Inland auf den Zollboden einer Fabrik wandern, um dort unter Zollverschluss auf den Tag zu warten, an dem sie verzollt und verarbeitet werden sollen. Auch die Mengen, die in amtlichen Zollniederlagen oder in den Freihäfen aufgestapelt werden, sind nicht in den Zahlen enthalten. Der deutsche Einfuhrzoll auf Kakaobohnen, der bis zum 1. März 1906 35 Mk. betrug, stellt sich seitdem auf 20 Mk. für 100 Kilo.

Für den deutschen Verbrauch sind ins deutsche Zollgebiet eingeführt und verzollt worden in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	4 556 400	4 681 300	4 880 100
Februar	2 025 800	2 022 900	2 724 200
März	2 215 500	3 554 400	2 767 900
April	2 077 000	2 650 600	3 441 800
Mai	2 195 200	2 700 700	1 975 100
Juni	1 807 300	2 457 900	2 808 400
Juli	3 826 700	3 713 100	4 561 500
August	1 781 500	2 535 400	2 398 000
September	1 998 900	2 692 400	
Oktober	2 350 200	2 853 500	
November	2 567 800	3 032 700	
Dezember	2 230 800	2 365 600	
Zusammen	29 633 100	35 260 500	

In acht Monaten, vom Januar bis August, sind ins deutsche Zollgebiet eingeführt und verzollt:

1905	1906	1907
20 485 400	24 316 300	25 557 900 Kilo

Die deutsche Kakaoindustrie erhält ihren Rohkakao zum kleineren Teile über andere Plätze, zum weitaus grössten Teile über Hamburg, das heute den Mengen und seiner Bedeutung nach der grösste Kakaoplatz der Welt ist. Hamburg versorgt auch nicht nur Deutschland, sondern auch Oesterreich-Ungarn, Russland, Dänemark, Schweden, Norwegen, die Schweiz zum grössten Teil, ausserdem auch teilweise Belgien, Holland, und für die Vereinigten Staaten nimmt mancher Sack Kakao ebenfalls seinen Weg über Hamburg.

Erst seit Mai d. J. ist es in Hamburg gelungen, eine amtliche Statistik über die hamburgischen Einfuhren und Ausfuhren seewärts — leider nicht auch landwärts — in den einzelnen Monaten zu erreichen, doch lässt diese Statistik noch keine Vergleiche und Schlüsse zu, sodass wir uns heute noch auf andere Angaben beschränken müssen. Bei den Hamburger Ankünften ist zu beachten, dass etwa der vierte bis dritte Teil nicht ins deutsche Zollgebiet geht, sondern wieder ins Ausland, in eins der von Hamburg aus mit Kakao versorgten Länder.

Die Hamburger Ankünfte haben nach nicht amtlichen Aufzeichnungen betragen in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	56 393	56 589	65 175
Februar	50 765	54 117	54 623
März	59 868	51 815	33 720
April	41 177	49 489	26 868
Mai	32 644	40 068	57 165
Juni	44 424	29 169	52 820
Juli	63 417	56 553	45 580
August	65 633	57 318	68 502
September	33 394	76 586	72 375
Oktober	47 576	59 042	
November	65 137	57 057	
Dezember	47 040	75 950	
	607 468	663 753	

In neun Monaten, Januar bis September, sind in Hamburg angekommen

1905	1906	1907
447 715	471 694	476 818 Sack

* * *

Frankreich.

Der französische Einfuhrzoll beträgt 104 frs für 100 Kilo, doch wird bei dem Kakao aus den französischen Kolonien, die Kakao bauen, namentlich Franz. Westindien mit Martinique und Guadeloupe, nur die Hälfte des Einfuhrzolles erhoben.

Dagegen ist zu beachten, dass alle Kakaobohnen, die schon einen anderen Hafen Europas vor ihrer Einfuhr in einen französischen Hafen berührt haben, einem Zollaufschlag von 20 frs für 100 Kilo unterliegen, sodass also z. B. Thomékakao aus Lissabon 20 frs Zoll in Frankreich mehr zu bezahlen hat als Bahiakakao, der direkt von Bahia nach Le Havre verladen würde, ohne einen nichtfranzösischen Platz Europas vorher zu berühren.

Der französische Kakaoverbrauch stellt sich in den letzten drei Jahren wie folgt, in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	1 448 200	1 829 000	2 081 000
Februar	1 874 800	1 871 700	2 092 900
März	1 833 000	1 796 800	1 638 000
April	1 589 700	2 088 800	2 188 900
Mai	1 595 800	1 794 300	1 872 300
Juni	1 795 000	2 074 100	1 906 900
Juli	1 367 300	1 569 400	1 647 400
August	1 919 900	1 681 000	1 819 700
September	1 815 500	2 019 600	
Oktober	2 242 300	2 299 400	
November	2 141 500	2 100 700	
Dezember	2 124 600	2 279 000	
Zusammen	21 747 600	23 403 800	

In acht Monaten, vom Januar bis August, sind für den französischen Verbrauch verzollt worden:

1905	1906	1907
13 423 700	14 705 100	15 247 100 Kilo.

Die Hauptmengen des französischen Bedarfs gehen über Le Havre, das aber in der Hauptsache nur Speditionsplatz ist, da die Geschäfte meist von Paris aus gemacht werden. Von den Le Havre-Ankünften gehen ausserdem die Hälfte bis ein Drittel ohne längeren Aufenthalt grösstenteils nach Hamburg weiter.

Die Gesamtankünfte in Le Havre haben betragen in Sack:

Digitized by Google

	1905	1906	1907
Januar	31 978	33 646	46 239
Februar	30 195	34 884	44 630
März	32 872	28 001	42 435
April	32 625	32 927	28 006
Mai	44 283	43 777	32 375
Juni	59 311	55 412	53 389
Juli	45 159	66 259	63 820
August	58 852	37 127	68 656
September	40 554	46 223	
Oktober	41 788	20 088	
November	22 216	29 203	
Dezember	28 837	25 524	
	468 670	453 071	

In den ersten acht Monaten, von Januar bis August, sind in Le Havre angekommen

1905	1906	1907
335 275	332 083	379 550 Sack

*

England.

Für den englischen Kakaoverbrauch sind folgende Mengen verzollt worden, in tons je 1016 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	1 830 tons	2 276 tons	1 563 tons
Februar	1 531 »	1 861 »	1 482 »
März	1 849 »	1 781 »	1 381 »
April	1 396 »	1 600 »	2 349 »
Mai	1 898 »	1 841 »	2 068 »
Juni	1 792 »	1 544 »	1 412 »
Juli	1 461 »	1 933 »	1 [illegible] »
August	1 160 »	1 792 »	1 282 »
September	1 640 »	969 »	
Oktober	2 117 »	1 384 »	
November	1 800 »	1 456 »	
Dezember	2 283 »	1 338 »	
Zus.	20 857 tons	19 815 tons	
oder	21 089 112 Kilo	20 132 040 Kilo	

In acht Monaten, Januar bis August, hat die englische Kakaoindustrie aufgenommen:

1905	1906	1907
12 917	14 678	13 137 tons

Der englische Einfuhrzoll auf Kakaobohnen beträgt — ohne Rücksicht darauf, ob die Bohnen aus englischen Gebieten oder anderswoher stammen — 1 d fürs englische Pfund oder 18,75 Mk. auf 100 Kilo.

Der englische Verbrauch 1907 ist gegen 1906 noch immer um etwa 1000 tons zurück. Ausser London kommen als Ankunftshäfen für Kakao auch Liverpool, Bristol und Southampton in Betracht. Namentlich Liverpool weist neben London recht ansehnliche Auktionen auf. London unterscheidet sich von Le Havre und Hamburg durch seine öffentlichen Auktionen, die allwöchentlich am Dienstag stattfinden. Die öffentlich gebotenen und bezahlten Preise finden überall Beachtung, sodass London auch heute noch in der Preisbestimmung eine Bedeutung für den Kakaoweltmarkt hat, die ihm nach den dort bewegten Mengen nicht zukommt.

Die Ankünfte in London haben in Sack betragen:

	1905	1906	1907
Januar	24 095	36 614	17 833
Februar	15 897	21 496	25 223
März	18 624	19 092	25 407
April	13 340	12 764	15 228
Mai	18 634	14 570	24 023
Juni	15 768	15 002	13 800
Juli	14 988	22 577	22 384
August	19 554	13 711	10 761
September	11 483	7 095	
Oktober	6 490	7 140	
November	11 136	10 413	
Dezember	11 429	7 962	
	181 568	180 497	

Die Gesamtankünfte in sieben Monaten, Januar bis August, haben betragen:

1905	1906	1907
140 897	145 840	144 659 Sack.

*

Holland.

Die holländischen Gesamteinfuhren an Kakaobohnen haben betragen in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	1 192 000	1 307 000	1 519 000
Februar	1 517 000	1 569 000	1 325 000
März	805 000	1 814 000	1 689 000
April	772 000	1 503 000	1 311 000
Mai	1 504 000	1 876 000	1 325 000
Juni	1 556 000	1 208 000	1 683 000
Juli	2 108 000	2 761 000	2 845 000
August	1 669 000	1 769 000	2 251 000
September	3 085 000	2 400 000	
Oktober	2 485 000	2 299 000	
November	1 314 000	1 579 000	
Dezember	1 188 000	1 273 000	
	19 196 000	21 358 000	

Diese Mengen stellen aber nicht die Mengen vor, die von der holländischen Kakaoindustrie verarbeitet werden, vielmehr gehen noch ansehnliche Mengen als rohe Bohnen wieder ins Ausland, doch werden diese Ausfuhren in der amtlichen holländischen Statistik nicht monatlich, sondern nur jährlich veröffentlicht, weshalb wir auch nur die monatlichen Gesamteinfuhren nennen können.

Seit Jahresanfang bis Ende August sind in Holland eingeführt

1905	1906	1907
11 124 000	13 807 000	13 948 000 Kilo

Kakaobohnen sind in Holland zollfrei.

Der Vergleich der jährlichen Gesamteinfuhren mit den Ausfuhren zeigt folgende Zahlen, die sind in Kilo

	Eingeführt	ausgeführt	im Lande geblieben
1906	21 276 000	10 049 000	11 224 000
1905	19 294 850	8 557 451	10 737 400
1904	21 124 000	8 939 600	12 184 400
1903	16 741 685	6 011 191	10 730 474
1902	14 666 274	5 493 970	9 172 304

Die dritte Reihe, die im Lande gebliebenen Kakaobohnen angebend, zeigt ungefähr an, was die holländische Industrie jährlich verarbeitet. Der Bedarf bewegt sich seit 1902 ziemlich regelmässig zwischen 10 und 12 Millionen Kilo. Bei diesen Mengen ist noch zu beachten, dass sie nicht nur die tatsächlich verarbeiteten, sondern auch die erst übers Lager an den Verbrauch gehenden Kakaobohnen einschliessen, wie in den Vereinigten Staaten, was auf die Zollfreiheit und den Mangel amtlicher Vorratsangaben zurückgeführt werden muss.

*

Spanien.

Die spanischen Einfuhrzölle auf Kakaobohnen sind höher als die aller anderen Länder, denn 100 Kilo Kakaobohnen unterliegen bei der Einfuhr einem Zoll von 120 Peseten gleich etwa 96 Mk., müssen also noch mehr Einfuhrzoll entrichten als in Russland und Frankreich. Der spanische Zolltarif macht nur bei den Kakaobohnen aus der spanischen Kolonie Fernando Po eine Ausnahme, denn Kakaobohnen von dort unterliegen in Spanien nur einem Einfuhrzoll von 70 Peseten, gleich etwa 56 Mk. auf 100 Kilo. Fernando Po deckt aber nur den vierten Teil des spanischen Bedarfs, doch ist in Anbetracht der Zollerleichterung anzunehmen, dass die gesamte Kakaoeinfuhr von dort nach Spanien geht, sodass sich die Kakaoausfuhren von Fernando Po im grossen und ganzen mit den Mengen decken, die als Fernando Po-Kakao für den spanischen Verbrauch verzollt werden.

Digitized by Google

In Spanien sind an Kakaobohnen eingeführt und verzollt

	im ganzen	davon aus Fernando Po
1906	5 607 864	1 557 864 Kilo
1905	6 112 945	1 862 945 »
1904	5 816 359	2 010 766 »

Die Gesamteinfuhren Spaniens in den drei letzten Jahren verteilen sich auf die einzelnen Monate in folgender Weise in Kilo:

	1905	1906	1907	
Januar	284 311	331 473	190 457	Kilo
Februar	1 070 687	1 216 786	690 995	»
März	382 293	311 399	702 839	»
April	534 011	445 905	499 608	»
Mai	326 254	338 857	488 363	»
Juni	381 985	508 931	404 011	»
Juli	304 662	450 982	375 333	»
7 Monate	3 284 203	3 604 333	3 351 606	Kilo

* * *

Belgien.

In Belgien sind die Kakaobohnen zollfrei; von den Einfuhren sind für den belgischen Bedarf im Lande geblieben, in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	597 849	335 776	313 946
Februar	240 855	479 903	239 356
März	175 842	371 230	212 715
April	89 963	236 696	188 299
Mai	270 279	257 905	264 068
Juni	116 812	139 582	87 559
Juli	212 929	405 080	613 581
August	278 253	262 854	166 473
in 8 Monaten	1 982 782	2 479 026	2 085 997

Angaben über die Monate Juni bis Dezember der Jahre 1905 und 1906 liegen für den Augenblick noch nicht vor; wir können daher nur den Gesamtverbrauch nennen, und dieser hat betragen:

1906	1905	1904
2 792 008	3 018 997	3 865 810 Kilo

Das laufende Jahr 1907 ist bisher im Verbrauch recht erheblich zurückgeblieben. Dies ist der herrschenden Kakaohausse und ihren ungesund hohen Preisen zuzuschreiben. Die belgische Kakaoindustrie hat sich unter diesen Verhältnissen aufs äusserste eingeschränkt.

* * *

Kanada.

Die Einfuhr von Kakaobohnen ist zollfrei; die kanadische Kakaoindustrie hat aufgenommen in engl. Pfund:

	1905	1906	1907
Januar	155 508	306 799	167 251
Februar	129 147	213 252	139 170
März	211 777	206 800	270 859
April	170 090	163 408	293 683
Mai	181 223	293 617	227 803
Juni	110 085	88 481	293 683
Juli	55 327	149 665	
August	25 852	61 491	
September	22 888	93 639	
Oktober	131 218	118 802	
November	80 716	357 053	
Dezember	168 433	229 568	
Zusammen	1 442 264	2 282 575	

Von Januar bis Juni, in sechs Monaten, hat die Aufnahme von Kakaobohnen betragen:

1905	1906	1907
957 830	1 272 357	1 392 449 engl. Pfund

Auch hier zeigt sich die Wirkung der ungesund hohen Preise für Rohkakao; wenn nicht ein offenbarer Rückgang zu beobachten ist, so zeigt sich doch ein Stocken in der Aufnahme von Kakaobohnen. Etwa die Hälfte des kanadischen Kakaobedarfs wird durch Einfuhren aus den Vereinigten Staaten — Neuyork — gedeckt.

Zucker.

Bericht vom 3. Oktober 1907.

Auf den Zuckermärkten war das Bild in den letzten beiden Wochen wenig oder garnicht verändert. Die Aussichten für die Rübenernte sind andauernd gut, gerade die letzten Wochen haben vieles wieder ausgeglichen, was vordem zu Besorgnissen Anlass gab. Es arbeiten jetzt auch schon mehr Fabriken, und in diesen Tagen werden weitere in die Kampagne eintreten.

Bei den guten Wetteraussichten halten sich natürlich auf den Rohzuckermärkten die Käufer zurück, und die Fabriken drängen ebenfalls nicht, da sie zum Teil schon grössere Mengen zu lohnenden Preisen vorweg verkauft haben. Nur die zweite Hand möchte unter diesen Verhältnissen gern ihre Vorräte los sein. In Paris wird wieder einmal im grossen spekuliert; der Erfolg muss abgewartet werden, er hängt am Wetter dieser Tage, denn Sonnenschein muss das Manöver zum Scheitern bringen; bisher scheint es auch so.

Auf dem Raffinadenmarkt herrschte die ganze Zeit hindurch Ruhe, weil man die neue Ernte abwarten will. Auch die Abforderungen sind nur klein. Die Magdeburger Tagespreise haben am 3. Oktober 1907 für gemahlenen Melis 18.75 Mk., für gemahlene Brotraffinade 19.37½ Mk. betragen.

* * *

Der Ausschuss des Vereins der deutschen Zuckerindustrie hat sich mit der **Zusatzakte zur Brüsseler Konvention** befasst, deren endgültige Annahme er für ausgeschlossen hält, wenn nicht einmal Russland noch beitritt und wenn nicht ausserdem gleichzeitig die Verbrauchssteuer von 14 Mk. auf 10 Mk. herabgesetzt wird. Diese Ermässigung wird schon lange gefordert und ist auch von der Regierung in wohlwollende Erwägung gezogen, aber erfolgt ist auf die verschiedenen Anträge noch nichts. Je näher wir dem 28. Februar 1908 kommen, desto nötiger muss eine Aeusserung der Regierung über diese Frage Klarheit schaffen. Sehr gut ist, dass sich in diesem Punkte Landwirtschaft und Zuckerindustrie einig sind. Unter welchen Bedingungen Russland Mitglied der Konvention wird, müssen erst Verhandlungen ergeben, die sich dann hoffentlich schnell abwickeln; jedenfalls ist der Vorschlag, den Russland für seinen Beitritt schon machte, nicht annehmbar.

Der Aufsichtsrat des deutschen Raffineriesyndikates hat nach einer Meldung aus Magdeburg beschlossen, die Kartellbestrebungen einstweilen einzustellen, was auf die Konvention zurückzuführen ist. Ein Kartell neben der Konvention ist zum mindesten eine unsichere Sache, weil die Spannung zwischen Inlands- und Auslandspreis nicht gross genug ist.

Kakaobohnen.

Bericht vom 2. Oktober 1907.

Auch die zweite Septemberhälfte ist ruhig und ohne besondere Vorfälle verlaufen. Das Angebot ist nur klein, und die Nachfrage ist in der Berichtszeit noch kleiner geworden, sodass die Preise, die sich im Anfang noch behaupten konnten, gegen Ende September sich auf der ganzen Linie nur mit Mühe zu halten vermochten. Dass der Bedarf sich so zurückhält, wird ihm bei den ungesunden Marktverhältnissen selbst der spekulative Handel kaum verdenken können. Wie ungesund und überspannt die Lage ist, geht schon allein daraus hervor, dass sich die Preise für

Digitized by Google

Mittelsorten ebenso hoch stellen wie die Preise für Guayaquil und andere bessere Sorten. Die Ankünfte in den Empfangshäfen sind heute im ganzen grösser als je, und da keine Nachfrage herrscht, bleibt das knappe Angebot ein Rätsel, dessen Lösung heute leider noch nicht gefunden ist. Irgendwo müssen die Ueberschüsse der Ankünfte doch bleiben, und sei es auch nur hinter verschlossenen Speichertüren, die sich natürlich einzig und allein den wenigen Wissenden öffnen, die auf diese Weise Tausende und Abertausende »machen«.

Die Zuversicht ist in den letzten Tagen aber schon kleiner geworden, die erste Hand sitzt auf hohem Ross, dagegen kann man heute bei der zweiten, dritten, vierten Hand — manche Partien sind noch durch viel mehr Hände gewandert — schon billiger ankommen, namentlich für greifbare Kakaos, die schon im Kanal oder noch näher sind, weil in den nächsten Monaten grosse Mengen erwartet werden.

Wie weit der Bedarf versorgt ist, bleibt eine offene Frage, denn niemand kann sie erschöpfend beantworten. Tatsache ist jedenfalls, dass viele Partien eher angedient werden, als sie zu liefern sind, was sicher nicht nach Kakaoknappheit ausschaut, sondern an verschlossene Speichertüren erinnert, die nur geöffnet werden, um die Zinsenlast zu mindern. Ausserdem ist die Zurückhaltung des Bedarfs gerade zur jetzigen Zeit beachtenswert. Entweder hat er sich auf Monate hinaus zum grösseren Teile versorgt, oder er schränkt sich jetzt ein, was sich zahlenmässig heute noch nicht nachweisen lässt. Die deutschen Augustzahlen sind schon niedriger, ebenso sind nach den vorhandenen Unterlagen seit Jahresanfang in der Bohnenaufnahme verschiedene Länder zurück, selbst die Vereinigten Staaten, die bis Juli 1907 — soweit liegen amtliche Zahlen vor — in der Bohnenaufnahme noch recht weit voraus waren, lassen im September nach den Neuyorker Zufuhren, aus denen der amerikanische Bedarf zu $^9/_{10}$ gedeckt wird, ein Abflauen erkennen. Die Preisspannung ist eben zu gross, als dass sie den Bedarf zu unnötiger Entwicklung anspornen könnte. In welchem Umfange darauf die wieder weiter gestiegenen, ebenfalls auf ungesunden Höhen wandelnden Butterpreise Einfluss haben werden, bleibt abzuwarten.

Die Hamburgische Handelskammer gibt die Zahlen der Kakaomengen bekannt, die in der Zeit vom 15. August bis 14. September 1907 auf Grund des Hamburgischen Deklarationsgesetzes zur Anmeldung gekommen sind. Das Gesetz schreibt für diese — wohl gemerkt! — Anmeldungen eine Frist von zwei Wochen vor. Trotzdem sind, wie immer, viele Nachzügler aus früheren Monaten vorhanden.

In der Zeit vom 15. August bis zum 14. September 1907 sind zur Anmeldung gelangt:

I. Einfuhren seewärts:

5 306 280 Kilo im Werte von 9 355 510 Mk.

Das sind 75 804 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswerte von 176,30 Mk. für 100 Kilo.

An diesen Mengen sind beteiligt:

Ecuador	mit	1 541 880 Kilo
San Thomé	»	1 066 720 »
Dominik. Republik	»	678 690 »
Brasilien	»	614 870 »
Frankreich	»	298 120 »
Brit.-Westafrika	»	238 790 »
Trinidad	»	232 140 »
England	»	216 900 »
Venezuela	»	111 130 »

II. Ausfuhren seewärts:

2 422 660 Kilo im Werte von 4 084 320 Mk.

Das sind 34 609 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswerte von 168,50 Mk. für 100 Kilo. Von den Bestimmungsländern haben u. a. erhalten:

Holland	1 195 580	Kilo
Rheinhäfen	231 470	»
England	159 810	»
Schweden	156 270	»
Schweiz	132 020	»
Belgien	119 770	»
Triest	99 390	»
Dänemark	74 740	»
russ. Ostsee	61 470	»
preuss. Ostsee	45 600	»

Vergleiche dieser Zahlen sind noch nicht möglich, weil dies erst die vierte derartige Aufgabe ist, und weil daher vor allem Zahlen aus dem Vorjahre noch fehlen. Das wird in einem Jahre schon besser und vollständiger sein.

Im **Hamburger Hafen** sind im September 1907 folgende Mengen angekommen:

Bremen	13 452	Sack
Westindien	10 111	»
Le Hâvre	9 358	»
Bahia	8 125	»
Afrika	5 854	»
Lissabon	5 519	»
London	4 957	»
Amsterdam	4 009	»
Westküste Südamerika	2 350	»
Liverpool	2 078	»
Southampton	1 717	»
Neuyork	1 710	»
Colombo	935	»
Pará	643	»
Trinidad	573	»
Antwerpen	507	»
Bordeaux	372	»
Rotterdam	105	»
im September 1907:	72 375	Sack
1906:	76 586	»

Seit Jahresanfang, in neun Monaten, sind in Hamburg angekommen:

1905	1906	1907
447 727	471 704	476 818 Sack.

Im übrigen verweisen wir auf die folgenden Einzelheiten; vorweg bleibt noch zu erwähnen, dass schon in den ersten Oktobertagen in Hamburg weitere 13 657 Sack Kakao angekommen sind.

Einzelberichte.

Venezuelakakao. Aus La Guayra wird brieflich gemeldet, dass sich das Wetter für die kommende Weihnachtsernte günstig entwickelt hat, und dass die Aussichten für November gut sind. Die Ankünfte in La Guayra haben vom 8. bis 28. August 1907 6350 Sack betragen; zur gleichen Zeit 1906 waren es nur 3447 Sack. Diese Zunahme hat sich schon in den Augustausfuhren bemerkbar gemacht, die inzwischen brieflich aufgegeben sind; sie haben 582 228 Kilo betragen, wovon 9587 Kilo nach Nordamerika gingen. Ausserdem wird gekabelt, dass die September-Ausfuhren 300 000 Kilo umfassen, woran Nordamerika mit 10 000 Kilo beteiligt ist. In neun Monaten, Januar bis September, stellen sich die Ausfuhren von La Guayra, wie folgt:

Anteil von:	im September		in neun Monaten	
	1907	1906	1907	1906
Europa	290 000	183 789	5 301 581	4 340 961
Nordamerika	10 000	28 341	790 123	1 303 834
im ganzen	300 000	212 130	6 091 704	5 644 795

Digitized by Google

Die Gesamtausfuhr ist 1907 gegen 1906 um mehr als ½ Million voraus, der Anteil Nordamerikas daran erheblich zurück. In Anbetracht der Nachrichten, die von günstigem Wetter und guten Aussichten für die etwa im November/Dezember kommende Ernte erzählen, ist Aussicht vorhanden, dass sich der Vorsprung von 1907 gegen 1906 noch vergrössern wird.

In Puerto Cabello haben die Ausfuhren betragen

	im August	in acht Monaten
1907	72100 Kilo	892018 Kilo
1906	68368 »	807187 »
1905	59721 »	646763 »

Wenn die Zunahme auch nicht erheblich ist, so bleibt sie doch beachtenswert. Seit dem 1. August 1907 wird in Puerto Cabello für alle Kakaobohnen ein Ausfuhrzoll von 6 Bolivares (= 4,80 Mk.) für die geringeren Sorten und 16 Bolivares (= 12,80 Mk.) für die feinen Kakaos, alles für 50 Kilo, erhoben.

Guayaquilkakao. Die Ankünfte in Guayaquil sind in der zweiten Septemberhälfte 12700 Quintales stark gewesen, sodass im ganzen September 1907 30700 Quintales in Guayaquil ankamen; 1906 waren es in der gleichen Zeit 36000 Quintales, 1905 nur 9250 Quintales. Die Ankünfte in neun Monaten, von Januar bis September, haben betragen:

1905	1906	1907
341700	377250	337100 Quintales.

Auch heute ist wieder das Kuriosum festzustellen, dass Thomé und Bahia über den Guayaquilpreisen und Samana und Akra ihnen sehr nahe stehen. Es ist eine eigenartige, geradezu unnatürliche Zeit, die Guayaquilsorten sind jedenfalls heute im Verhältnis billig. Wer kaufen muss, tut gut, dies zu berücksichtigen. In Hamburg sind an der Monatswende für Superior Sommer Arriba 115 Mk., für Arriba de la epoca 112 Mk., Mai/Juni-Abladung, ferner für Balao 109 Mk., für Machala 108 Mk., September/Oktober-Abladung, gefordert worden, und zwar alles auf der Kostfracht-Grundlage.

Trinidadkakao. In der ersten Woche der Berichtszeit, in der keine Auktionen in London stattfanden, gingen die Preise für Trinidadsorten auf 117½ bis 120 s, auf den Auktionen am 24. September sind von 730 Sack nur 8 Sack verkauft zu 118 s, doch wurden ausserdem noch Umsätze zu 120 s bekannt. Die Londoner Vorräte haben am 21. September 6983 Sack betragen.

Aus Port of Spain wurde uns gemeldet, dass die Pflanzungen stellenweise wohl etwas viel Regen erhalten hätten, dass aber im allgemeinen die Aussichten für die kommende Kakaoernte unverändert gut genannt werden müssen. Die Ankünfte von den Pflanzungen in Port of Spain sind in dieser Zeit zwischen den Haupterntemonaten nicht erheblich. Laut Kabel haben daher die Ausfuhren im September auch nur 6000 Sack betragen, wovon 4000 Sack nach Nordamerika gingen; im September 1906 sind 3057 Sack ausgeführt.

Grenadakakao. Vom 1. Januar bis zum 7. September 1907 sind von Grenada 37688 Sack verladen, zur gleichen Zeit 1906 waren es 35517 Sack, was eine Zunahme von 2161 Sack bedeutet.

In Auktion wurden am 24. September d. J. in London nur 96 Sack angeboten, 87 Sack verkauft, und zwar mittel zu 118½ bis 119 s, gut bis fein zu 120 bis 121½ s. Die Londoner Vorräte betrugen am 21. September 2582 Sack.

Ceylonkakao. Die Ausfuhren von Colombo haben vom 1. Januar bis zum 26. August 1907 3276651 Kilo betragen, gegen 2245817 Kilo zur gleichen Zeit 1906. Diese Zunahme der Ausfuhren von 1030834 Kilo zeigt sich, obgleich das Deutsche Generalkonsulat von Kalkutta am 2. August d. J. berichtet dass die Kakaoernte in Colombo nur unbedeutend gewesen sei; die Zahlenangaben sind aber ebenfalls amtlich und tatsächlich ermittelt.

In London fanden nur am 24. September Auktionen statt; nur 254 Sack wurden angeboten, 135 Sack wurden davon verkauft. Für kurant bis mittel wurden 110½ bis 115½ s bezahlt, für gute Bohnen 116½ s. Ausserdem wurden noch kleine Umsätze bekannt, bei denen für Ceylon 120 s bezahlt sind.

Die Londoner Vorräte von Ceylonkakao haben am 21. September 9786 Sack betragen.

Parakakao. Die August-Ausfuhren von Para, Manaos und Itacoatiara haben nach brieflicher Aufgabe, die inzwischen eintraf, betragen in Kilo:

	im August		in acht Monaten	
	1907	1906	1907	1906
im ganzen	932966	520307	2893231	1690137
davon nach:				
Europa	595573	396796	2131131	1111470
Nordamerika	337343	123511	762092	578549

Die Zunahme für acht Monate 1907 gegen 1906 beträgt 1203094 Kilo; nach Europa allein gingen in dieser Zeit 1907 über 1 Million Kilo Bohnen mehr als 1906. Auch der September hat diesen Ueberschuss vergrössern helfen, denn es sind laut Kabel 370000 Kilo nach Europa und 80000 Kilo nach Nordamerika, zusammen 450000 Kilo im September 1907 von Para verladen, gegen 253979 Kilo im September 1906.

Die Ankünfte von den Pflanzungen haben im August schon nachgelassen und zeigen an, dass die Haupternte beendigt ist; die Ankünfte und Ausfuhren der nächsten Monate werden daher kleinere Zahlen zeigen.

Bahiakakao. Die Augustbewegungen in Bahia sind inzwischen brieflich aufgegeben worden; hieraus ergeben sich für den Platz Bahia in Sack folgende Zahlen:

	im August		in acht Monaten	
	1907	1906	1907	1906
Ankünfte	47341	46400	189316	197777
Ausfuhren	41291	36783	198227	208262
davon nach				
Europa	33523	22938	124983	151167
Nordmerika	6633	13645	66043	62290
dem La Plata	1135	200	7201	4905

Die genauen Zahlen für den September 1907 können natürlich noch nicht hier sein, wohl aber wird uns gekabelt, dass die Ankünfte in dieser Zeit in Bahia rund 36400 Sack, die Ausfuhren ungefähr 31000 Sack betragen haben; im Jahre 1906 haben zu gleicher Zeit die Ankünfte 48000 Sack, die Ausfuhren 49000 Sack betragen. Die Nachrichten über ungünstiges Wetter halten sich; es wird dringend Regen gewünscht; unterbricht dieser die trockene Zeit, so wird eine normale Ernte erwartet.

In Hamburg sind Ende September für fair fermented 109 Mk., für superior 111 Mk. gefordert worden, natürlich Kostfracht, September/Oktober-Abladung.

Thomékakao. Ein zweiter D. »Malange«, der am 19. September 1907 in Lissabon eintraf, hat 9460 Sack von San Thomé mitgebracht, womit sich die Ankünfte in Lissabon im September 1907 auf 20704 Sack stellen, zur gleichen Zeit 1906 waren es 24980 Sack, 1905 gar 36965 Sack. Im September 1907 sind nur zwei Dampfer mit Kakao in Lissabon eingetroffen, sonst waren es immer drei Dampfer. Die Gesamtankünfte in neun Monaten, Januar bis September, stellen sich auf 247603 Sack 1907 gegen 250077 Sack 1906.

Im Lissaboner Zollhause haben am 28. September 1907 16851 Sack gelegen, gegen 42054 Sack am 29. September 1906.

In London wurden auf den Auktionen am 24. September 1907 von 80 Sack die Hälfte zu 120 s verkauft; es handelte sich um fein Thomé. Ausserdem sollen noch Geschäfte zustande gekommen sein, worüber nichts zu erfahren war. Der Vorrat in London hat am 21. September 1907 7046 Sack umfasst.

In Hamburg sind an der Monatswende 113½ Mk. für fein, 109½ Mk. für mittel gefordert, und zwar alles auf der Grundlage cif Hamburg für greifbare Ware und für September/Oktober-Abladung.

Digitized by Google

Samaná/Sanchez-Kakao. Aus Sanchez und Santo Domingo (Stadt) waren neue Nachrichten nicht eingetroffen, wohl aber aus Puerto Plata. Von dort wird berichtet, dass im August 1907 ausgeführt sind nach

Europa	4 297 Sack	oder	286 803 Kilo
Nordamerika	155 »	»	12 630 »
im ganzen	4 452 Sack	oder	299 433 Kilo

Durch die erheblichen Preissteigerungen — ungeheuer nennt sie unser Gewährsmann — der letzten Monate sind auch die Einkaufspreise in Puerto Plata beeinflusst worden, doch haben die Aufkäufer vor einem baldigen Preisrückgang Angst und wollten Mitte September d. J. den Pflanzern nicht mehr als 16 bis 17 Dollars für 50 Kilo bezahlen. Im September ist in Puerto Plata fast gar kein Kakao angekommen, neue, grössere Ankünfte werden erst wieder im November beginnen. Die Septemberausfuhren sind daher nur klein gewesen, laut Kabel rund 50000 Kilo, dafür sind aber für die kommende Ernte die Aussichten andauernd sehr gut, namentlich auch, nachdem es besonders im Cibao, der Hauptgegend für Kakao im Hinterlande von Puerto Plata, im September geregnet hat.

Für Samanakakao sind in den letzten Septembertagen in Hamburg 106 Mk. cif, Neugewicht gefordert.

Akrakakao. Von der Goldküstenkolonie sind neue Nachrichten nicht eingetroffen. Die letzten Meldungen von Mitte September lauteten dahin, dass die Ernte mit guten Aussichten ihren Anfang nehme, und wenn die Erträge sofort nach der Küste geschafft werden, so ist es sehr gut möglich, dass bereits im laufenden Monat Oktober wie im Vorjahre grössere Ausfuhren zu verzeichnen sein werden. Um einen Anhalt dafür zu geben, nennen wir die Ausfuhren der vorjährigen Monate Oktober bis Januar, die betragen haben: 1906 Oktober 2 353 856 lbs

	November	3 922 754 »
	Dezember	6 183 259 »
1907	Januar	3 038 151 »

Nach den vorliegenden Berichten ist anzunehmen, dass die jetzt angefangene Haupternte der vorjährigen nicht nachstehen wird.

Es wird über Mangel von Akrakakao geklagt; dabei wird wohl immer übersehen, dass für die Goldküste die schwachen Ausfuhrmonate vom Frühjahr bis zum Herbst dauern, dass also der Mangel an Akrakakao in den letzten Monaten durchaus nicht unnatürlich war.

Die Preise sind schon auf die kommenden, grossen Ausfuhren von Akra zugeschnitten, denn es sind Ende September für greifbare Ware 104 Mk., für September/Oktober-Abladung 103 Mk., für November/Dezember-Abladung 102 Mk. verlangt worden, alles cif Hamburg, Neugewicht.

Kamerunkakao. In acht Monaten, von Januar bis August 1907, sind für den deutschen Bedarf 744400 Kilo Kamerunkakao verzollt worden, ferner 10000 Kilo aus Togo und 30800 Kilo aus Samoa. Leider fehlen zum Vergleich Zahlen aus früheren Jahren. Nur von Kamerun sind einige Angaben vorhanden, die besagen, dass im Jahre 1905 839400 Kilo und in den beiden ersten Monaten 1906 (also vor der Gültigkeit des neuen Zolltarifs) 142000 Kilo Kamerunkakao für den deutschen Verbrauch verzollt sind. Es ist daher nicht zu sagen, ob im Jahre 1906 der Anteil des Kamerunkakaos am deutschen Verbrauch schon die erste Million erreicht hat, jedenfalls wird aber 1907 die Million erreichen, wenn nicht überschreiten. Allerdings ist die Ausfuhr von Kakao in Kamerun selbst schon seit 1904 über die erste Million hinaus, aber es geht nicht die ganze Ernte nach Deutschland, sondern Teile werden auch nach andern Ländern, namentlich nach England, verladen.

Die Preise für feinen Kamerunkakao haben Ende September 113 Mk., für kurante Sorten 110 Mk. cif Hamburg, Neugewicht betragen.

Javakakao. Die Ausfuhr ist auch im Juli 1907 wieder gestiegen, sie hat betragen

	im Juli	in sieben Monaten
1907	270319 Kilo	1024610 Kilo
1906	174994 »	641502 »
1905	67263 »	429415 »
1904	135507 »	399425 »

In Rotterdam kommen am 11. Oktober d. J. 570 Sack Javakakao (je etwa 50 Kilo wiegend) zur Auktion; die Ware ist in 17 Kavelinge verschiedener Grösse eingeteilt. Nähere Auskunft erteilen die bekannten Makler.

Kakaoplätze.

London. In der Berichtszeit fanden in London nur am 24. September d. J. Auktionen statt, in der Vorwoche, zum 17. September, waren keine Anmeldungen erfolgt, doch kamen in dieser Zeit immerhin einige Geschäfte zustande. Das Angebot am 24. September stellte sich auf 2166 Sack, doch war die Nachfrage bei den festen Forderungen der Eigner gering, sodass nur 750 Sack verkauft wurden. Man bezahlte wieder mehrere Schillinge über den Preisen der vorhergehenden Auktionen vom 10. September.

Vom 1. Januar bis zum 21. September zeigen die Londoner Kakaobewegungen folgende Zahlen:

Einfuhr		Ausfuhr		Verbrauch	
1907	1906	1907	1906	1907	1906
149 530	151 967	54 580	45 011	96 335	104 499 Sack

Die Vorräte haben am 21. September 1907 (1906) in London 41026 (63055) Sack betragen.

Die nächsten Auktionen finden in London am 1. Oktober d. J. statt.

Liverpool. Der Markt ist ruhig, die Preise sind fest; einige Geschäfte kleineren Umfangs werden berichtet. Angekommen sind in den letzten beiden Wochen 1002 Sack Akrakakao, 150 Sack Para und 52 Sack aus Le Hâvre.

In **Southampton** haben die Ankünfte in der Berichtszeit betragen 1223 Sack Guayaquil, 387 Sack Trinidad, 331 Sack Jamaika, 300 Sack Bahia und 49 Sack anderer Herkunft; **Goole** meldet nur 239 Sack Ankünfte aus Hamburg.

Bremen. Nach amtlichen Angaben haben betragen:

	im August	in acht Monaten
Einfuhren	245011 Kilo	2047920 Kilo
Verbrauch	233749 »	1957984 »

Die Mengen ergeben bei einem Durchschnittsgewicht von 70 Kilo für den Sack in acht Monaten 1907: 29256 Sack Einfuhren und 27971 » Ausfuhren, sodass 1285 Sack mehr seit Anfang des Jahres 1907 in Bremen angekommen sind, als wieder abgeliefert wurden.

Neuyork. Laut Kabel sind im September 1907 in Neuyork nur rund 19000 Sack gelandet worden, 1906 waren es 38452 Sack, 1905 waren es 22483 Sack. Die niedrigen Zahlen für den September 1907 dürfen aber in keiner Weise als ein Zeichen für Mangel an Ware aufgefasst werden, da bei der Einkaufsweise der grossen amerikanischen Fabrikanten, die ins Kakaoland selbst gehen, der grössere Teil der Ankünfte schon in festen Händen ist, ehe er den Hafen erreicht. Allerdings hat in den letzten Monaten auch der spekulative Handel mancherlei von den Ankünften auf sein Konto genommen, aber gerade dieser scheint zu weiteren Spekulationskäufen keine Lust zu haben, vielmehr beschränkt er sich jetzt darauf, seine Vorräte abzustossen, denn aus Neuyork wird gemeldet, dass der Markt wohl fest ist, dass sich aber Angebot und Nachfrage ausgleichen, und zwar trotz der kleinen Zufuhren und trotz der grossen von Neuyork direkt und auf dem Umwege über London gemeldeten Bedarfsfrage. Das Platzangebot aus erster Hand hat an der Monatswende 6000 Sack betragen. Allerdings

Digitized by Google

haben die kleineren Septemberankünfte das Uebergewicht der Gesamtankünfte in den neun Monaten Januar bis September nicht schmälern können, denn diese Ankünfte haben 1907 412836 Sack gegen 345113 Sack 1906 und 295093 Sack betragen.

Kakaoverbrauch.

Vereinigte Staaten. Nach amtlichen Angaben sind 1907 (1906) in engl. lbs

	im Juli		in sieben Monaten	
eingeführt	9230817	(7507609)	58311815	(51245009)
ausgeführt	213677	(263227)	1913386	(2005564)
im Lande geblieben	9017140	(7244382)	56398429	(49239445)

An den Einfuhren des laufenden Jahres in den sieben Monaten Januar bis Juli waren namentlich beteiligt:

Britisch-Westindien	mit	17147380 lbs
Europäische Plätze	»	11512429 »
Venezuela, Ecuador	»	10757350 »
Uebriges Westindien	»	9922953 »
Brasilien	»	8036006 »

Die im Lande gebliebenen Mengen sind in sieben Monaten 1907 um 7158984 lbs oder 14½ Prozent höher gewesen als 1906, womit aber noch in keiner Weise gesagt ist, dass der Verbrauch in Kakaobohnen ebenfalls soviel höher war. Wir wiederholen, dass eine genaue Uebersicht über Zu- oder Abnahme des amerikanischen Bohnenverbrauchs bei der Zollfreiheit der Kakaobohnen nicht möglich ist, dass aber in den Vereinigten Staaten viele Lagerböden der Fabrikanten wie der Händler unter der Last der Kakaovorräte knacken. Alle diese Vorräte sind, soweit sie im laufenden Jahre hinzukamen, unter den im Lande gebliebenen Mengen mitgezählt.

Deutschland. Ins deutsche Zollgebiet sind eingeführt und verzollt:

	im August		in acht Monaten	
1907:	2398900	Kilo	25557900	Kilo
1906:	2535400	»	24316300	»
1905:	1781500	»	20485400	»
1904:	1595200	»	18711100	»
1903:	1364900	»	14076200	»

Der August 1907 zeigt eine kleine Abnahme gegen das Vorjahr, sodass die Zunahme der acht Monate Januar bis August 1907 gegen 1906 sich nur noch auf 1241600 Kilo stellt, während in der gleichen Zeit 1906 gegen 1905 die Zunahme 3830900 Kilo betrug. Der Anteil an Portugiesisch-Westafrika hat in den acht Monaten betragen:

1904	1905	1906	1907
4716900	4715200	5703600	5360800 Kilo.

Der Thomékakao ist also in acht Monaten 1907 gegen 1906 immer noch im deutschen Verbrauch zurückgeblieben; 1906 gegen 1905 zeigte sich dagegen eine Zunahme von rund 1 Million Kilo Bohnen. Die Lücken, die der Anteil des Thomékakaos aufweist, sind durch Akrakakao mehrfach ausgeglichen.

Frankreich. Für den französischen Verbrauch sind verzollt worden im August:

1905	1906	1907
1919900	1681000	1819700 Kilo.

Seit Jahresanfang, in acht Monaten, vom Januar bis August, haben betragen in Frankreich:

	Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhr	
1907:	31513200	15247100	12447600	Kilo
1906:	29402000	14705100	15830800	»
1905:	31691000	13423700	16204400	»

Auch in Frankreich leidet der Verbrauch unter den Zuständen auf den Bohnenmärkten, denn während für acht Monate 1906 gegen 1905 die Zunahme rund 1300000 Kilo betrug, stellt sie sich heute in der gleichen Zeit 1907 gegen 1906 nur auf etwa ½ Million Kilo Bohnen.

Die französischen Vorräte haben im ganzen betragen:

	1. Januar	31. August	± in 7 Mon.	
1907:	9462600	11047700	+ 1585100	Kilo
1906:	17410900	14128500	— 3282400	»
1905:	19328100	19306000	— 22100	»

Die Vorräte, die im August 1907 allein um 1276300 Kilo stiegen, haben seit Anfang 1907 zugenommen, während beide Vorjahre in dieser Zeit Abnahmen aufweisen. Auf die einzelnen Plätze verteilen sich die Vorräte, wie folgt:

Le Havre	6782500 Kilo	Marseille	239500 Kilo
Paris	2219100 »	Nantes	10700 »
Bordeaux	1421300 »	Andere	374600 »

An der Zunahme der Vorräte hat Le Havre den weitaus grössten Anteil.

Vergleicht man Bestand zu Anfang 1907 und Einfuhr einerseits, Verbrauch und Ausfuhr andererseits, so ergibt sich für den 31. August 1907 ein Vorrat von 13281100 Kilo, während der amtliche Ausweis nur auf 11047700 Kilo lautet. Die nicht nachgewiesenen 2233400 Kilo sind am 31. August 1907 in Frankreich unterwegs gewesen; sie waren wohl von dem einen Transitlager als abgeliefert oder als Einfuhr angeschrieben, dagegen am Bestimmungsort noch nicht angekommen, um als Vorrat gefasst zu werden.

Holland. Die Kakaoeinfuhren haben betragen:

	im August		in acht Monaten	
1907:	2251000	Kilo	13948000	Kilo
1906:	1769000	»	13807000	»
1905:	1669000	»	11124000	»

Von diesen Mengen sind in acht Monaten gegangen über:

	Amsterdam		Rotterdam	
1907:	10288000	Kilo	3338000	Kilo
1906:	8482000	»	5255000	»

Der Anteil an den Kakaoeinfuhren hat sich bisher 1907 gegen 1906 auf Kosten von Rotterdam zugunsten von Amsterdam verschoben.

Bei den Einfuhren Hollands darf nie ausser acht gelassen werden, dass sie nicht den holländischen Verbrauch vorstellen, dass dieser erst nach Abzug der Ausfuhren, die etwa ein Drittel bis die Hälfte der Einfuhren ausmachen, annähernd berechnet werden kann. Die Ausfuhren werden nur jährlich bekannt gegeben.

Belgien. An Kakaobohnen sind 1907 (1906) in Kilo

	im August		in acht Monaten	
eingeführt	573613	(354193)	3607741	(3778546)
ausgeführt	407140	(101339)	1521744	(1299520)
im Lande geblieben	166473	(252854)	2085997	(2479026)

Die Augusteinfuhren sind 1907 höher gewesen als 1906, ebenso die Ausfuhren, doch zeigen die Mengen, die im August im Lande blieben, 1907 gegen 1906 eine Abnahme; im ganzen August 1907 waren es nur 166473 Kilo. Ebenso ist der Verbrauch seit Jahresanfang zurück.

Kakaobutter.

Bericht vom 1. Oktober.

Heute ist nur in Amsterdam eine Auktion über
75000 Kilo Van Houten,
6000 » Dejong
abgehalten worden. In London war keine Auktion angesetzt, weil die Marke Cadbury fehlte. In früheren Jahren ist es wohl mal vorgekommen, dass im September in London die Auktion ausgefallen ist, dass das im Oktober aber auch einmal geschehen konnte, hatte niemand erwartet. Natürlich hatte diese Meldung die Preise auf dem Kontinent für holländische und deutsche Marken in die Höhe geschoben, so dass ein höherer Ablauf der Amsterdamer Auktion erfolgen musste.

Digitized by Google

Das ist heute bestätigt worden. Die Marke Van Houten, die in der Septemberauktion im Durchschnitt 114.90 c = 389 Mk. für 100 Kilo geholt hat, hat heute 121.— c = 410 Mk. für 100 Kilo erzielt. Diese Marke ist also wiederum um rund 20 Mk. für 100 Kilo gestiegen. Seit Mai, dem billigsten Monat dieses Jahres, zusammengestellt, ergibt sich die folgende Preistabelle dafür:

Mai-	Preis	77.75 c	= 263	Mk.	für 100	Kilo
Juni-	»	86.75 c	= 293	»	»	»
Juli-	»	95.45 c	= 323	»	»	»
August-	»	106.10 c	= 360	»	»	»
September-	»	114.90 c	= 389	»	»	»
Oktober-	»	121.— c	= 410	»	»	»

Die Marke Dejong ist heute 119¼ c = 405 Mk. verkauft worden; im September war sie mit 112.75 c zu kaufen. Auch dafür ist der Preis also um rund 20 Mk. für 100 Kilo gestiegen. — Deutschland bleibt in seinen Angeboten und in seiner Preisstellung auf der Parität der Exportpreise stehen. Deutsche Konsumenten müssen also im Oktober mit einem Preise von 435 Mk. verzollt rechnen, und wenn grössere Konsumenten schlecht versorgt sein sollten, also dringend kaufen müssen, dann kann leicht noch ein Preisaufschlag dazu kommen. Die sofort und für November verfügbaren Mengen haben sich im September sehr gelichtet.

Allerlei.

Heft 299 vom 4. 10. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Allgemeiner Schokolade-Preis-Aufschlag in der Schweiz:

Die Mitglieder des Verbandes der Schweizer Schokolade-Fabrikanten (Union libre des Fabricants Suisses de Chocolat) haben sich infolge der enormen Preiserhöhung der verschiedenen Rohmaterialien und speziell des Rohkakaos bereits am 24. August d. J. zu einer allgemeinen Erhöhung der Fabrikpreise genötigt gesehen. Der Verband hat nun infolgedessen mit den unterzeichneten Detaillisten-Organisationen eine Vereinbarung getroffen, gemäss welcher auch die bisherigen Detail-Verkaufspreise für Schokolade und Kakao eine entsprechende Erhöhung erfahren sollen, und es treten die neuen Detailpreise überall spätestens mit Dienstag, den 1. Oktober 1907 in Kraft.

Diese Vereinbarung ist für alle Detailgeschäfte der Schweiz, welche Schokolade und Kakao verkaufen, gültig, einerlei ob dieselben einer der unterzeichneten Organisationen angehören oder nicht. Nach dem vorgenannten Termin soll zu den alten Preisen nicht mehr verkauft werden, dagegen steht es jedem Schokoladen-Detaillisten natürlich frei, bereits vor diesem Zeitpunkt zu den neuen Preisen zu verkaufen.

Wir bitten das Publikum, hiervon gefl. Kenntnis nehmen zu wollen.

Schweiz. Konditoren-Verband.
Verband Schweiz. Spezereihändler.
Schweiz. Bäcker- und Konditoren-Verband.
Aktiengesellschaft »Merkur«
Schweizer Schokoladen- und Kolonialhaus.
Verband der Schweizer Schokolade-Fabrikanten.
(Union libre des Fabricants Suisses de Chocolat.)

Die Schweizerische Schokoladenindustrie im ersten Halbjahr 1907. In den ersten sechs Monaten 1907 sind 4 195 000 Kilo schweizerischer Schokolade im Werte von 14 503 344 frs ins Ausland gewandert, gegen 3 785 100 Kilo im Werte von 13 096 505 frs zur gleichen Zeit des Vorjahres. Der Durchschnittswert der Ausfuhr stellt sich bisher 1907 auf 346 frs für 100 Kilo; die Zunahme 1907 gegen 1906 stellt sich auf 409 900 Kilo oder 1 406 839 frs.

An den Ausfuhren des ersten Halbjahres 1907 sind in der Hauptsache folgende Länder beteiligt:

	Kilo		frs
England	1 493 000	oder	5 255 065
Vereinigte Staaten	446 100	»	1 494 793
Deutschland	424 300	»	1 591 541
Italien	372 800	»	1 172 223
Frankreich	303 200	»	1 068 548
Belgien	267 200	»	874 007
Australien	171 100	»	585 387
Russland	140 900	»	497 924
Kanada	125 600	»	381 222

In den Rest von rund ⅓ Million Kilo Schokolade teilt sich eine ganze Reihe von Ländern. Aus dieser Aufstellung geht hervor, dass die Schokoladenausfuhren nach Deutschland bei kleinerem Gewicht einen grösseren Wert haben als die nach den Vereinigten Staaten geschickten Schokoladen.

Wieder eine Warnung und wieder vor einer — Ausstellung müssen wir bekannt geben; es handelt sich wieder um eine — internationale Nahrungsmittelausstellung, die angeblich zu wohltätigen Zwecken im Oktober/November d. J. in Paris stattfindet. Auch Ausstellungsbedingungen gibt es, aus denen hervorgeht, dass zur »Prüfung« für das Preisgericht Proben einzuschicken sind. Wir nehmen mit gutem Grund an, dass die Tagungen des Preisgerichts mit den eingeschickten Proben derer, die nicht alle werden, gewürzt werden. Diese Ausstellung hat nach Mitteilungen der ständigen Ausstellungskommission vorm Jahr schon einmal stattgefunden.

Geschäftseröffnungen:

Flensburg. Konditor Theodor Thiele, Norderstr. 95, eine Konditorei;
Gera i. R. Konditor Karl Zürn, Thalstrasse 47, eine Konditorei;
Linz. Ludwig Schmidt, Prägarten 66, eine Feinbäckerei;
Meerane. Lina Sonne, innere Crimmitschauer Strasse 7, ein Spezialgeschäft für Schokoladen usw.;
Mittweida. Albert Lange, Waldheimerstrasse 6, eine Konditorei;
Pforzheim. Christian Dihlmann, Kaiser Friedrichstrasse 26, eine Feinbäckerei;
Ratibor. Emma Aettner, Bahnhofstrasse 1, ein Schokoladen-Spezialgeschäft;
Reichenberg. Adalbert Biegel, Wallensteinstrasse 17, eine Konditorei;
Stötteritz bei Leipzig. Elvira Stade, Schwarzackerstrasse 12, eine Feinbäckerei;
Würzburg. Georg Günter, Tröltschstrasse 6, eine Feinbäckerei.

Konkurse.

Augsburg. Bäckermstr. Adam Schirmer.
Castrop. Krämer Anton Ahland in Holthausen bei Gerthe.
Gartz, Oder. Bäckermstr. Hermann Petes.
Gera, Reuss. Bäckermstr. H. E. Zöpfel † in Zwötzen.
Glückstadt. Krämer Heinrich Hagen in Gehlensiel.
Hamburg. Krämer H. L. J. Junglöw, i. F. J. H. Harms, Delikatessenmagazin, Reeperbahn 158.
Hamm, Westf. Bäckermstr. Gerhard Schepers, Oststr.
Klingenthal, Sa. Bäckermstr. K. O. Petschner in Zwota.
Reinerz. Bäckermstr. Albert Hanke.
Schwerin (Meckl.) E. Rudloff & Co.
Strassburg, Els. Bäckermstr. Lorenz Schuster, Clemenspl. 2.
Thorn. Drogenhändler Willi Kamsties (Germania-Drogerie) in Podgorz.

Digitized by Google

Firmen-Nachrichten.

Berlin. Nahrungsmittelfabrik Dr. Leonhardt & Co. Inhaber ist jetzt Albert Loewenberg, Kaufmann. Der Uebergang der Forderungen und Verbindlichkeiten an Albert Loewenberg ist ausgeschlossen.

Dirschau. Ostdeutsche Biscuit- und Waffelfabrik: Die Firma ist erloschen.

Dortmund. Zuckerwarenfabrik Westfalia Hurter & Bethge: Der Kaufmann Fritz Hurter ist ausgetreten. Der bisherige Gesellschafter Hermann Bethge setzt das Geschäft unter unveränderter Firma fort.

Dresden. Petzold & Aulhorn Aktiengesellschaft: Das Vorstandsmitglied Fabrikbesitzer Paul Rudolf Aulhorn ist gestorben. Gesamtprokura ist erteilt den Kaufleuten Andreas Ruckdaeschel und Oswald Erwin Herzog, beide in Dresden. Ein jeder von ihnen darf die Gesellschaft nur gemeinsam mit einem Vorstandsmitgliede vertreten.

Leipzig. Saxonia Kaffee-Gross-Rösterei Schröter & Pauling: Emil Max Schröter ist als Gesellschafter ausgeschieden.

Ludwigshafen, Rhein. Erste Ludwigshafener Teig- & Conditoreiwarenfabrik Gebr. Kessler, Friesenheim: Gesellschafter sind: 1. Johannes Kessler, Bäckermeister, und 2. Andreas Kessler, Konditor, beide in Friesenheim.

München. Gross & Grandke, Zuckerwarenfabrikations- und Handelsgeschäft: Paul Grandke, Dragist, früher in München, nun in Ulm, ist ausgeschieden. Nunmehriger Alleininhaber ist Ludwig Gross in München. — Peter Dingfelder: Inhaber ist Kaufmann Peter Dingfelder in München, Kolonialwarenhandlung.

Nürnberg. Johann Schinnerer: Unter dieser Firma betreibt Kaufmann Johann Schinnerer den Handel mit Kolonialwaren.

Saargemünd. Jakob Fohlen: Inhaber ist der Kaufmann Jakob Fohlen, Kolonialwaren.

Wasungen. August Pfannstiel in Schwallungen: Kaufmann August Pfannstiel ist Inhaber. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Wolfenbüttel. Robert Weinrich: Inhaber ist der Krämer Weinrich. Geschäftszweig: Kolonialwarenhandlung.

Worms. Frankfurter Lebensmittel-Consumhaus J. Carl Müller: Inhaber ist Krämer Jakob Karl Müller.

Wöllstein, Hessen. Ph. Leis: Inhaber ist Philipp Ludwig Martin Leis, Bäckermeister in Wöllstein. Geschäftszweig: Back-, Kolonial- und Spezereiwarenhandlung. — Jean Scholl II. in Sprendlingen: Inhaber ist Jean Scholl II., Bäckermeister. Geschäftszweig: Kolonialwarenhandlung und Bäckerei.

Musterregister.

Aschersleben. Flächenschutzmuster der Firma H. C. Bestehorn:

A. Ein Kuvert, enthaltend die Muster: Nr. 916, Grosseinkaufsgesellschaft Deutscher Konsumvereine, Hamburg, Plakate, Nr. 917 Reese & Wichmann, Hamburg, Etikett, Nr. 918 G. & W. Heller, Wien, Katzenzungen-Packung, Nr. 919 G. & W. Heller, Wien, Napolitains-Packung, Nr. 920 Leipziger Cakes-Fabrik Hänsel & Helmke, Roschwitz-Leipzig, Malz-Kakes-Packung, Nr. 921 Johannes Boelke, Glauchau, Kaffeeklotzbeutel.

B. Ein Kuvert, enthaltend die Muster: Nr. 881 Barmeier & Flachmann, Herford, Schokoladen-Packung »Glückskinder«, Nr. 883 Werckmeister & Liese, Berlin, Kaffeebeutel, Nr. 886 Paul Heinrich Müller, Berlin, Kaffeebeutel, Nr. 887 E. Degebrodt, Berlin, Schokoladen-Etuis »Violetta«, Nr. 888 Müller & Weichsel Nachf., Magdeburg, Neutral Schokoladen-Packung, Nr. 889 J. F. Rohlfing, Bremen, Kaffeebeutel, Nr. 890 »Rhenus« Kaffee-Essenz-Fabrik G. m. b. H., Worms, Schiebeschachtel, Nr. 891 J. Küfferle & Co., Wien, Schokoladen-Einsteckschachtel, Nr. 893 »Sarotti«, Berlin, Sektkorken-Packung, Nr. 894 Bethge & Jordan, Magdeburg, Plakat, Nr. 900 G. & W. Heller, Wien, diverse Schokoladen-Packungen.

C. Drei Kuverte, enthaltend folgende Muster: I. Nr. 898 Wilhelm Dappert, Wiesbaden, Spitzwegerich-Bonbonbeutel, Nr. 899 Wilhelm Dappert, Wiesbaden, Eucalyptus-Menthol-Bonbonbeutel, II. Nr. 901 Joh. Gerold, Berlin, Deckelschachtel, Nr. 902 Frh. v. Türckheim, Baden, Kaffeebeutel, Nr. 903 Chr. Müller & Co., Chur, Bonbonschachtel, Nr. 904 Bethe & Jordan, Magdeburg, Schokoladen-Packung Marke »Köstli«, Nr. 907 J. G. Hauswaldt, Magdeburg, Diadem Kakao Faltschachtel, Nr. 908 Oldörp & Jürgens, Lübeck, Kaffeeklotzbeutel, Nr. 909 Magnette & Beh, Strassburg i. E., Kaffeebeutel. Nr. 910 Wittekop & Co., Braunschweig, Schokoladen-Packung, Nr. 911 Georg Brüning Nachf., Lüneburg, Kaffeebeutel, III. Nr. 913 August Peters, Königsberg i. Pr., Kaffeebeutel, Nr. 914 Alfred Thiel, Grossenhain, Kaffeebeutel, Nr. 915 H. Rosenfeld, Königsberg i. Pr., Propagandakuverte.

Zu A bis C: Angemeldet am 24. Juli 1907. Schutzfrist je drei Jahre.

Köln a. Rh. Aug. Wiese & Sons: Paket mit drei Mustern, Bonbonniere, einen gefüllten, versiegelten Geldschrank darstellend, Schokolade-Pralinés mit Stanniol umwickelt, »Pralinés-Rosen«, Schokolade-Pralinés, mit Stanniol umwickelt. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 28. August 1907.

Dresden. Firma Anton Reiche in Dresden: ein Paket A, enthaltend 50 Stück Muster für Schokoladenformen. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 28. August 1907. Ferner ein Paket, versiegelt, mit B bezeichnet, angeblich enthaltend a) 10 Muster für Schokoladenformen, b) 20 Muster für Zuckerdosen-Plakate und ein Formenmusterbuch, zu a. Muster für plastische Erzeugnisse, zu b) Muster für Flächenerzeugnisse. Fabriknummern zu a) 6570—6579, zu b) 6580—6599, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 28. August 1907, vormittags 11 Uhr 15 Minuten.

Hannover. Hannoversche Cakes-Fabrik H. Bahlsen, ein Paket, enthaltend vier Modelle von Kartons und ein Modell von einem Karton mit einer Gabel. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 15. Juli 1907.

Gebrauchsmuster.

53 l. 312 405. Marzipankneif-Maschine. Otto Julius Bartels, Danzig, Gr. Hosennähergasse 8. 3. 6. 07. B. 34 671.

53 l. 314 233. Giessvorrichtung für Likörzucker-Konfitüren, bestehend aus ineinandergeschobenen Röhren mit Durchlassöffnungen. Carl Riebe, Dresden, Hermsdorferstrasse 13. 25. 7. 07. R. 19 692.

81 c. 314 742. In flacher Pappschachtel mit innen bedrucktem Deckel angeordnete runde, flache Blechdosen mit bedrucktem, gewölbtem Aufstülpdeckel für Bonbons. Julius Rosenberg, Brandenburg a. H., Hauptstr. 16. 29. 6. 07, R. 19 528.

81 c. 314 907. Als Werkzeug geformter Spielgegenstand zur Aufnahme von Zuckerwaren, Konfitüren o. dgl. Sarotti, Chokoladen- & Cacao-Industrie, A.-G., Berlin. 25. 6. 07. S. 15 596.

81 c. 315 504 Blechemballage für Zuckerwaren. Biskuit u. dgl. in Hundeform mit ausgestanztem Vorder- und Hinterteil, welche durch eine den Rumpf bildende Blechbüchse mit Haken und Oesen verbunden sind, und mit an den Füssen angebrachten Rädchen. Peter Thelen jun., Köln, Friesenpl. 16. 20. 7. 07. T. 8689.

53 f. 316 949. Tortendekoration, die nur aufgesetzt und befestigt zu werden braucht. Eugen Krumm, Breslau Neue Graupenstr. 12. 8. 7. 07. K. 31 575.

53 l. 316 940. Fahrbare Kandiervorrichtung mit beweglichen Seitenwänden am Kandierbehälter. Paul Kasper, Tolkewitz bei Dresden. 15. 5. 07. K. 31 051.

Patentanmeldungen.

53 f. H. 39 702. Verfahren zur Herstellung von Bonbons. Emil Heimerdinger, Hamburg, Neuerwall 34. 15. 1. 07.

Digitized by Google

531. P. 19065. Maschine zum Auftragen von Füllmasse auf Waffelblätter. Joseph Polak, Amsterdam; Vertr.: Goldberg, Patent-Anwalt, Berlin SW. 13. 22. 10. 06.

81 c. B. 43842. Verpackung für Konfekt. J. & A. Bock, G. m. b. H., Hamburg. 13. 8. 06.

Patenterteilungen.

81 c. 189070. Aus zwei Teilen bestehende, offene Faltschachtel. Peter Henrich u. George Herbert Hitchings, Hoquiam, V. St. A.; Vertreter: C. v. Ossowski, Patent-Anwalt, Berlin W. 9. 11. 8. 06. H. 38488.

81 c. 189160. Verpackung für wasserlösliche Stoffe, insbesondere Limonadenpulver. Max Gindele, München, Sternstr. 20. 14. 8. 06. G. 23496.

2 a. 189108. Maschine zum Backen von Waffeln und ähnlichem Gebäck. Carl Grau, Glauchau i. Sa. 23. 1. 04. G. 19436.

53 f. 189416. Verfahren zum Herstellen von alkoholhaltiger Zuckermasse. Carl Riebe, Dresden, Hermsdorferstr. 13. 10. 4. 06. R. 22587.

53 f. 189733. Verfahren zur Herstellung von eiweissreichem, geschmacklich nicht verändertem Kakao; Zusatz zum Patent 182747. Riquet u. Co. Act.-Ges., Gautzsch-Leipzig. 26. 10. 06. R. 23477.

53 f. 189734. Verfahren zur Herstellung eiweissreicher, geschmacklich nicht veränderter Schokolade bezw. von Kakao; Zusatz zum Patent 182747. Riquet u. Co. Act.-Ges., Gautzsch-Leipzig. 11. 12. 06. R. 23717.

53 l. 190839. Maschine zum Füllen von Schokoladeformen. Gabriel Carlson, Springfield, Hampden, Mass., V. St. A.; Vertr.: E. W. Hopkins u. K. Osius, Patent-Anwälte, Berlin SW. 11. 3. 11. 05. C. 14049.

Erhöhung des Aktienkapitals. Die Maggifabrik, deren Hauptsitz Kemptal (Schweiz) ist, vergrössert ihren Geschäftsbetrieb fortwährend, um den Anforderungen zu genügen. Der Verwaltungsrat hat für die am 7. Oktober d. J. stattfindende Generalversammlung den Antrag gestellt, das Aktienkapital zur Beschaffung von Betriebsmitteln um 2½ Millionen frs zu erhöhen; davon soll die eine Hälfte Ende Dezember 1907 und die andere Hälfte Ende Juni 1908 eingezahlt werden.

Soc. an. de la Biscuiterie de l'Amandier, Genf. Die Geueralversammlung hat die Abrechnung für das erste Betriebsjahr 1906/1907 angenommen und beschlossen, den verfügbaren Reingewinn teils zu Abschreibungen zu verwenden, teils den Reserven zu überweisen. Eine Dividende gelangt nicht zur Ausschüttung. Das Unternehmen ist seit September 1906 Aktiengesellschaft.

Bern. Die Genossenschaft der schweizerischen Teigwarenfabrikanten ist infolge der fortwährenden Preissteigerung für Hartweizenprodukte gezwungen, die Preise für Teigwaren und Gries um 2 frs für 100 Kilo zu erhöhen.

Hamburg. Die Cannstatter Misch- und Knetmaschinenfabrik von Werner & Pfleiderer hat in Hamburg eine Zweigniederlassung errichtet, um auch das Exportgeschäft zu pflegen. Leiter der Niederlassung ist Herr Ingenieur Alfred Lichtenberg, Georgsplatz 6.

Australische Zölle. Am 9. August d. J. ist ein neuer Zolltarif für den Australischen Bund in Kraft getreten, und zwar ist eine Reihe von Zollsätzen erhöht worden, auch für Kakao und Schokolade, die bisher 1 d. fürs englische Pfund (= 18.75 Mk. auf 100 Kilo) zu entrichten hatten. In Zukunft ist für Kakao und Schokolade 3¾ d. (= 70.35 Mk. auf 100 Kilo) vorgesehen; Kakao und Schokolade in Pulverform haben 2½ d. (= 46.90 Mk. auf 100 Kilo) zu entrichten. Kakao und Schokolade englischer Herkunft geniessen Vorzugszölle, die aber nur wenig niedriger sind; sie betragen 3½ d. fürs engl. Pfund (= 65.65 Mk. auf 100 Kilo), für englischen Kakao und Schokolade in Pulverform 2 d (= 37.50 Mk. auf 100 Kilo). Der neue Zolltarif muss der Volksvertretung noch vorgelegt werden, sodass die Beratung wohl kaum vor Ende 1907 beendet sein wird. Sollten noch Ermässigungen beschlossen werden, so wird auf Grund einer Erklärung der Regierung eine entsprechende Rückzahlung bezahlter Zölle nicht stattfinden.

Die neuen Einfuhrzölle des Australischen Bundes bedeuten eine recht erhebliche Erhöhung der Schutzwand für die einheimische Kakaoindustrie gegen fremden Wettbewerb, zumal rohe Kakaobohnen zollfrei sind. Die natürliche Folge dieser zollpolitischen Massregel wird sein, dass die Einfuhr von Kakao und Schokolade zurückgeht und dass die einheimische Kakaoindustrie, die bisher nur recht winzig war, sich bedeutend ausdehnen wird. Die Einfuhr von Kakao und Schokolade in das Gebiet des australischen Bundes war bisher sehr bedeutend; sie hat im Jahre 1906 3 201 653 lbs im Werte von 215 672 £ (= etwa 4½ Millionen Mark) betragen. Davon lieferte das Mutterland England 2 423 103 lbs, doch erscheint es bei der verhältnismässig geringen Bevorzugung fraglich, ob die englischen Erzeugnisse ihr Absatzfeld den hohen Schutzzöllen der heimischen Industrie gegenüber behaupten werden. Ausserdem sind an der Einfuhr beteiligt Holland mit 295 714 lbs, Deutschland mit 285 084 lbs, Belgien mit 96 159 lbs, Italien mit 78 995 lbs. Diese Anteile stellen wohl weniger Erzeugnisse der Länder selbst als vielmehr Durchfuhren vor, die etwa in Hamburg oder Antwerpen oder Genua die Reise zu Schiff nach Australien antraten; denn die Schweiz ist nur mit 224 lbs vertreten, und deren Anteil ist daher sicherlich grösstenteils in dem der übrigen Länder enthalten.

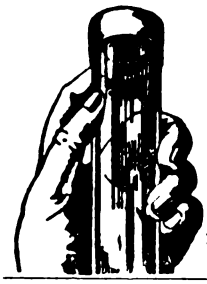
Quodlibet ist ein Warenname. Auf Anfrage des Kaiserlichen Patentamtes haben die Aeltesten der Berliner Kaufmannschaft geantwortet, dass das Wort Quodlibet seit vielen Jahren für Karamelbonbons allgemein gebraucht wird. Infolge dieser Verwendung hat sich dann der Gebrauch des Wortes in der ganzen Zucker- und Schokoladen-Branche auch für andere Mischungen von Zuckerwaren verbreitet, sodass es heute ausser Karamel-Quodlibet auch Creme-, Schokoladen-, Fondant-Quodlibet und dergleichen gibt.

Die Firma Hartwig & Vogel, sogar deren Rechtsvorgänger gebraucht das Wort schon länger als 50 bis 60 Jahre; die Firma Petzold & Aulhorn in Dresden führt die Bezeichnung Quodlibet in den verschiedensten Zusammensetzungen wie Likör-Quodlibet, Konserven-Quodlibet, Schokoladecrem-Quodlibet bereits in ihrer Weihnachtspreisliste von 1876; auch die Firmen Sarotti in Berlin, Theodor Hildebrand & Sohn in Berlin gebrauchen seit Jahren die Bezeichnung Quodlibet. Es ist daher anzunehmen, dass im Verkehr das Wort Quodlibet in Verbindung mit Zuckerwaren als ein Warenname anzusehen ist.

Auch andere Handelskammern haben sich mit der Frage beschäftigt und sind zu dem gleichen Ergebnis gelangt; so stellt u. a. die Handelskammer in Frankfurt a. M. fest, dass die Firma Gebr. Stollwerk A.-G. die Bezeichnung »Quodlibet« ebenfalls schon seit 1875 für sogenannte Zuckerzeltchen führt.

Berichtigung. In Heft 298, Seite 1409 des »Gordian« brachten wir einen Auszug aus dem Geschäftsbericht der Lucerna in Hochdorf und erwähnten darin auch die 1 Million frs Prioritätsaktien, die nicht, wie dort steht, mit einer Mindestdividende ausgestattet sind, sondern mit einer festen, unveränderten Dividende von 5½ Prozent.

Digitized by Google



Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. **Passt für alle Gläser.** Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Allgäuer Trockenmilch

Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als unübertroffen in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.

Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

Schokoladenreisender

anerkannt fixer Kakaoverkäufer, sehr beliebt bei Einkaufs-Vereinen und grossen Abnehmern in ungekündigter Stellung

sucht sich zu verändern.

Offerten unter **O. A. 713** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Zum Bezuge von

Post- und Bahnkisten

Horden, Lagerkasten

Holzkartons, roh und überzogen, sowie

Kartons aus Holz-, Stroh- u. Lederpappe usw.

empfiehlt sich die

Mügelner Kisten- u. Kartonnagenfabrik

Gebr. Klengel

Mügeln, Bez. Dresden.

Erfahrene, kaufmännisch und technisch geschulte Kraft, langjähriger Geschäftsführer, sucht sich zu verändern.

Der Betreffende ist vertraut auf allen verwaltungstechnischen Gebieten im Grossbetriebe, mit den einschlägigen Verhältnissen besonders in Deutschland und Oesterreich und dient mit besten Referenzen und Zeugnissen. Mitte 30, Christ, verheiratet, Abiturient, Hochschulbildung. Offerten unter **C. O.** an den Verlag des Gordian erbeten.

Zinnfolien, Stanniol

ringfrei, zu billigsten Tagespreisen.

Metallindustriewerke G. m. b. H. Frankfurt a. M.

Kaiserstrasse 77.

Tüchtige Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Erste Kraft

im **technischen** Betriebe durchaus bewandert, zur Vertretung des Chefs

von einer grösseren Kakao- u Schokoladenfabrik gesucht.

Gefl. Bewerbungen unter Beifügung von Zeugnisabschriften, des Lebenslaufs und des Gehaltsanspruches erbeten unter **L. Z. 416** an den Verlag des Gordian.

Zu kaufen gesucht: Einige guterhaltene **Melangeure** und einige **Walzen** unter Garantie für tadelloses Funktionieren (Walzen mit Stahlrollen) und eine heizbare **Knet- u. Mischmaschine.** Gefl. Offerten unter »Tadellos« an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Alle Sorten

Kisten für Post- und Bahnversand

liefert billigst

Franz Hunger, Marienberg (Erzgeb.)

Kistenfabrik mit Dampf-Sägewerk.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet **Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter**

Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne,

Elektrotechnische Fabrik

Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Was ist Wahrheit?

Wahrheit ist, dass Sie mit meinen grossen Spezialitäten

Milch-Caramellen und **Milch-Chocolade-Caramellen** } Marke Wärdogin

ein dauernd lebhaftes Geschäft erzielen, denn ich liefere darin das Beste was es gibt. Elegante Aufmachung verbindet sich bei diesen Marken mit einer erstklassigen Qualität und die Kartons bilden in ihrer originellen Ausstattung ein Schaustück für jedes Geschäft.

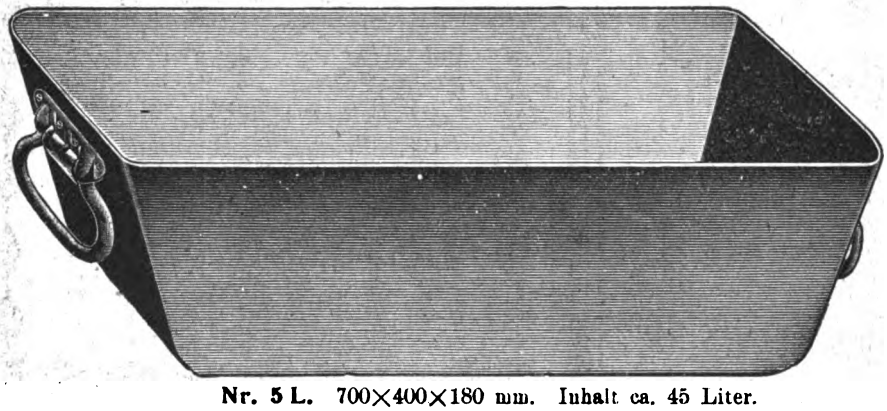
Grossabnehmer bediene zu Vorzugspreisen und gerne kostenlos mit Mustern.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

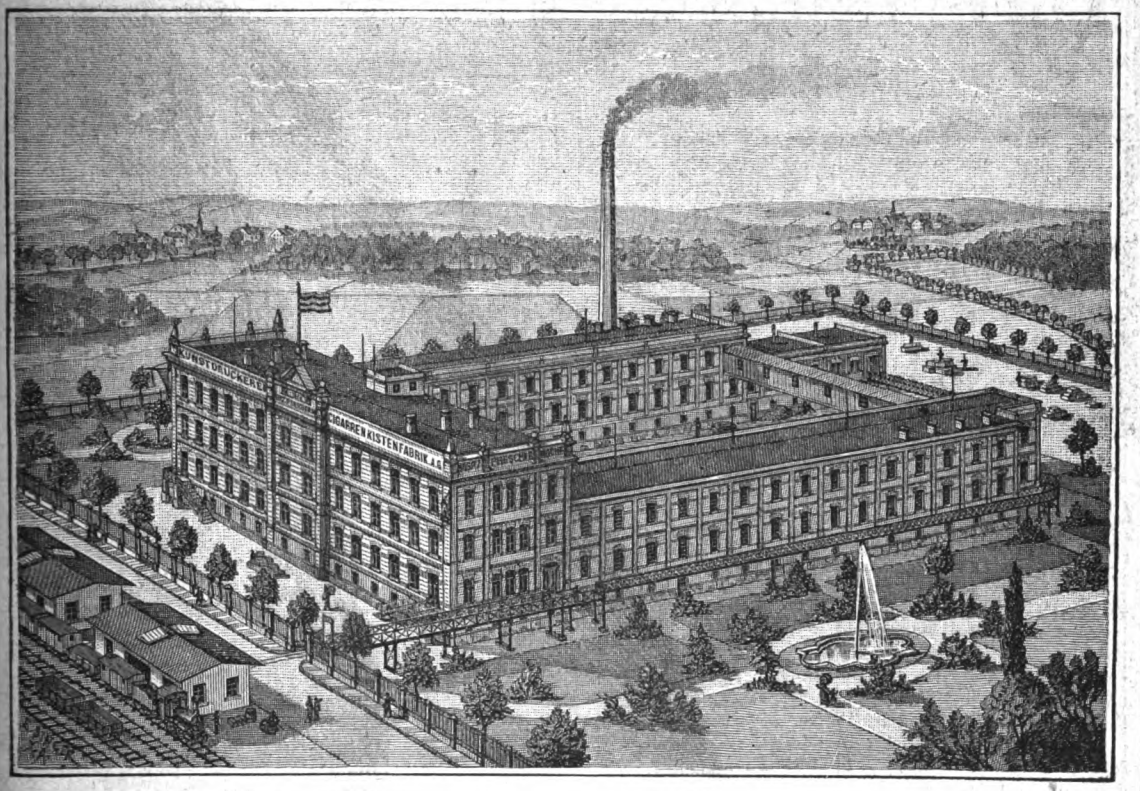
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1858.

✱ Papierwolle ✱

empfiehlt

J. Feirabend, Niedernhausen i. Taunus.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann,** lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg,** erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Anzüge für Arbeiter

der Schokoladen-Branche

aus

geschmackvollen, haltbaren Spezialstoffen,

Männer-Schürzen

aus grau und blau Leinen fabriziert in Posten

Engros **äusserst billig!** Export

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 300.** Hamburg, 23. Oktober 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

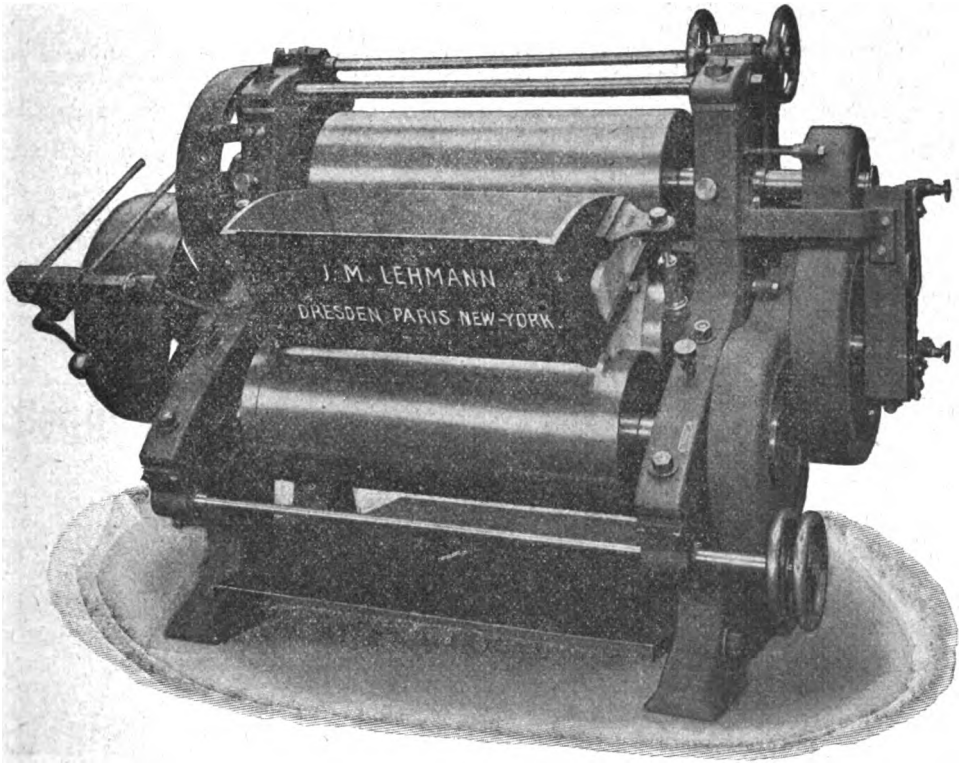
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Original-Konstruktion Lehmann.



Walzenmaschine „Reform“

mit **3** oder **5** Walzen

zum Reiben von Schokolade usw.

Seit 1903 patentiert und geschützt im In- und Auslande.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93544 150277 154733 162454 178898 180869
Patent Nr. 16853 in England, Schottland und Irland

Oetker

offeriert
Marzipanmassen
Backmasse
(bester Ersatz für Marzipanmasse)
Nougatmassen
Oetkers „Makrona"
(backfertige Makronenmasse)
Glasulade ⊛ Fondanin ⊛ Glasurine
Nussmasse ⊛ Mandelfabrikate
Haselnusskernfabrikate
Mandeln ⊛ ⊛ ⊛ Nusskerne

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

A. Savy, Jeanjean & Cie.

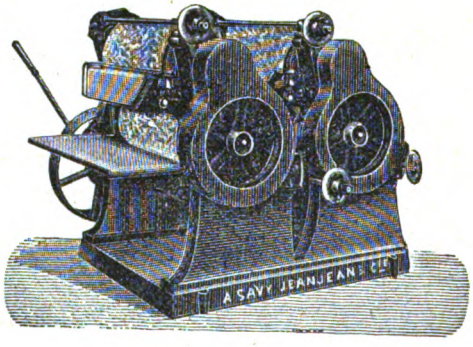
ehemals
G. HERMANN & BEYER FRERES
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.
Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 300
vom 23. Oktober 1907.

Welternte und Weltverbrauch in 1907. — Amerikanische Haussemanöver. — Eine Kakaomanipulation. — Zucker. — Kakaobutter. — Zur Kakaopulverkalkulation. — Kakaobohnen. — Allerlei. — Anzeigen.

Welternte und Weltverbrauch in 1907.

Im vorigen Jahre haben wir — in Nr. 273 am 5. September 1906 — unter dem Titel »Die Gründe der Kakaohausse« eine Uebersicht über Verbrauch und Ernte zwischen Januar und Juli **1906** zu dem Zwecke gebracht, die Gründe der plötzlichen Hausse bloss zulegen.

Wir wollen heute wieder eine Uebersicht über die Ernte- und Verbrauchsverhältnisse des laufenden Jahres geben, soweit wir schon amtliche Unterlagen haben und so weit wir uns auf zuverlässige Berichte stützen können. Wir haben den Eindruck, als ob man an verschiedenen Stellen schon wieder mit gefälschten Berichten hausieren ginge. —

Die Spekulation hatte im vorigen Jahre als preistreibendes Mittel ihre frühere Kenntnis von den steigenden Verbrauchszahlen und den nicht im gleichen Verhältnis steigen den Welterntezahlen benutzt.

Wir haben nun heute zu untersuchen, ob diese selben Mittel auch zukünftig noch benutzt werden können, d. h. ob auch im Jahre 1907 der Verbrauch grösser werden wird, als die geernteten Mengen, oder ob die Erntemengen die Verbrauchszahlen übersteigen. Es wird nützlich sein, vorher das Verhältnis der früheren Jahre festzustellen.

Der Ueberschuss der Ernte über den Verbrauch hat betragen:

		Der Durchschnittspreis war
1902	9 000 000 Kilo	123,50 Mk. für 100 Kilo
1903	6 400 000 »	116,30 » » 100 »
1904	9 200 000 »	115,— » » 100 »
1905	1 100 000 »	110,75 » » 100 »

Das Jahr 1906 hat, an Stelle des Ueberschusses der Ernten über den Verbrauch, das Gegenteil, nämlich einen Ueberkonsum von 6 600 000 Kilo gebracht. Damit sind von den 26 000 000 Kilo der Ernteüberschüsse aus den Jahren 1902 bis 1905 diese 6 600 000 Kilo abgegangen, sodass von den reinen Ueberschusszahlen der letzten fünf Jahre nur 19½ Millionen Kilo am 31. Dezember 1906 übrig waren.

Dass diese Verschiebung der Verhältnisse nichts weiter hätte zur Folge haben können, als vielleicht eine Erhöhung des Durchschnittspreises von 110,75 Mk. auf 123—130 Mk. für 100 Kilo — wenn es keine Spekulanten im Kakaohandel gäbe! — das haben wir hundertmal ausgesprochen und das wird heute auch wohl von keiner Seite mehr bestritten.

Aber vom rein praktischen Standpunkt aus, hat es keinen Wert, immer weiter nur davon zu reden, wie es — ohne Spekulanten — hätte

Digitized by Google

kommen müssen, sondern wir müssen heute und auf lange Zeit damit rechnen, dass wir die Spekulanten im Kakaohandel haben, und müssen danach trachten, dass wir ihnen ihr Handwerkszeug, das sind die falschen Berichte, so stumpf wie nur irgend möglich machen. —

Würde nun das laufende Jahr noch einmal keinen Ernteüberschuss über den Verbrauch oder wohl gar noch einmal einen Ueberkonsum bringen, dann würden sich die Weltvorräte weiter verringern, und die Spekulation hätte dieselben preistreibenden Mittel in der Hand, mit der sie seit 14 Monaten schon arbeitet.

Gottlob liegen die Aussichten bis heute so, dass im Jahre 1907 mit einem Ernteüberschuss von rund 13 Millionen Kilo über 1906 gerechnet werden kann: heute natürlich nur schätzungsweise.

Grosse Hoffnungen wird die Goldküste erfüllen. Die Haupternte ist in vollem Gange. Man schreibt uns aus Akra: »Schickt nur Geld und leere Säcke, wir können soviel Kakao hier kaufen, wie nie zuvor«. — Die vier Hauptmonate Oktober—Januar, die im Jahre 1905/6 rund 9 Millionen lbs Akrakakao
1906/7 » 15 » » »
gebracht haben, werden in diesem Jahre anscheinend 20—22 Millionen lbs bringen. Denn die kleine Vorernte hat in diesem Jahre schon ganz erhebliche Ueberschüsse gebracht, wie die folgenden Zahlen beweisen.

Es sind ausgeführt worden:

	1907	1906	1905
Mai	888 586 lbs	509 494 lbs	192 110 lbs
Juni	1 002 289 »	474 890 »	553 744 »
Juli	1 500 000 »	316 382 »	310 940 »
August	600 000 »	305 337 »	138 885 »

Auch die Septemberausfuhren sind grösser als 1906. Bestimmte Zahlen fehlen nur noch.

Immerhin werden wir aus diesem Gebiet in 1907 mit einem Ernteplus von 6—7 Millionen lbs rechnen können. (Im vorigen Jahre waren die Uebererträge rund 9 Millionen lbs; in diesem Jahre soll ungefähr eine gleiche Menge neuer Bäume tragbar geworden sein.) Nehmen wir aber nur rund 3 Millionen Kilo als Ueberschuss über 1906 an, dann werden wir nicht zu hoch geschätzt haben. —

Ein zweites Plusland muss in diesem Jahre Trinidad werden, von wo fortlaufend die denkbar besten Berichte für die Winterernte (November—März) einlaufen. Trinidad hat mit seinem Minderertrag von rund 95 000 Sack, gleich 7 Millionen Kilo, ja recht eigentlich den Ernteausfall des vorigen Jahres verschuldet. Seine Gesamternte oder -Ausfuhr von 147 000 Sack in 1906 ist heute in 1907, mit dem Septembermonat, schon um 10 000 Sack überholt, da wir schon 157 000 Sack empfangen haben. Nun fehlen noch die drei Monate Oktober bis Dezember; für diese erwartet man zwischen 70 bis 90 000 Sack, so dass wir aus Trinidad in diesem Jahre rund 240 000 Sack zu erwarten haben.

Das gäbe dann einen Mehrertrag von rund 90 000 Sack über 1906 oder in Kilo rund 7 Millionen mehr als 1906. Akra und Trinidad zusammen bringen also jedenfalls 10 Millionen Kilo in 1907 mehr als 1906.

Das dritte Plusland wird sicher Brasilien werden. Allein das Paragebiet hatte bis September schon 1450000 Kilo **mehr** geliefert als 1906. Dass Bahia mindestens, mindestens dasselbe riesige Quantum des vorigen Jahres ernten oder ausführen wird, wird allgemein von ehrlichen Berichterstattern gemeldet. Unsere eigenen Berichte vom Frühjahr meldeten aber ausdrücklich, dass eine grosse Menge neuer Plantagen in der Haupternte von 1907 zum Früchteansatz kommen würde, so dass die Gesamterntemenge bestimmt das Jahr 1906 übertreffen würde. Im vorigen Jahre hat das Bahiagebiet seinen Ertrag
von 16800000 Kilo in 1905
auf 22900000 Kilo in 1906
gebracht, hat also rund 6 Millionen Kilo mehr geerntet, während das Paragebiet in 1906 um 2 Millionen Kilo weniger gebracht hat. Da nun in diesem Jahre Para bis heute schon 1450000 Kilo mehr gebracht hat als 1906 und Bahia gewiss auf 24—25 Millionen Kilo kommen wird, so werden wir aus Brasilien, zusammen, mindestens rund 3 Millionen Kilo mehr bekommen, als 1906. Es können auch 4, es können auch 5 Millionen Kilo mehr werden, nach den vorliegenden Berichten über Erträge neuer Plantagen; aber wir wollen auch hierbei bescheiden sein und das Brasilien-Plus nur
auf 2 Millionen für Para und
auf 1 Million für Bahia, zusammen also
auf 3 Millionen Kilo einsetzen.

Wir haben dann in 1907 aus Goldküste, Trinidad, Brasilien zusammen 13 Millionen Kilo mehr zu erwarten, als 1906 gekommen ist.

Weitere Pluserteländer sind bisher:

Java 1907 = rund 400000 Kilo in 7 Monaten mehr als 1906
Ceylon 1907 = rund 1000000 Kilo in 8 Monaten mehr als 1906
Venezuela 1907 = rund 650000 Kilo in 9 Monaten mehr als 1906.

Es sind also rund 2000000 Kilo bis heute aus diesen vier Ländern in 1907 schon mehr geliefert worden, als 1906.

Das ergibt mit Akra, Trinidad, Brasilien für 1907 einen Mehrertrag von rund 15 Millionen Kilo über die Ernten des letzten Jahres.

Die San Thoméernte soll dem vorigen Jahre gleichkommen, vielleicht aber treffen die Ausfuhren etwas später in Lissabon ein; der kalte Sommer hat die Erntezeit etwas hinausgeschoben. Kenner des Landes bestätigen, dass dieses Land als Kakaoland am Ende der Ertragsfähigkeit steht; die Produktion wird hier nie über 500 000 Sack kommen können; fast alles taugliche Land ist bepflanzt, was noch frei ist, eignet sich nicht für Kakao.

San Thomé wird in diesem Jahr also weder ein Plus- noch ein Minusland sein.

Ecuador liefert im Durchschnitt jährlich 22—24 Millionen Kilo. Nur ganz besonders günstiges Wetter bringt mehr, besonders ungünstiges bringt weniger. In diesem Jahre ist der Ertrag für 9 Monate noch um 40000 Quintales gegen 1906 zurück. Es soll auch keine Aussicht sein, dass dieses Defizit noch eingeholt wird. Wir hätten also in Ecuador ein Minusland, das den Weltüberschuss um 40000 Qu. = 2000000 Kilo verringern würde.

Santo Domingo dagegen wird auf keinen Fall ein Minusland werden. Alles, was von Hamburger und auswärtigen Firmen über eine um 40 Proz. kleinere Ernte im Frühjahr gemeldet worden ist, hat sich als unwahr herausgestellt, was wir heute schon ohne Scheu behaupten können. Die Hauptausfuhrmonate liegen zwischen Mai und August. In neun Monaten des vorigen Jahres sind aus Sanchez 7311431 Kilo ausgeführt worden. Für dieses Jahr haben wir heute zwar erst die Ausfuhrzahlen für acht Monate, aber diese haben schon 5933166 Kilo, also nahezu sechs Millionen Kilo erreicht. Sollte nun der für 1907

Digitized by Google

noch fehlende neunte Monat aus diesem wichtigsten Kakaohafen garnichts gebracht haben? In wenigen Wochen werden wir den Nachweis führen können, dass von einem um 40 Proz. niedrigeren Ernteertrag in diesem Jahre gegen 1906 absolut keine Rede sein kann! Die Aussichten für die Weihnachtsernte sollen grossartig sein! Wollen wir aber heute dieses Land noch nicht zu den Plusländern zählen, so dürfen wir es doch auch auf keinen Fall zu den Minusländern rechnen.

Ueber die Erträge der vielen kleineren Länder können wir bei dieser Generalübersicht und Abschätzung hinweggehen. Einige Länder, wie Surinam, Fernando Po, Kuba, haben bis jetzt mehr als 1906, einige andere haben etwas weniger gebracht, darunter Kamerun, Jamaika. Alle kleinen Länder zusammen, werden den Ertrag des vorigen Jahres wieder bringen, so dass wir die Ernteschätzung ruhig damit abschliessen dürfen, dass wir als Resultat der Ernte in 1907 einen Ueberschuss aus Goldküste, Trinidad, Brasilien, Java, Ceylon, Venezuela von

rund 15 000 000 Kilo bekommen
von dem rund 2 000 000 Kilo als Fehlbetrag bei Ecuador abgehen,

so dass in 1907 13 000 000 Kilo mehr als 1906 geerntet werden. —

Wie wird sich zu diesem Ernteplus von rund 13 Millionen Kilo das Verbrauchsplus stellen? Aus 1906 wissen wir, dass dieses eine Jahr rund 13½ Millionen Kilo mehr Bohnen verzehrt hat, als das Jahr 1905, während vorher das Jahr 1905 nur 3½ Millionen Kilo mehr als 1904 verzehrt hatte. —

Da das Jahr 1906 wohl abgeschlossen vor uns liegt, für das Jahr 1907 aber erst statistische Angaben für die ersten sechs, sieben, acht Monate vorliegen, so können wir die Jahreszahlen des Verbrauches nur auf Grund der bisherigen Verbrauchsgrenze berechnen. Dabei finden wir folgende sechs Minusländer, d. h. sechs Länder, in denen der Verbrauch in diesem Jahre verloren hat. Und zwar haben verloren, gegenüber dem Verbrauch von 1906:

England	in 9 Monaten	. . .	1 200 000 Kilo
Belgien	» 8 »	. . .	400 000 »
Russland	» 6 »	. . .	170 000 »
Kanada	» 7 »	. . .	50 000 »
Spanien	» 8 »	. . .	275 000 »
Oesterreich	» 7 »	. . .	250 000 »

sechs Länder haben bisher **verloren** 2 345 000 Kilo.

Dieser Verlust ist nur auf das Konto der hohen Kakaopreise zu setzen; er wird sich bis Ende des Jahres auf rund vier Millionen Kilo erhöhen, denn die Preise sind seit August weiter um 40—50 Mk. für 100 Kilo gestiegen.

Diesem Verbrauchsverlust von vier Millionen Kilo wird aber ein Verbrauchsgewinn von rund 6½ Millionen Kilo gegenüberstehen.

Amerika hat in den letzten Jahren, seit 1903, in jedem Jahr rund drei Millionen Kilo mehr Bohnen verbraucht als im Jahr zuvor. Da die Einfuhren in Amerika in 1907 bisher nicht nachgelassen haben, so werden wir dem amerikanischen Verbrauch diese drei Millionen Kilo Mehrverbrauch auch in 1907 zugestehen müssen..

Deutschland hat in den ersten acht Monaten dieses Jahres 1 200 000 Kilo gewonnen; rechnen wir, dass auch in den noch fehlenden vier Monaten durchschnittlich 150 000 Kilo mehr verbraucht werden, so kommen wir auf einen Verbrauchsgewinn von 1,8 Millionen Kilo für Deutschland.

Frankreich hat 500 000 Kilo in acht Monaten gewonnen, wird also vielleicht auf 750 000 Kilo Mehrverbrauch kommen.

Holland hat in acht Monaten nur 100 000 Kilo gewonnen, wird also nur 125 000 Kilo mehr als 1906 verbrauchen.

Die Schweiz hat in sechs Monaten 500 000 Kilo gewonnen, wird also um rund eine Million höher kommen als 1906. —

Aus diesen Plusländern würde sich also für 1907 ein Verbrauchsüberschuss

von 3 000 000 Kilo bei Amerika
1 800 000 » » Deutschland
750 000 » » Frankreich
100 000 » » Holland
1 000 000 » » Schweiz ergeben,

so dass in diesen fünf Ländern zusammen 6 650 000 Kilo mehr in den Verbrauch gehen werden.

Dagegen steht ein Verbrauchsverlust von 4 000 000 Kilo aus England, Belgien, Russland, Kanada, Spanien, Oesterreich. Wird dieser Minderverbrauch von vier Millionen Kilo von dem Mehrverbrauch von 6 650 000 Kilo abgezogen, so bleibt für die elf Hauptverbrauchsländer nur ein Mehrverbrauch von rund 2½ Millionen Kilo für das ganze Jahr 1907.

In 1906 hat der Mehrverbrauch 13 Millionen Kilo betragen!

Die kleinen Länder Italien, Dänemark, Schweden, Australien, Norwegen, Portugal, Finnland können wir unberücksichtigt lassen; was in einem Lande etwa gewonnen werden sollte, geht im andern verloren. —

Wir werden also nach diesen gewissenhaft gewonnenen Berechnungen in 1907 13 000 000 Kilo Bohnen mehr ernten als 1906; wir werden aber nur 2 500 000 Kilo Bohnen mehr verzehren als 1906.

Das Jahr 1906 hatte dem Konsum den Schmerz angetan, 6½ Millionen Kilo weniger wachsen zu lassen, als verzehrt worden sind. Das Jahr 1907 wird diesen Schmerz lindern, weil das Gegenteil zur Gesundung der Lage führt.

Das Jahr 1908 wird den Spekulanten das Handwerk noch nicht ganz legen können, aber das Risiko ist

1. durch die sehr hohen Preise,
2. durch die Gefahr, dass das Ernteplus von Monat zu Monat wächst, ganz bedeutend grösser geworden, sodass »man« vorsichtiger mit dem Aufkaufen und Einsperren umgehen muss. --

Wir glauben, dass diese Uebersicht über die Weltlage die augenblicklichen Verhältnisse klären wird.

Amerikanische Haussemanöver.

Die Gordianleser werden sich erinnern, dass wir schon einigemale die Berichte der Neuyorker Firma Frank G. Alden Co. pflichtmässig richtig zu stellen genötigt waren. Das musste immer dann geschehen, wenn diese Firma, die Einkaufsstellen in Bahia und Trinidad hat, mit Alarmnachrichten in die amerikanische Oeffentlichkeit getreten war. Das ist wieder in der letzten Zeit hintereinander zweimal geschehen. Am 5. September verteilte sie drüben eine Aufstellung, in der sie folgendes angibt:

Es hätten betragen die Ankünfte in den Vereinigten Staaten zwischen 1. Januar und 31. August:

1907	1906	1905
393 351 Sack	343 072 Sack	309 649 Sack

Davon wären exportiert und transito eingelagert:

20 333 Sack	29 077 Sack	18 271 Sack

Digitized by Google

Folglich hätte der amerikanische Konsum zwischen dem 1. Januar und dem 31. August aufgenommen

1907	26646	tons
1906	22923	»
folglich	3723	tons

im laufenden Jahre mehr, als im Jahre 1906. —

Das wäre eine Zunahme bis jetzt von 16,24 Prozent für die Vereinigten Staaten.

Und die Vorräte am 31. August betrügen nur 14300 Sack. —

Dürfen wir, ehe wir weiter berichten, zunächst einmal daran erinnern, dass die Berichterstatter dieselben Leute sind, die in den ersten Januartagen dieses Jahres die vorjährige Bedarfszunahme Amerikas mit 13—14 Prozent herüberkabelten, aus der dann Kontinentleute (z. B. Henri Mayer & Co. in Antwerpen) 19 Prozent gemacht hatten?! Dürfen wir weiter bitten, nachzulesen, was in der Gordiannummer 283 Seite 1009 unter der Stichzeile »Das Märchen von der riesigen Zunahme des Konsums in den Vereinigten Staaten« steht. In Nr. 285 am 5. März konnten wir dann diese Alarmnachrichten auf Grund amtlicher Ermittelungen dahin richtig stellen, dass die Zunahme des amerikanischen Verbrauches **weder 19 Prozent, noch 14 Prozent, noch 13 Prozent, sondern nur 7,73 Prozent betragen hatte.**

Im Lande geblieben waren:

1904	31914884	Kilo
1905	34958597	»
1906	37654473	»

Die Zunahme in 1906 hatte also nur 2695876 Kilo = 7,73 Prozent betragen.

Und diese Zunahme von 7,73 Prozent war auch nur mit Ach und Krach dadurch herbeigeführt worden, dass im letzten Monat, im Dezember 4382033 Kilo eingeführt worden waren. Bei 37½ Millionen Kilo Jahresbedarf entfallen auf den Monat, als zwölften Teil, nur etwas über 3 Millionen Kilo. Da im Dezember 1906 aber 4382000 Kilo hineingenommen wurden, so hat der Ueberschuss dazu verhelfen müssen, um den amerikanischen Verbrauch so, mit Ach und Krach, um 2695876 Kilo oder um 7,73 Prozent zu steigern. —

So sah, **ungefälscht,** die amerikanische Konsumzunahme auf Grund amtlicher Quellen für 1906 aus. Und das Jahr 1906 hat, in der ganzen Welt, eine Verbrauchszunahme von rund 13 Millionen Kilo oder 9½ Prozent gegen 1905 gebracht. Das war möglich, weil bis in den Herbst hinein die Mehrzahl der Fabrikanten mit billigem Kakao versorgt war und der Zucker billig blieb.

Für das Jahr 1907 aber ist auf eine ähnliche Verbrauchssteigerung auf keinen Fall und in keinem Lande zu rechnen. Und da will die Firma Alden in Neuyork uns zumuten, wir sollen ihr diesesmal glauben, dass bei den höheren Preisen im Jahre 1907 in den Vereinigten Staaten der Bedarf schon bis zum 31. August um 16,24 Prozent grösser sei, als im billigen Jahre 1906?! Da die Firma Alden sich bisher in ihren statistischen Angaben als durchaus unzuverlässig erwiesen hat, da die später ans Licht gekommenen amtlichen Zahlen immer anders, ganz anders, gelautet haben, so ist auch der vorliegende Bericht als ein Alarmbericht zu bezeichnen, der nichts weiter bezwecken soll, als die Bohnenpreise hoch zu halten oder noch höher zu treiben. —

So muss unser Urteil kurz zu diesem ersten Aldenschen Bericht lauten.

Jetzt kommt der zweite. —

Anscheinend hatte dieser erste Marktbericht nicht den gewünschten Erfolg, die Fabrikanten zum starken Kaufen bei hohen Preisen anzuregen, gehabt. In einem zweiten, am 17. September verschickten ausführlichen Bericht, hören wir, wie Alden stärker die Alarmtrommel rührt.

Diesen Bericht wollen wir in deutscher Uebersetzung Satz für Satz abdrucken und kritisch beleuchten. Es sind haarsträubende Behauptungen, Andeutungen, Hinweise, Schlussfolgerungen darin:

Wortlaut.

Kakaobericht der Firma Frank G. Alden Co., Neuyork, vom 17. September 1907.

Seit dem 1. Juni 1906 hat der Markt für die mittleren und geringeren Sorten eine Steigerung von 143 Prozent gebracht, und die Preise gehen noch höher.

Der Grund für diesen Aufstieg ist einfach. Er ist auf die Tatsache zurückzuführen, dass die Ernten für Guayaquil, Trinidad, Venezuela, Sanchez und andere westindische Gebiete knapp sind. Dazu tritt eine Steigerung des Verbrauchs, und ausserdem sind die Ankünfte von Bahia und Thomé bis heute nur denen des vorigen Jahres gleich. Die Trinidad-Ernte war bis heute grösser als voriges Jahr; gerade das Jahr 1906 hat seit 1901 die kleinste Trinidad-Ernte gebracht. Die Lage ist von Anfang an ganz einfach gewesen. Unser Haus ist in Neuyork das einzige, das von Anfang an immer Recht hatte, und wer sich von uns bei seinen Einkäufen leiten liess, hat jetzt nichts zu bedauern. Wir sagen offen, dass wir den Eindruck haben, Kakao würde um 5 c das Pfund heute billiger sein, wenn es nicht die sogenannten Musskäufe zur Eindeckung von Verbindlichkeiten gegeben hätte. Dreiviertel aller Geschäfte, die in den letzten fünf oder sechs Jahren stattgefunden haben, sind von Blankoverkäufern abgeschlossen, und die Fabrikanten selbst, sowohl hier in den Staaten, wie auch im Auslande, müssen sich den Vorwurf gefallen lassen, dass sie die schlimmste Art der Spekulation noch ermutigt haben. Wir sind der Meinung, dass alle, die Kakao verkaufen, bevor er an den Bäumen sitzt oder bevor die Gurken zu dreiviertel reif sind, im Kopfe nicht ganz richtig sind.

Als der Verbrauch in unserm Lande nur 180000 Sack gross war, kannten wir Vorräte von etwa 30000 Sack. In diesem Jahre, wo der Verbrauch über 500000 Sack aufnehmen wird, erreichen die Vorräte erster Hand noch nicht 8000 Sack.

Der Kakao, der für den Verbrauch von Jahresanfang bis zum 31. August 1907 bestimmt war, zeigte eine Zunahme von 16,24 Prozent, aber wir haben die volle Ueberzeugung, dass der tatsächliche Verbrauch über 20 Prozent zunahm, weil mehr Pulver in diesem Jahre gepresst wurde als jemals, und nichts frisst mehr Kakaobohnen als gerade die Pulverpressung.

Guayaquil. Es ist nur wenige Jahre her, dass Guayaquil die grösste je beobachtete Ernte hatte. Aus verschiedenen Gründen ist aber die Ernte in stetem Abnehmen, und die Ankünfte vom 1. Januar bis 31. August 1907 haben 304500 Quintales betragen, was seit 1900 die kleinste Menge in den Ankünften ist.

Thomé. Eine briefliche Meldung vom 27. August besagt: »Die tatsächlichen Vorräte in Lissabon betragen 15000 Sack. Die erwarteten Ankünfte sind für September 20000 Sack, für

Digitized by Google

Oktober 35 000 Sack. Die geschätzten Lieferungsverbindlichkeiten für diese beiden Monate betragen mindestens 90 000 Sack. Es gibt niemanden hier (nämlich in Lissabon), sei er Importeur oder Händler, der einen unverkauften Sack besitzt.«

Hier wird klar gesagt, dass es unmöglich ist, sich während September und Oktober mit Thomé in irgend einer Menge in Lissabon zu versorgen; folglich bleibt dem Handel nichts weiter übrig, als sich nach Bahia als Ersatz umzusehen, und diese Sorte wird schon zu Preisen verkauft, die über ihrem tatsächlichen Werte stehen.

Die Ernten von Trinidad, Venezuela, Sanchez und anderen westindischen Kakaogebieten sind sämtlich zu Ende, und selbst unter günstigen Voraussetzungen können keine grösseren Mengen dieser Sorten vor November und Dezember ausgeführt werden. Ferner ist der sichtbare Weltvorrat kleiner als je. Es bleibt daher sehr fraglich, was unsere grösseren Fabrikanten tun wollen, wenn sie auf den Markt kommen müssen, um sich zu versorgen. Wir fühlen sozusagen, dass der sichtbare Weltvorrat der amerikanischen Fabrikanten heute viel kleiner ist als zur gleichen Zeit des vorigen Jahres.

Bahia. Soweit heute eine Uebersicht möglich ist, betragen die Ankünfte des laufenden Monats in dieser Sorte in Neuyork 2450 Sack. Eine Kabelmeldung aus Bahia sagt, dass 4500 Sack mit Dampfer »Canning« verschifft wurden, was die Gesamtankünfte von Bahiakakao im September 1907 auf 6950 Sack in Neuyork bringt, gegen 17 554 Sack im September letzten Jahres. Im Oktober 1906 betrugen die Ankünfte 27 225 Sack, was für September und Oktober 1906 im ganzen 44 779 Sack ausmacht. Sollte irgend jemand den Versuch machen, diese selben Mengen zur Verschiffung nach Neuyork in der gleichen Zeit des laufenden Jahres aufzutreiben, so glauben wir, dass der Markt auf 36 Dollarcents steigen wird.

Wir haben kein Verlangen, weder für »bulls« (Haussiers) oder »bears« (Baissiers) gehalten zu werden. Wir stellen einfach die Tatsachen genau so fest, wie sie heute sind und es braucht keinem gesagt zu werden, dass die gegenwärtige Lage uns überhaupt nicht zusagt, aus dem einfachen Grunde, weil die Fabrikanten kein Geld verdienen können, wenn sie nicht sehr niedrig einstehende Vorräte an Hand haben. Zum Beispiel wird Premium-Schokolade zu 32 c ÷ 2 bis ½ Prozent verkauft. Die Fabrikanten, die für den Rohkakao 26 c bezahlen, können, wenn sie einen Nutzen haben wollen, nicht unter 37 c verkaufen. Es würde besser sein, sich Premium durch einige Grossisten zu besorgen und einzuschmelzen, als 26 c für Rohkakao zu bezahlen. Selbstverständlich würde es besser sein, reine Kakaomasse zu 27 c zu kaufen, aber es sind nur beschränkte Vorräte vorhanden.

Wir hörten sehr viel davon, dass die hohen Preise den Verbrauch einschränken; es ist uns aber wunderbar, dass der Verbrauch in Frankreich noch nicht nachlässt, obgleich Kakao dort einem Eingangszoll von 9 c auf das englische Pfund unterliegt, während er hier frei eingeführt werden kann. Folglich bezahlen die französischen Fabrikanten 35 c für denselben Kakao, den die glücklichen Fabrikanten unseres Landes für 26 c erstehen. Es scheint so, als ob der Franzose seine Schokolade selbst dann haben wird, wenn die Regierung eine Erhöhung von weiteren 9 c für das Pfund vornimmt. Die letzten amtlichen Ziffern, die zur Hand sind, zeigen in sieben Monaten 1907 für den französischen Verbrauch 13 299 Tons gegen 12 831 Tons 1906 und 11 333 Tons 1905.

Wir haben in keiner Weise die Absicht, irgend einen Fabrikanten zu entmutigen, aber es ist hunderttausend mal besser, die Tatsachen festzustellen.«

* * *

Jetzt wollen wir diesen Bericht Satz für Satz durchsprechen, es wird sich dann die Pflicht für uns ohne weiteres ergeben, derartige Leistungen, weder drüben noch hüben, ungerügt herumflattern zu lassen.

Alden gibt als Grund für die Steigerung der Bohnenpreise um 143 Prozent die »Tatsachen« an, dass die Ernten in Guayaquil, Trinidad, Venezuela, Sanchez und anderen westindischen Gebieten knapp sind. Dass dafür die Ernten aber in andern Gebieten soviel besser ausgefallen sind, das verschweigt Alden. Dass allein Bahia 4 Millionen Kilo mehr, dass Ecuador 3 Millionen Kilo mehr, dass die Dominikanische Republik 2 Millionen Kilo mehr, Britisch-Westafrika 4 Millionen Kilo mehr, Jamaika 1 Million Kilo mehr gebracht haben, so dass die vorjährige Welternte, trotz des Trinidadausfalles von 7 Millionen Kilo und des Grenada- und Ceylondefizits von zusammen 1½ Millionen Kilo doch rund um 5½ Millionen Kilo grösser gewesen ist, als im Jahre 1905, das wird von Herrn Alden — — verschwiegen oder unterdrückt! Das passt ihm nicht in den Versuch, die Preistreiberei, die er gerade eben wieder aufs neue in Szene setzt, weiss zu waschen, als unschuldig hinzustellen und die reinen »Tatsachen« allein verantwortlich für die Steigerung um 143 Prozent zu machen!

Wer mit der Zeit, mit uns, Augen und Ohren geschärft hat, der findet in dieser Aldenschen Art von Berichterstattung das Lissaboner Vorbild wieder. Wie Herr Weinstein in Lissabon, seine Trabanten, seine Agenten, seine Mithändler und Mithelfer monatelang mit dem Schlagwort »ökonomische Gesetze« hausiert haben, so hausiert hier Alden mit den statistischen »Tatsachen«. Auf unsere wiederholt und dringend gestellte Anfrage, wo denn die so oft ausgeschrieene Kakaoknappheit wäre, hat man noch keine Antwort gewusst. —

Im zweiten Satze spricht Alden davon, dass zu den knappen Ernten eine Steigerung des Verbrauchs getreten sei. — Das wissen nun bald die Droschkenkutscher in Buxtehude, dass die billigen Preise für Bohnen und Zucker und gewisse Zolländerungen im Jahre 1906 eine »Steigerung des Verbrauches« bewirkt haben. Gottlob! Das ist aber in allen früheren Jahren ebenso gewesen. Der Verbrauch hat zugenommen:

in 1906	um	13	Millionen	Kilo	gegen 1905
» 1905	»	5	»	»	» 1904
» 1904	»	16	»	»	» 1903
» 1903	»	8	»	»	» 1902
» 1902	»	7	»	»	» 1901

Eine Steigerung des Verbrauches kann also niemand überraschen; sie ist alljährlich dagewesen, — und — wehe den Kakaoproduzenten! wenn sie bei Neuanlagen nicht damit rechnen könnten, dass der Verbrauch — unter normalen Preisverhältnissen — stetig steigen würde! Eine Verdrehung aber, nicht eine einfache Vorführung von »Tatsachen« ist es, für die Steigerung der Bohnenpreise um 143 Prozent zwei rein ökonomische Erscheinungen:

a) knappe Ernten
b) steigenden Verbrauch

verantwortlich zu machen.

Digitized by Google

Und Alden muss auch selbst zugeben, dass wir ohne Spekulationskünste die hohen Preise nicht bekommen haben würden. Er gibt das zu mit den Worten: »Wir sagen offen, dass wir den Eindruck haben, Kakao würde um 5 c das Pfund heute billiger sein, wenn es nicht die sogenannten Zwangskäufe der Fixer gegeben hätte«. — Damit gesteht Alden den preistreibenden Einfluss der Spekulanten zu. Da wird er auch wohl gestatten, dass wir einen Schritt weiter gehen und sagen, dass unrichtige Schilderungen der Ernte- und der Verbrauchsverhältnisse, wie sie von Alden erwiesenermassen mehrfach in die Welt gejagt worden sind, einen noch grösseren Anteil an der Preistreiberei gehabt haben als die Zwangskäufe der Fixer.

Geradezu lächerlich ist es von Alden, den Fabrikanten, die sich im offenen Markt aus kommenden Ernten den grösseren Teil ihres Bedarfes auf Monate hinaus kauften, einen grossen Teil der Schuld an der Preistreiberei beizumessen.

Das höchste aber an Dreistigkeit leistet sich Alden in dem Satze: »Als der Verbrauch in unserm Lande nur 180000 Sack gross war, kannten wir Vorräte von etwa 30000 Sack. In diesem Jahr, wo der Verbrauch über 500000 Sack aufnehmen wird, erreichen die Vorräte erster Hand noch nicht 8000 Sack.« - Diese Dreistigkeit in der Beweisführung übersteigt alles, was bis jetzt den Fabrikanten aus Händlerkreisen dargeboten ist. Man überlege einmal: Tag für Tag werden in Amerika 1700 Sack Kakao geröstet und vermahlen. (500000 Sack in 300 Arbeitstagen macht rund 1700 Sack für jeden Arbeitstag.)

Und angesichts eines solchen **täglichen** Quantums spricht Alden davon, dass die Vorräte in erster Hand nur 8000 Sack betragen! Wieviel in zweiter und dritter Hand, wieviel bei den Fabrikanten für den Bedarf auf Monate hinaus eingelagert sind, davon spricht er nicht. Er will ja nur mit irgend welchen Zahlen, mögen sie noch so nebensächlich sein, die Fabrikanten graulich machen. Darum deklamiert er den Satz, dass heute bei einem Jahresbedarf von 500 000 Sack nur 8000 Sack als Vorrat in erster Hand vorhanden wäre, während früher bei 180 000 Sack Jahresbedarf die Vorräte 30 000 Sack betrugen! Ist eine solche Aufrechnung, ein solcher unterstrichener Hinweis auf den Teelöffel voll Kakao von 8000 Sack nicht eine Dreistigkeit sondergleichen?! —

Wahrlich, die amerikanischen Fabrikanten, die sich eine derartige Berichterstattung gefallen lassen, verdienen keine bessere Vertretung ihrer Interessen; dieser eine Satz allein beweist ganz klar, was die Firma Alden mit ihrem Berichte erzielen will. Zwar spricht sie es aus, dass sie nicht zu den Haussiers und nicht zu den Baissiers gehöre, aber wir haben in Deutschland ein passendes Sprichwort: Wer sich entschuldigt, eh' man klagt usw.

Ueber Thomékakao weiss Alden zu berichten, dass Lissabon in den Monaten September, Oktober 90 000 Sack zu liefern hätte, dass aber nur 20 000 Sack im September und 35 000 Sack im Oktober ankämen. Wer hat dem Herrn Alden es wohl auf die Nase gebunden, dass »man« sich in Lissabon mit 90 000 Sack »verfixt« hat? — Dass im September nur zwei Dampfer mit Kakao in Lissabon angekommen sind, ist richtig. Das kommt öfter vor. Diesmal hatte der dritte Dampfer den portugiesischen Kronprinzen an Bord, und da hat dieser Dampfer sich in San Thomé nicht aufgehalten. Was aus September in San Thomé zurückgeblieben ist, das kommt im Oktober heran.

Es ist doch geradezu lächerlich, bei einer Weltproduktion von 150 000 000 Kilo immer ein Aufhebens davon zu machen, wenn einmal in einem Monat 5000 Sack weniger in irgend einem Lande **verladen** werden! Das heisst, lächerlich ist das eigentlich nicht! Traurig ist es, dass die Fabrikanten und die Konsumenten in der ganzen Welt einer Institution, die sich »Handel« nennt, ausgeliefert sind, die mit solchen unaufrichtigen Mitteln arbeitet.

Auch das andere beliebte Mittel treffen wir in dem Aldenschen Berichte an:

Kommen grosse Zufuhren in den Häfen der Bedarfsländer an, dann wird von der riesigen Bedarfszunahme gesprochen; kommen kleine Zufuhren an, dann sind die Ernten zu klein. Immer wird eine wirtschaftliche Erscheinung von dem Handel so ausgelegt, erklärt, gedeutet, wie es ihm ins Rezept passt: seit einem Jahre wird Hausse gebraut, folglich werden alle Erscheinungen haussewirkend, preistreibend zugespitzt. —

Der Aldensche Hinweis auf Frankreich, dass dort der Konsum in Kakaofabrikaten in den ersten sieben Monaten

	1907	13 299 000	Kilo betragen hätte,
gegen	1906	12 831 000	»
	1905	11 333 000	»

ist natürlich auch so gehalten, dass seine Wirkung preistreibend sein kann.

Die richtigen Verbrauchszahlen für acht Monate, also Januar—August, in Frankreich sind

1907	15 247 100	Kilo
1906	14 705 100	»
1905	13 423 700	»

Es sind also innerhalb der französischen Zollgrenze in diesem Jahre 500 000 Kilo — das sind 8000 Sack zu 60 Kilo — mehr verarbeitet worden als 1906. Sollte Alden dafür die Erklärung nicht wissen? Dann wollen wir es ihm sagen: Es sind jenseits der Grenze, also in Frankreich, vier schweizer Filialfabriken in Tätigkeit gekommen, deren Produktionsstätte also Frankreich geworden ist. Diese schweizerischen Fabriken sind die Konsumenten der 8000 Sack Kakao (und noch mehr).

Warum, wenn Alden wirklich noch nie in seinem Leben Haussier, noch nie Baissier gewesen ist, warum beschränkt er sich auf Frankreich allein? Warum meldet er nicht, wofür doch amtliche Zahlen vorliegen, dass im Bedarf

Belgien	um 400 000	Kilo	zurück ist	(8 Monate)
Spanien	» 250 000	»	» »	(7 »)
Holland nur	» 100 000	»	voraus »	(8 »)
England um	1 500 000	»	zurück »	(8 »)

Auch von Deutschland hätte er, wollte er ein unretouchiertes Bild der Verbrauchslage geben, melden können: im vorigen Jahre war der deutsche Verbrauch gegen 1905 in acht Monaten um 3½ Millionen Kilo gestiegen, in diesem Jahre beträgt die Steigerung in derselben Zeit aber nur 1,2 Millionen Kilo! —

Ein einziges Land, Frankreich, herauszugreifen, weil es sich als Beweisstück für das eignet, was mit aller Gewalt bewiesen werden soll, muss die Leser des Alden-Berichtes mit Recht im höchsten Grade misstrauisch machen. Und wenn Alden am Schlusse behauptet, er hätte in keiner Weise die Absicht, irgend einen Fabrikanten zu entmutigen, aber es wäre »infinitely« besser, die »Tatsachen« festzustellen, so sei von uns hinzugesetzt, dass eine solche Versicherung angesichts

Digitized by Google

der von Alden vielfach verdrehten »Tatsachen« einen höchst merkwürdigen Eindruck macht. —

Wir bitten unsere amerikanischen Freunde, uns die Aldenschen Berichte regelmässig zur Prüfung einzusenden; bis auf weiteres raten wir, das Gegenteil von dem als richtig anzusehen, was, zwischen den Zeilen, angeraten wird, zu tun.

Eine Kakaomanipulation.

Die Schilderung eines etwas merkwürdig verlaufenen Kakaohandels in der vorigen Nummer hat eine eigenartige Wirkung gehabt. Aus dem grossen Kreise des gesamten Hamburger Kakaohandels heraus, haben 18 Firmen an den »Verlag des Gordian« eine sogenannte Erklärung gesandt. Darin heisst es: Der Aufsatz »Eine Kakaomanipulation« sei geeignet, das Ansehen aller am hiesigen Kakaohandel beteiligten Firmen auf das schwerste zu schädigen; die 18 Firmen fühlten sich in ihren Interessen gefährdet, weil wir es unterlassen hätten, diejenige Firma mit Namen zu nennen, der die geschilderte Manipulation zur Last gelegt würde, und die 18 Firmen erklären, jede für sich, unschuldig an der Manipulation zu sein, und fordern uns auf, jede für sich, den Namen der Firma zu nennen, der wir die Manipulation zur Last gelegt hätten. —

Diese Erklärung ist in einem Tone geschrieben, dass wir annehmen müssen, ihr Verfasser, oder gar alle 18 Firmen, glauben ein Recht, ein auf gesetzlicher Grundlage ruhendes Recht zu haben, von uns etwas zu verlangen. Das ist ein Irrtum! Vielleicht haben die Herren einmal etwas von einem geltenden Pressgesetz gehört und wissen, dass ein verantwortlicher Redakteur einer Zeitschrift »unter gewissen Umständen« verpflichtet werden kann, eine »Berichtigung« aufzunehmen. Wer sich aber auf dieses Gesetz und auf seinen elften Paragraphen stützen will, wer einem Redakteur in kategorischen Sätzen Vorschriften machen will, der muss, das ist wohl das wichtigste, auch ein Recht zum Berichtigen haben, und er muss dieses vermeintliche Recht nach der gesetzlichen Vorschrift benutzen.

Von alledem ist in der Erklärung der 18 Firmen keine Spur zu finden; ich bin so frei, klar heraus zu sagen, welche Fehler sie begangen haben:

1. Das Recht, eine Berichtigung zu fordern, steht einer **beteiligten** Privatperson zu.

Alle 18 Firmen erklären aber, an der Manipulation **nicht beteiligt** gewesen zu sein! — Dann aber haben sie auch kein Recht, eine Berichtigung zu »fordern«!

2. Eine »Berichtigung«, die sich auf das Pressgesetz stützen will, muss mir, dem verantwortlichen Redakteur zugestellt werden, nicht dem »Verlag des Gordian« als handelsgerichtlich eingetragener **Firma**; wie geschehen ist!

3. Eine Berichtigung muss sich auf tatsächliche Angaben beschränken. Das tut die Erklärung durchaus nicht. Vielmehr enthält sie allgemeine Erwägungen und Wünsche.

Das wäre kurz ein Beleg dafür, dass ich nach keiner Richtung hin verpflichtet bin, die Erklärung der 18 Firmen im Gordian abzudrucken; es kommt ja dabei in der Hauptsache nur auf eine Reklame für sie hinaus.

Aber trotzdem mir der Ton der Erklärung nicht höflich genug ist, um Gefälligkeiten aus mir herauszuholen, will ich mir eine gewisse Zahl von solchen Firmen, von denen ich weiss, dass sie langjährige Lieferanten auswärtiger Gordianleser sind, aussuchen und diesen hier im Gordian ausdrücklich bestätigen, dass sie nicht für die in Nr. 299 ausgeübte Kritik in Betracht kommen. Das sind die folgenden Firmen:

Albrecht & Dill	Henry P. Newman
Hermann Ahrens & Co.	Rabeler, Rickmers & Co.
Albert Emden	Rimpau & Co.
Aust & Hachmann	C. F. Otto Weber
Horn & Samsche	Petersen & Paulsen
Ruete & Schütte	Clemens Hilmers
Hugo & van Emmerik	J. Alfred Reinberg & Go.
Hesse, Newman & Co.	

Das sind bei weitem nicht alle am Hamburger Kakaohandel beteiligten Firmen, und es sind auch keine 18! nein, es sind nur 15! Ich habe also aus der Liste der Unterzeichner drei gestrichen? Allerdings! Ich halte mich nicht für verpflichtet, auch für solche Firmen hier Reklame zu machen, die mir nicht sonderlich sympathisch sind. Die würden für mich auch keine Reklame machen! Die Unterschrift von zwei Firmen ist, beim besten Willen, auch nicht zu entziffern. —

Zur Sache selbst haben wir noch folgendes zu sagen: Die von uns geschilderte »Manipulation« **ist vorgekommen!** Wer, so haben wir ein Recht zu fragen, schädigt das Ansehen der am hiesigen Kakaohandel beteiligten Firmen mehr? Der, der für solche Manipulationen verantwortlich ist, oder der, der sie kritisiert, rügt, verurteilt? Das letztere habe ich getan, und aus der Entrüstung der 18 Firmen sehe ich zu meiner Freude, dass viele andere mit mir eines Sinnes sind. Ich hätte nichts zu kritisieren, nichts zu rügen gehabt, wenn jene Manipulation unterblieben wäre.

Dass ich verpflichtet werden könnte, nun hier im Gordian den Namen zu nennen, muss ich bestreiten. Ich selbst habe nicht dabei gestanden, als eine bereits verkaufte Partie Samanakakao eine Vermischung mit einer beschädigten Partie, also eine Substanzverschlechterung, erfahren hat; ich muss mich auf das mir vorgelegte Material stützen. Und das hätte eine noch viel schärfere Behandlung zugelassen, als geschehen ist. Uns war es darum zu tun, Allen Vorsicht anzuraten, die Kakao nach Ausfallprobe kaufen und empfangen. Wir hatten ein rein sachliches Interesse zu vertreten. Zum Denunzianten einer Person haben wir weder werden wollen, noch wollen wir es heute werden. Es ist über den Tatbestand ein grösseres Protokoll aufgenommen worden; dieses ist von den genau unterrichteten Firmen und anderen Zeugen unterzeichnet worden und in dreifacher Ausfertigung im Besitz von drei hamburgischen Firmen. Ich habe kein Recht, Namen zu nennen; ich habe aber das Recht, mich darüber zu wundern, dass auch die Firmen mich auffordern, Namen zu nennen, die die Namen kennen, das Protokoll kennen, das Protokoll im eignen Hause haben, die bei der Manipulation beinahe zu Schaden gekommen wären.

Die geschilderte »Manipulation« ist ein Einzelfall; so ist sie hier vorgetragen und beurteilt worden. Dass hamburgische Firmen, die in jahrelangem Verkehr von ihren Abnehmern auf Treu und Glauben geprüft sind, in den Verdacht kommen konnten, die Manipulation begangen zu haben, ist uns gar nicht in den Kopf gekommen. Das bestreiten wir auch heute noch. Wenn wir mitteilten, dass ein »Dresdner« oder »Berliner« Schokoladenfabrikant Schokolade verfälscht hätte, so rückten noch niemals alle andern Fabrikanten aus dem Ort mit einer kategorischen Erklärung an, worin sie, jeder für sich, behauptet hätten, sie wären es aber nicht gewesen! —

Digitized by Google

Wie oben gesagt, der Denunziant will ich nicht sein; Namen nenne ich nicht. Wer ein Interesse daran hat, dass die Angelegenheit — die, wie ich gehört habe, aussergerichtlich, in Güte, beglichen worden ist — durch die Hände des Gerichts geschoben wird, der mag ein Ermittelungsverfahren gegen Unbekannt veranlassen. Dann können die in Betracht kommenden Zeugen mit den Tatsachen und mit dem Namen nicht zurückhalten. —

Ich selbst hatte nur eine mir als Herausgeber des Gordian obliegende Pflicht zu erfüllen: indem ich das Vorkommnis schilderte und rügte, ermahnte ich zugleich zur Vorsicht. — R.

Zucker.

Bericht vom 21. Oktober 1907.

In den drei Wochen der Berichtszeit galt die Hauptaufmerksamkeit der Zuckerwelt der neuen Rübenernte, die sich dank dem schönen Wetter der letzten Wochen besser machen wird, als es vordem den Anschein hatte.

Natürlich drückten die guten Aussichten auf die Märkte, und obgleich das Angebot nur mässig war, so hatte der Druck Erfolg; die Preise gaben teilweise erheblich nach.

Es sind sogar schon Schätzungen bekannt gegeben, doch werden erst später nähere Zahlen genannt werden können. Jedenfalls haben die Schätzungen abflauend auf den Markt gewirkt.

Neben den Eindrücken von der Ernte wirken noch Gründe verschiedenster Art hierbei mit.

Auf dem Raffinadenmarkt herrscht fast Grabesruhe. Die Raffinerien setzten ihre Forderungen herab, doch verdarb ihnen die zweite Hand durch Untergebote das Geschäft. Die Magdeburger Tagespreise haben am 21. Oktober 1907 für gemahlenen Melis 18.25 Mk. bis 18.37½ Mk., für gemahlene Brotraffinade 18.75 Mk. bis 19.— Mk. betragen.

Kakaobutter.

Bericht vom 22. Oktober 1907.

Für die Novemberauktionen, die am Dienstag, den 5., stattfinden müssen, hat Amsterdam angemeldet: 100 000 Kilo Van Houten
6 000 » Dejong
5 000 » Mignon.
London hat dagegen noch nichts von sich hören lassen.

Von der Marke Van Houten kommen in diesem Jahre 5000 Kilo mehr zum Verkauf als im vorigen Jahre; 90 und 95 Tons war das Novemberquantum der beiden letzten Jahre. Von Nebenmarken kommen diesmal 11 000 Kilo heraus gegen 20 000 Kilo in 1906 und 64 000 Kilo in 1905. —

London hat in den letzten Jahren im November je 80 000 Kilo gebracht. Da im Oktober garnichts herausgekommen ist, wird man vielleicht im November auf 60—80 Tons rechnen können.

Der Absatz ist im Oktober durchweg sehr schleppend gewesen, der Konsum sträubt sich, die in der Oktoberauktion festgesetzten Preise zu bezahlen; es ist nur das gekauft worden, was notwendig gebraucht wurde. Das gilt fürs deutsche Inland und auch fürs Ausland. Die Vereinigten Staaten haben in den beiden letzten Monaten nicht den dritten Teil des üblichen Quantums gekauft. Dafür aber ist drüben sehr stark gepresst worden, so dass der amerikanische Bohnenverbrauch seit acht Wochen sehr gross gewesen sein muss. Sicher hat das den Rückgang der Bohnenpreise noch immer aufgehalten. Nun kann es so kommen, dass eines Tages hüben viel gepresst wird, um das verlangte Pulver zu schaffen, die Butter aber aufgestapelt wird, während drüben gepresst wird, um die verlangte Butter zu schaffen, das Pulver aber aufgestapelt wird. Jedenfalls liegen die Verhältnisse heute so, dass ein starker Rückgang der Bohnenpreise nur durch einen vorausgehenden Rückgang der Butterpreise eingeleitet werden kann.

Zur Kakaopulverkalkulation.

Vor fünf Jahren, nämlich am 5. November 1902, in Nr. 181 des Gordian und am 5. Dezember 1902 in Nr. 183 des Gordian haben wir Preistabellen für die Berechnung des Kakaopulverpreises bei gegebenen Bohnen- und Butterpreisen abgedruckt, die uns damals aus der Praxis zur Verfügung gestellt worden waren. In Nr. 181 gehen die Bohnenpreise von 45 bis 55 Mk., die Butterpreise von 100—110 Mk. für 50 Kilo, und in Nr. 183 beginnen wir mit 45 Mk. Bohnenpreis und hören mit 75 Mk. auf, während die Butterpreise zwischen 111 und 150 Mk. für 50 Kilo laufen.

Diese Tabellen sind durch Zoll- und Preisverhältnisse inzwischen überholt, also unbrauchbar geworden. Statt 35 Mk. Zoll, zahlen Bohnen heute nur 20 Mk., und die gesamten Fabrikationskosten sind inzwischen durch Lohn- und Materialsteigerungen erheblich höhere geworden. Wir haben es daher mit Freuden begrüsst, als uns die Firma F. Ad. Richter & Co. in Rudolstadt vor bald sechs Monaten ihr Kakaopulverkalkulationsbuch zur Verfügung stellte, aus dem wir mit ihrer Erlaubnis folgende Tabellen abdrucken dürfen.

Der Satz dieser Tabellen steht seit vielen Monaten; immer hat es uns an der Möglichkeit gefehlt, volle neun Seiten des Gordian dafür herzugeben. Ihre Preise laufen
bei Bohnen von 40 bis 100 Mk. für 50 Kilo
bei Butter von 100 bis 187 Mk. für 50 Kilo.
Als Zoll für Bohnen gilt der neue Satz von 10 Mk. für 50 Kilo. Bohnen- und Butterpreise sind nun zwar heute höher als die Tabellen ausweisen, aber die Tabellen sind Normaltabellen, und die Preise für Bohnen und Butter sind heute nicht normal. Wir rechnen aber damit, dass sie bald wieder dahin kommen, um in den Rahmen der Tabellen zu passen.

Da wir in Nr. 298 die Stollwerckschen Kalkulationstabellen abgedruckt haben, wollen wir den Abdruck dieser Richterschen Tabellen nun nicht weiter hinausschieben; wir geben, um Platz zu schaffen, dem Gordian heute acht Seiten an Umfang mehr. —

Die Tabellenpreise werden für jedermann ohne weiteres verständlich sein: Kosten 50 Kilo Bohnen in Hamburg 40 Mk., dann kosten sie durch Zoll-, Fracht-, und Anfuhrkosten 52,50 Mk. auf dem Fabrikhofe. Die daraus hergestellte Kakaomasse zum eigenen Verbrauch kostet dann 68,83 Mk., zum Verkauf und Versand kostet sie aber 91,01 Mk. Diese Unterscheidung hat einen grossen Wert und sollte ja überall scharf beachtet werden: im Selbstkostenpreise zum Verkauf stecken die ganzen Handlungsunkosten, die in dem Selbstkostenpreise zum Verbrauch dann fehlen können, wenn die Kakaomasse nur als Halbfabrikat, gewissermassen auf der Durchgangsstation steht und rechnerisch gefasst wird.

Die Tabelle zeigt also auf den ersten Blick an, wie hoch der Selbstkostenpreis für 50 Kilo Kakaopulver mit 25 Prozent Fettgehalt ist, wenn Bohnen- und Butterpreise gegeben sind. Es wird leicht sein, sie weiterzuführen.

Digitized by Google

Preistabelle für Kakaopulver mit 25 Prozent Buttergehalt.

Preise für 50 Kilo Rohkakao		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaomasse		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaopulver, wenn für 50 Kilo Kakaobutter gelöst werden:										
in Hamburg	verzollt Fabrikhof	zum Verbrauch	zum Versand	100 Mk.	101 Mk.	102 Mk.	103 Mk.	104 Mk.	105 Mk.	106 Mk.	107 Mk.	108 Mk.	109 Mk.	110 Mk.
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
40	52.50	68.63	91.01	76.76	76.37	75.98	75.58	75.19	74.81	74.41	74.02	73.64	73.23	72.84
41	53.50	69.88	92.43	78 71	78.34	77.92	77.54	77.16	76.76	76.37	75.98	75.58	75.19	74.81
42	54.50	71.13	93.93	80.67	80.28	79.88	79.50	79.10	78 71	78.34	77.92	77.54	77.16	76.76
43	55.50	72.38	95.40	82.62	82.24	81.85	81.45	81.05	80.67	80.28	79.88	79.50	79.10	78.71
44	56.50	73.63	96.85	84.57	84.20	83.79	83.40	83.03	82.62	82.24	81.85	81.45	81.05	80.67
45	57.50	74.88	98.30	86.54	86.14	85.74	85.37	84.96	84.57	84.20	83.79	83.40	83.03	82.62
46	58.50	76.13	99.76	88.49	88.10	87.71	87.30	86.92	86.54	86.14	85.74	85.37	84.96	84.57
47	59.50	77.38	101.22	90.44	90.06	89.66	89.27	88.89	88.49	88.10	87.71	87.30	86.92	86.54
48	60.50	78.63	102.70	92.41	92.01	91.61	91.23	90.83	90.44	90.06	89.66	89.27	88.89	88.49
49	61.50	79.88	104.14	94.35	93.96	93.58	93.18	92.78	92.41	92.01	91.61	91.23	90.83	90.44
50	62.50	81.13	105.60	96.31	95.93	95.52	95.13	94.76	94.35	93.96	93.58	93.18	92.78	92.41
51	63.50	82.38	107.06	98.27	97.87	97.48	97.10	96.69	96.31	95.93	95.52	95.13	94.76	94.35
52	64.50	83.63	108.51	100.21	99.83	99.44	99.04	98.65	98.27	97.87	97.48	97.10	96.69	96.31
53	65.50	84.88	110.—	102.17	101.80	101.38	101.—	100.62	100.21	99.83	99.44	99.04	98.65	98.27
54	66.50	86.13	111.45	104.14	103.74	103.34	102.96	102.56	102.17	101.80	101.38	101.—	100.62	100.21
55	67.50	87.38	112.89	106.08	105.69	105.30	104.91	104.51	104.14	103.74	103.34	102.96	102.56	102.17
56	68.50	88 63	114.36	108.03	107.66	107.25	106.86	106.49	106.08	105.69	105.30	104.91	104.51	104.14
57	69.50	89.88	115.82	110.—	109.60	109.20	108.83	108.42	108.03	107.66	107.25	106.86	106.49	106.08
58	70.50	91.13	117.27	111.94	111.56	111.17	110.77	110.38	110.—	109.60	109.20	108.83	108.42	108.03
59	71.50	92.38	118.73	113.90	113.52	113.11	112.73	112.35	111.94	111.56	111.17	110.77	110.38	110.—
60	72.50	93.63	120.20	115.86	115.47	115.07	114.69	114.29	113.90	113.52	113.11	112.73	112.35	111.94
61	73.50	94.88	121.67	117.81	117.42	117.03	116.64	116.24	115.86	115.47	115.07	114.69	114.29	113.90
62	74.50	96.13	123.11	119.77	119.39	118.98	118.59	118.22	117.81	117.42	117.03	116.64	116.24	115.86
63	75.50	97.38	124.56	121.73	121.33	120.94	120.56	120.15	119.77	119.39	118.98	118.59	118.22	117.81
64	76.50	98.63	126.04	123.68	123.29	122.90	122.50	122.11	121.73	121.33	120.94	120.56	120.15	119.77
65	77.50	99.88	127.48	125.63	125.25	124.84	124.46	124.08	123.68	123.29	122.90	122.50	122.11	121.73
66	78.50	101.13	128.93	127.59	127.20	126.80	126.43	126.02	125.63	125.25	124.84	124.46	124.08	123.68
67	79.50	102.38	130.38	129.54	129.15	128.77	128.37	127.97	127.59	127.20	126.80	126.43	126.02	125.63
68	80.50	103.63	131.86	131.50	131.12	130.71	130.33	129.95	129.54	129.15	128.77	128 37	127.97	127.59
69	81.50	104.88	133.21	133.46	133.06	132.66	132.29	131.88	131.50	131.12	130.71	130.33	129.95	129.54
70	82.50	106.13	134.79	135.40	135.02	134.63	134.23	133.84	133.46	133.06	132.66	132.29	131.88	131.50
71	83.50	107.38	136.24	137.36	136.99	136.57	136.19	135.81	135.40	135.02	134.63	134.23	133.84	133.46
72	84.50	108.63	137.70	139.33	138.93	138.53	138.15	137.75	137.36	136.99	136.57	136.19	135.81	135.40
73	85.50	109.88	139.17	141.27	140.88	140.50	140.10	139.70	139.33	138.93	138.53	138.15	137.75	137.36
74	86.50	111.13	140.62	143.23	142.85	142.44	142.05	141.68	141.27	140.88	140.50	140.10	139.70	139.33
75	87.50	112.38	142.09	145.19	144 79	144.39	144.02	143.62	143.23	142.85	142.44	142.05	141.68	141.27
76	88.50	113.63	143.53	147.13	146.75	146.36	145.96	145.57	145.19	144.79	144.39	144.02	143.62	143.23
77	89.50	114.88	145.—	149.09	148.71	148.30	147.92	147.54	147.13	146.75	146.36	145.96	145.57	145.19
78	90.50	116.13	146.45	151.05	150.66	150.26	149.89	149.48	149.09	148.71	148.30	147.92	147.54	147.13
79	91.50	117.38	147.93	153.—	152.61	152.22	151.83	151.43	151.05	150.66	150.26	149.89	149.48	149.09
80	92.50	118.63	149.30	154.95	154.58	154.17	153.78	153.41	153.—	152.61	152.22	151.83	151.43	151.05
81	93.50	119.88	150.76	156.92	156.52	156.12	155.74	155.34	154.96	154.57	154.17	153.78	153.38	153.—
82	94.50	121.13	152.22	158.86	158.48	158.08	157.69	157.29	156.91	156.52	156.12	155.74	155.34	154.96
83	95.50	122.38	153.70	160.82	160.43	160.04	159.65	159.25	158.86	158.48	158.08	157.69	157.29	156.91
84	96.50	123.63	155.14	162.78	162.39	161.99	161.60	161.20	160.82	160.43	160.03	159.65	159.25	158.87
85	97.50	124.88	156.60	164.73	164.34	163.94	163.56	163.16	162.77	162.39	161.99	161.60	161.20	160.82
86	98.50	126.13	158.06	166.69	166.30	165.90	165.51	165.11	164.73	164.34	163.94	163.56	163.16	162.77
87	99.50	127.38	159.51	168.65	168.25	167.86	167.47	167.07	166.68	166.30	165.90	165.51	165.11	164.73
88	100.50	128.63	161.—	170.59	170.21	169.81	169.42	169.02	168.64	168.25	167.85	167.47	167.07	166.68
89	101.50	129.88	162.45	172.55	172.16	171.76	171.38	170.98	170.59	170.21	169.81	169.42	169.02	168.64
90	102.50	131.13	163.89	174.51	174.12	173.72	173.33	172.93	172.55	172.16	171.77	171.38	170.98	170.59
91	103.50	132.38	165.36	176.46	176.07	175.67	175.29	174.89	174.50	174.12	173.72	173.33	172.93	172.55
92	104.50	133.63	166.82	178.41	178.03	177.63	177.24	176.84	176.46	176.07	175.67	175.29	174.89	174.50
93	105.50	134.88	168.27	180.38	179.98	179.58	179.20	178.80	178.41	178.03	177.63	177.24	176.84	176.46
94	106.50	136.13	169.73	182.32	181.94	181.54	181.15	180.75	180.37	179.98	179.58	179.20	178.80	178.41
95	107.50	137.38	171.20	184.28	183.90	183.49	183.11	182.71	182.32	181.94	181.54	181.15	180.75	180.37
96	108.50	138.63	172.67	186.24	185.85	185.45	185.06	184.66	184.28	183.90	183.49	183.11	182.71	182.32
97	109.50	139.88	174.11	188.19	187.81	187.41	187.02	186.62	186.23	185.85	185.45	185.06	184.66	184.28
98	110.50	141.13	175.56	190.14	189.76	189.36	188.97	188.58	188.19	187.80	187.41	187.02	186.62	186.23
99	111.50	142.38	177.04	192.11	191.71	191.31	190.93	190.53	190.14	189.76	189.36	188.97	188.57	188.19
100	112.50	143.63	178.48	194.05	193.67	193.27	192.88	192.48	192.10	191.71	191.31	190.93	190.53	190.14

Digitized by Google

Preistabelle für Kakaopulver mit 25 Prozent Buttergehalt.

Preise für 50 Kilo Rohkakao		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaomasse		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaopulver, wenn für 50 Kilo Kakaobutter gelöst werden:										
in Hamburg	verzollt Fabrikhof	zum Verbrauch	zum Versand	111 Mk.	112 Mk.	113 Mk.	114 Mk.	115 Mk.	116 Mk.	117 Mk.	118 Mk.	119 Mk.	120 Mk.	121 Mk.
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
40	52.50	68.63	91.01	72.47	72.06	71.67	71.30	70.89	70.51	70.12	69.72	69.33	68.95	68.55
41	53.50	69.88	92.43	74.41	74.02	73.64	73.23	72.84	72.47	72.06	71.67	71.30	70.89	70.51
42	54.50	71.13	93.93	76.37	75.98	75.58	75.19	74.81	74.41	74.02	73.64	73.23	72.84	72.47
43	55.50	72.38	95.40	78.34	77.92	77.54	77.16	76.76	76.37	75.98	75.58	75.19	74.81	74.41
44	56.50	73.63	96.85	80.28	79.88	79.50	79.10	78.71	78.34	77.92	77.54	77.16	76.76	76.37
45	57.50	74.88	98.30	82.24	81.85	81.45	81.05	80.67	80.28	79.88	79.50	79.10	78.71	78.34
46	58.50	76.13	99.76	84.20	83.79	83.40	83.03	82.62	82.24	81.85	81.45	81.05	80.67	80.25
47	59.50	77.38	101.22	86.14	85.74	85.37	84.96	84.57	84.20	83.79	83.40	83.03	82.62	82.24
48	60.50	78.63	102.70	88.10	87.71	87.30	86.92	86.54	86.14	85.74	85.37	84.96	84.57	84.20
49	61.50	79.88	104.14	90.06	89.66	89.27	88.89	88.49	88.10	87.71	87.30	86.92	86.54	86.14
50	62.50	81.13	105.60	92.01	91.61	91.23	90.83	90.44	90.06	89.66	89.27	88.89	88.49	88.10
51	63.50	82.38	107.06	93.96	93.58	93.18	92.78	92.41	92.01	91.61	91.23	90.86	90.44	90.06
52	64.50	83.63	108.51	95.93	95.52	95.13	94.76	94.35	93.96	93.58	93.18	92.78	92.41	92.01
53	65.50	84.88	110.—	97.87	97.48	97.10	96.69	96.31	95.93	95.52	95.13	94.76	94.35	93.96
54	66.50	86.13	111.45	99.83	99.44	99.04	98.65	98.27	97.87	97.48	97.10	96.69	96.31	95.93
55	67.50	87.38	112.89	101.80	101.38	101.—	100.62	100.21	99.83	99.44	99.04	98.65	98.27	97.87
56	68.50	88.63	114.36	103.74	103.34	102.96	102.56	102.17	101.80	101.38	101.—	100.62	100.21	99.83
57	69.50	89.88	115.82	105.69	105.30	104.91	104.51	104.14	103.74	103.34	102.96	102.56	102.17	101.80
58	70.50	91.13	117.27	107.66	107.25	106.86	106.49	106.08	105.69	105.30	104.91	104.51	104.14	103.74
59	71.50	92.38	118.73	109.60	109.20	108.83	108.42	108.03	107.66	107.25	106.86	106.49	106.08	105.69
60	72.50	93.63	120.20	111.56	111.17	110.77	110.38	110.—	109.60	109.20	108.83	108.42	108.03	107.66
61	73.50	94.88	121.67	113.52	113.11	112.73	112.35	111.94	111.56	111.17	110.77	110.38	110.—	109.60
62	74.50	96.13	123.11	115.47	115.07	114.69	114.29	113.90	113.52	113.11	112.73	112.35	111.94	111.56
63	75.50	97.38	124.56	117.42	117.03	116.64	116.24	115.86	115.47	115.07	114.69	114.29	113.90	113.52
64	76.50	98.63	126.04	119.39	118.98	118.59	118.22	117.81	117.42	117.03	116.64	116.24	115.86	115.47
65	77.50	99.88	127.48	121.33	120.94	120.56	120.15	119.77	119.39	118.98	118.59	118.22	117.81	117.42
66	78.50	101.13	128.93	123.29	122.90	122.50	122.11	121.73	121.33	120.94	120.56	120.15	119.77	119.39
67	79.50	102.38	130.38	125.25	124.84	124.46	124.08	123.68	123.29	122.90	122.50	122.11	121.73	121.33
68	80.50	103.63	131.86	127.20	126.80	126.43	126.02	125.63	125.25	124.84	124.46	124.08	123.68	123.29
69	81.50	104.88	133.21	129.15	128.77	128.37	127.97	127.59	127.20	126.80	126.43	126.02	125.63	125.25
70	82.50	106.13	134.79	131.12	130.71	130.33	129.95	129.54	129.15	128.77	128.37	127.97	127.59	127.20
71	83.50	107.38	136.24	133.06	132.66	132.29	131.88	131.50	131.12	130.71	130.33	129.95	129.54	129.15
72	84.50	108.63	137.70	135.02	134.63	134.23	133.84	133.46	133.06	132.66	132.29	131.88	131.50	131.12
73	85.50	109.88	139.17	136.99	136.57	136.19	135.81	135.40	135.02	134.63	134.23	133.84	133.46	133.06
74	86.50	111.13	140.62	138.93	138.53	138.15	137.75	137.36	136.99	136.57	136.19	135.81	135.40	135.02
75	87.50	112.38	142.09	140.88	140.50	140.10	139.70	139.33	138.93	138.53	138.15	137.75	137.36	136.99
76	88.50	113.63	143.53	142.85	142.44	142.05	141.68	141.27	140.88	140.50	140.10	139.70	139.33	138.93
77	89.50	114.88	145.—	144.79	144.39	144.02	143.62	143.23	142.85	142.44	142.05	141.68	141.27	140.88
78	90.50	116.13	146.45	146.75	146.36	145.96	145.57	145.19	144.79	144.39	144.02	143.62	143.23	142.85
79	91.50	117.38	147.93	148.71	148.30	147.92	147.54	147.13	146.75	146.36	145.96	145.57	145.19	144.79
80	92.50	118.63	149.30	150.66	150.26	149.89	149.48	149.09	148.71	148.30	147.92	147.54	147.13	146.75
81	93.50	119.88	150.76	152.61	152.21	151.83	151.43	151.04	150.66	150.26	149.87	149.48	149.09	148.70
82	94.50	121.13	152.22	154.57	154.17	153.78	153.38	153.—	152.61	152.21	151.83	151.43	151.04	150.66
83	95.50	122.38	153.70	156.52	156.12	155.74	155.34	154.95	154.57	154.17	153.78	153.38	153.—	152.61
84	96.50	123.63	155.14	158.48	158.08	157.69	157.29	156.91	156.52	156.12	155.75	155.34	154.95	154.57
85	97.50	124.88	156.60	160.43	160.03	159.65	159.25	158.87	158.48	158.08	157.69	157.29	156.91	156.52
86	98.50	126.13	158.06	162.39	161.99	161.60	161.20	160.82	160.43	160.03	159.65	159.25	158.86	158.48
87	99.50	127.38	159.51	164.34	163.94	163.56	163.16	162.77	162.39	161.99	161.60	161.20	160.82	160.43
88	100.50	128.63	161.—	166.30	165.90	165.51	165.11	164.73	164.34	163.94	163.56	163.16	162.77	162.39
89	101.50	129.88	162.45	168.25	167.85	167.47	167.07	166.68	166.30	165.90	165.51	165.11	164.73	164.34
90	102.50	131.13	163.89	170.21	169.81	169.42	169.02	168.64	168.25	167.85	167.47	167.07	166.68	166.30
91	103.50	132.38	165.36	172.16	171.76	171.38	170.98	170.60	170.21	169.81	169.42	169.02	168.64	168.25
92	104.50	133.63	166.82	174.12	173.72	173.33	172.93	172.55	172.16	171.76	171.38	170.98	170.60	170.21
93	105.50	134.88	168.27	176.07	175.67	175.29	174.89	174.50	174.12	173.72	173.33	172.93	172.55	172.16
94	106.50	136.13	169.73	178.03	177.63	177.24	176.84	176.46	176.07	175.67	175.29	174.89	174.50	174.12
95	107.50	137.38	171.20	179.98	179.58	179.20	178.80	178.41	178.03	177.63	177.24	176.84	176.46	176.07
96	108.50	138.63	172.67	181.94	181.54	181.15	180.75	180.37	179.98	179.58	179.20	178.80	178.41	178.03
97	109.50	139.88	174.11	183.89	183.49	183.11	182.71	182.32	181.94	181.54	181.15	180.75	180.37	179.98
98	110.50	141.13	175.56	185.85	185.45	185.06	184.66	184.28	183.89	183.49	183.11	182.71	182.32	181.94
99	111.50	142.38	177.04	187.80	187.40	187.02	186.62	186.23	185.85	185.45	185.06	184.66	184.28	183.89
100	112.50	143.63	178.48	189.76	189.36	188.98	188.57	188.19	187.80	187.40	187.02	186.62	186.23	185.85

Digitized by Google

Preistabelle für Kakaopulver mit 25 Prozent Buttergehalt.

Preise für 50 Kilo Rohkakao		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaomasse		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaopulver, wenn für 50 Kilo Kakaobutter gelöst werden:										
in Hamburg	verzollt Fabrikhof	zum Verbrauch	zum Versand	122 Mk.	123 Mk.	124 Mk.	125 Mk.	126 Mk.	127 Mk.	128 Mk.	129 Mk.	130 Mk.	131 Mk.	132 Mk.
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
40	52.50	68.63	91.01	68.15	67.77	67.37	66.98	66.60	66.19	65.81	65.43	65.02	64.64	64.25
41	53.50	69.88	92.43	70.12	69.72	69.32	68.95	68.55	68.15	67.77	67.37	66.98	66.60	66.19
42	54.50	71.13	93.93	72.06	71.67	71.30	70.89	70.51	70.12	69.72	69.32	68.95	68.55	68.15
43	55.50	72.38	95.40	74.02	73.64	73.23	72.84	72.47	72.06	71.67	71.30	70.89	70.51	70.12
44	56.50	73.63	96.85	75.98	75.58	75.19	74.81	74.41	74.02	73.64	73.23	72 84	72.47	72.06
45	57.50	74.88	98.30	77.92	77.54	77.16	76.76	76.37	75.98	75.58	75.19	74.81	74.41	74.02
46	58.50	76.13	99.76	79.88	79.50	79.10	78.71	78.33	77.92	77.54	77.16	76.76	76.37	75.98
47	59.50	77.38	101.22	81.85	81.45	81.05	80.67	80.28	79.88	79.50	79,10	78.71	78 33	77.92
48	60.50	78.63	102.70	83.79	83 40	83.03	82.62	82.24.	81.85	81.45	81.05	80.67	80.28	79.88
49	61.50	79.88	104.14	85.74	85.37	84.96	84.57	84.20	83.79	83.40	83.03	82.62	82.24	81.85
50	62.50	81.13	105.60	87.71	87.31	86.92	86.54	86.14	85.74	85.37	84.96	84.57	84.20	83.79
51	63.50	82.38	107.06	89.66	89.27	88.89	88.49	88.10	87.71	87.31	86.92	86.54	86.14	85.74
52	64.50	83.63	108.51	91.61	91.23	90.83	90.44	90.06	89.66	89.27	88.89	88.49	88.10	87.71
53	65.50	84.88	110.—	93.58	93.18	92.78	92.41	92.01	91.61	91.23	90.83	90.44	90.06	89.66
54	66.50	86.13	111.45	95.52	95.13	94.76	94.35	93.96	93.58	93.18	92.78	92.41	92.01	91.61
55	67.50	87.38	112.89	97.48	97.10	96.69	96.31	95.93	95.52	95.13	94.76	94.35	93.96	93.58
56	68.50	88.63	114.36	99.44	99.04	98.65	98.27	97.87	97.48	97.10	96.69	96.31	95.93	95.52
57	69.50	89.88	115.82	101.38	101.—	100.62	100.21	99.83	99.44	99.04	98.65	98.27	97.87	97.48
58	70.50	91.13	117.27	103.34	102.96	102.56	102.17	101.80	101.38	101.—	100.62	100.21	99.83	99.44
59	71.50	92.38	118.73	105.30	104.91	104.51	104.14	103.74	103.34	102.96	102.56	102.17	101.80	101.38
60	72.50	93 63	120.20	107.25	106.86	106.49	106.08	105.69	105.30	104.91	104.51	104.14	103.74	103.34
61	73 50	94 88	121.67	109.20	108.83	108.42	108.03	107.66	107.25	106.86	106.49	106.08	105.69	105.30
62	74.50	96.13	123.11	111.17	110.77	110.38	110.—	109.60	109.20	108.83	108.42	108.03	107.66	107.25
63	75.50	97.38	124.56	113.11	112.73	112.35	111.94	111.56	111.17	110.77	110 38	110.—	109.60	109.20
64	76.50	98.63	126.04	115.07	114.69	114.29	113.90	113.52	113.11	112.73	112.35	111.94	111.56	111.17
65	77.50	99.88	127.48	117.03	116.64	116.24	115.86	115.47	115.07	114.69	114.29	113.90	113.52	113.11
66	78.50	101.13	128.93	118.98	118.59	118.22	117.81	117.42	117.03	116.64	116.24	115.86	115.47	115.07
67	79.50	102.38	130.38	120.94	120.56	120.15	119.77	119.39	118.98	118.59	118.22	117.81	117.42	117.03
68	80.50	103.63	131.86	122.90	122.50	122.11	121.73	121.33	120.94	120.56	120.15	119.77	119.39	118.98
69	81.50	104.88	133.21	124.84	124.46	124.08	123.68	123.29	122.90	122.50	122.11	121.73	121.33	120.94
70	82.50	106.13	134.79	126.80	126.43	126.02	125.63	125.25	124.84	124.46	124.08	123.68	123.29	122.90
71	83.50	107.38	136.24	128.77	128.37	127.97	127.59	127.20	126.80	126.43	126.02	125 63	125.25	124.84
72	84.50	108.63	137.70	130.71	130.33	129.95	129.54	129.15	128.77	128.37	127.97	127.59	127.20	126.80
73	85.50	109.88	139.17	132.66	132.29	131.88	131.50	131.12	130.71	130.33	129.95	129.54	129.15	128.77
74	86.50	111.13	140.62	134.63	134.23	133.84	133 46	133.06	132.66	132.29	131.88	131.50	131.12	130.71
75	87.50	112.38	142.09	136.57	136.19	135.81	135.40	135.02	134.63	134.23	133.84	133.46	133.06	132.66
76	88.50	113.63	143.53	138.53	138.15	137.75	137.36	136.99	136.57	136.19	135.81	135.40	135.02	134.63
77	89.50	114.88	145.—	140.50	140.10	139.71	139.33	138 93	138.53	138.15	137.75	137.36	136.99	136.57
78	90.50	116.13	146.45	142.44	142.05	141.68	141.27	140.88	140.50	140.10	139,71	139.33	138.93	138.53
79	91.50	117.38	147.93	144.39	144.02	143.62	143.23	142.85	142 44	142.05	141.65	141.27	140.88	140.50
80	92.50	118.63	149.30	146.36	145.96	145.57	145.19	144.79	144.39	144.02	143.62	143.23	142.85	142.44
81	93.50	119.88	150.76	148.30	147.92	147.52	147.13	146.75	146.35	145.96	145.56	145.18	144.79	144.39
82	94.50	121.13	152.22	150.26	149 87	149.48	149.09	148.70	148.30	147.92	147.52	147.13	146.75	146 35
83	95.50	122.38	153.70	152.21	151.83	151.43	151.04	150.66	150.26	149.87	149.48	149.09	148.70	148.30
84	96.50	123.63	155.14	154.17	153.78	153.38	153.—	152.61	152.21	151.83	151.43	151.04	150.66	150.26
85	97.50	124.88	156.60	156.12	155.74	155.34	154.95	154.57	154.17	153.78	153.38	153.—	152.61	152.21
86	98.50	126.13	158.06	158.08	157.69	157.29	156.91	156.52	156.12	155.74	155.34	154.95	154.57	154.17
87	99.50	127.38	159.51	160.03	159.65	159.25	158.86	158.48	158.08	157.69	157.29	156.91	156.52	156.12
88	100.50	128.63	161.—	161.99	161.60	161.20	160.82	160.43	160.03	159.65	159.25	158.86	158.48	158.08
89	101.50	129.88	162.45	163.94	163.56	163.16	162.77	162.39	161.99	161.60	161.20	160.82	160.43	160.03
90	102.50	131.13	163.89	165.90	165.51	165.11	164.73	164.34	163.94	163.56	163.16	162.77	162.39	161.99
91	103.50	132.38	165.36	167.85	167.47	167.07	166 68	166.30	165.90	165.51	165.11	164.73	164.34	163.94
92	104.50	133 63	166.82	169.81	169.42	169.02	168.64	168.25	167.85	167.47	167.07	166.68	166.30	165.90
93	105.50	134.88	168.27	171.76	171.38	170.98	170 59	170.21	169.81	169.42	169.02	168.64	168.25	167.85
94	106.50	136.13	169.73	173.72	173.33	172.93	172.55	172.16	171.76	171.38	170.98	170.59	170 21	169 81
95	107.50	137.38	171.20	175.67	175 29	174.89	174.50	174.12	173.72	173.33	172.93	172 55	172.16	171.76
96	108.50	138.63	172.67	177.63	177.24	176.84	176.46	176.07	175.67	175.29	174.89	174.50	174.12	173.72
97	109.50	139.88	174.11	179.58	179.20	178.80	178.41	178 03	177.63	177.24	176.84	176.46	176.07	175.67
98	110.50	141.13	175.56	181.53	181.15	180.75	180.37	179.98	179.58	179.20	178.80	178.41	178.03	177 63
99	111.50	142.38	177.04	183.49	183.11	182.71	182.32	181.94	181.54	181.15	180.75	180.37	179.98	179.58
100	112.50	143.63	178.48	185.45	185.06	184.66	184.28	183.89	183.49	183.11	182.71	182.32	181.94	181.54

Digitized by Google

Preistabelle für Kakaopulver mit 25 Prozent Buttergehalt.

Preise für 50 Kilo Rohkakao		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaomasse		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaopulver, wenn für 50 Kilo Kakaobutter gelöst werden:										
in Hamburg	verzollt Fabrikhof	zum Verbrauch	zum Versand	133 Mk.	134 Mk.	135 Mk.	136 Mk.	137 Mk.	138 Mk.	139 Mk.	140 Mk.	141 Mk.	142 Mk.	143 Mk.
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
40	52.50	68.63	91.01	63.85	63.46	63.08	62.68	62.29	61.91	61.50	61.11	60.74	60.33	59.94
41	53.50	69.88	92.43	65.81	65.43	65.02	64.64	64.25	63.85	63.46	63.08	62.68	62.29	61.91
42	54.50	71.13	93.93	67.77	67.37	66.98	66.60	66.19	65.81	65.43	65.02	64.64	64.25	63.85
43	55.50	72.38	95.40	69.72	69.32	68.95	68.55	68.15	67.77	67.37	66.98	66.60	66.19	65.81
44	56.50	73.63	96.85	71.67	71.30	70.89	70.51	70.12	69.72	69.32	68.95	68.55	68.15	67.77
45	57.50	74.88	98 30	73.64	73.23	72.84	72.47	72.06	71.67	71.30	70.89	70.51	70.12	69.72
46	58.50	76.13	99.76	75.58	75.19	74 81	74.41	74.02	73.64	73.23	72.84	72.47	72.06	71.67
47	59.50	77.38	101.22	77.54	77.16	76.76	76.37	75.98	75.58	75.19	74.81	74.41	74.02	73.64
48	60.50	78.63	102.70	79.50	79.10	78.71	78.33	77.92	77.54	77.16	76.76	76.37	75.98	75.58
49	61.50	79.88	104.14	81.45	81.05	80.67	80.28	79.88	79.50	79.10	78.71	78.33	77.92	77.54
50	62.50	81.13	105.60	83.40	83.03	82.62	82.24	81.85	81.45	81.05	80.67	80.28	79.88	79.50
51	63.50	82.38	107.06	85.37	84 96	84.57	84.20	83.79	83.40	83.03	82.62	82.24	81.85	81.41
52	64.50	83.63	108.51	87.31	86.92	86.54	86.14	85.74	85.37	84.96	84.57	84.20	83.79	83.40
53	65.50	84.88	110.—	89.27	88.89	88.49	88.10	87.71	87.31	86.92	86.54	86.14	85.74	85.37
54	66.50	86.13	111.45	91.23	90.83	90.44	90.06	89.66	89.27	88.89	88.49	88.10	87.71	87.31
55	67.50	87.38	112.89	93.18	92.78	92.41	92.01	91.61	91.23	90.83	90.44	90.06	89.66	89.27
56	68.50	88.63	114.36	95.13	94.76	94.35	93.96	93.58	93.18	92.78	92.41	92.01	91.61	91.23
57	69.50	89.88	115.82	97.10	96.69	96.31	95.93	95.52	95.13	94.76	94.35	93.96	93.58	93,18
58	70.50	91.13	117.27	99.04	98.65	98.27	97.87	97.48	97.10	96.69	96.31	95.93	95 52	95.13
59	71.50	92.38	118.73	101.—	100.62	100.21	99.83	99.44	99.04	98.65	98.27	97.87	97.48	97.10
60	72.50	93.63	120.20	102.96	102.56	102.17	101.80	101.38	101.—	100.62	100.21	99.83	99.44	99.04
61	73.50	94.88	121.67	104.91	104.51	104.14	103.74	103 34	102.96	102.56	102.17	101.80	101.38	101.—
62	74.50	96.13	123.11	106.86	106.49	106.08	105.69	105.30	104.91	104.51	104.14	103.74	103.34	102.96
63	75.50	97.38	124.56	108.83	108.42	108.03	107.66	107.25	106.86	106.49	106.08	105.69	105.30	104.91
64	76.50	98.63	126.04	110.77	110.38	110.—	109.60	109.20	108.83	108.42	108.03	107.66	107.25	106.86
65	77.50	99.88	127.48	112.73	112.35	111.94	111.56	111.17	110.77	110.38	110.—	109.60	109.20	108.83
66	78.50	101.13	128.93	114.69	114.29	113.90	113.52	113.11	112.73	112.35	111.94	111.56	111.17	110.77
67	79.50	102.38	130.38	116.64	116.24	115.86	115.47	115.07	114.69	114.29	113.90	113.52	113.11	112.73
68	80.50	103.63	131.86	118.59	118.22	117.81	117.42	117.03	116.64	116.24	115 86	115.47	115.07	114.69
69	81.50	104.88	133.21	120.56	120.15	119.77	119.39	118.98	118.59	118 22	117.81	117.42	117.03	116.64
70	82.50	106.13	134.79	122.50	122.11	121.73	121.33	120 94	120.56	120 15	119.77	119.39	118.98	118.59
71	83.50	107.38	136.24	124.46	124.08	123.68	123.29	122.90	122.50	122.11	121.73	121.33	120.94	120.56
72	84.50	108.63	137.70	126.43	126.02	125.63	125.25	124.84	124.46	124.08	123.68	123.29	122.90	122.50
73	85.50	109.88	139.17	128.37	127.97	127.59	127.20	126.80	126.43	126.02	125.63	125.25	124.83	124.46
74	86.50	111.13	140.62	130.33	129.95	129.54	129.15	128.77	128.37	127.97	127.59	127.20	126.80	126.43
75	87.50	112.38	142.09	132.29	131.88	131.50	131.12	130.71	130.33	129.95	129.54	129.15	128.77	128.37
76	88.50	113.63	143.53	134.23	133.84	133.46	133.06	132.66	132.29	131.88	131.50	131.12	130.71	130.33
77	89.50	114.88	145.—	136.19	135.81	135.40	135.02	134.63	134.23	133.84	133.46	133.06	132.66	132.29
78	90.50	116.13	146.45	138.15	137.75	137.36	136.99	136.57	136.19	135.81	135.40	135.02	134.63	134.25
79	91.50	117.38	147.93	140.10	139.71	139.33	138.93	138.53	138.15	137.75	137.36	136.99	136.57	136.19
80	92.50	118.63	149.30	142.05	141.68	141.27	140.88	140.50	140.10	139.71	139.33	138.93	138.53	138.15
81	93.50	119.88	150.76	144.01	143.61	143.22	142.84	142.44	142.05	141.65	141.27	140.88	140.50	140.10
82	94.50	121.13	152.22	145.96	145.56	145.18	144.79	144.39	144.01	143.61	143.22	142.84	142.44	142.05
83	95.50	122.38	153.70	147.92	147.52	147.13	146.75	146.35	145.96	145.56	145.18	144.79	144.39	144.01
84	96.50	123.63	155.14	149.87	149.48	149.09	148.70	148.30	147.92	147.52	147.13	146.75	146.35	145.96
85	97.50	124.88	156.60	151.83	151.43	151 04	150.66	150.26	149.87	149.48	149.09	148.70	148.30	147.92
86	98.50	126.13	158.06	153.78	153.38	153.—	152.61	152.21	151.83	151.43	151.04	150.66	150.26	149.87
87	99.50	127.38	159.51	155.74	155.34	154.95	154.57	154.17	153.78	153.38	153.—	152.61	152.21	151.83
88	100.50	128.63	161.—	157.69	157.29	156.91	156.52	156.12	155.74	155.34	154.95	154.57	154.17	153.78
89	101.50	129.88	162.45	159.65	159 25	158.86	158.48	158.08	157.69	157.29	156.91	156.52	156.12	155.74
90	102.50	131.13	163.89	161.60	161.20	160.82	160.43	160.03	159.65	159.25	158.86	158.48	158.08	157.69
91	103.50	132.38	165.36	163.56	163.16	162.77	162.39	161.99	161.60	161.20	160.82	160.43	160.03	159.65
92	104.50	133.63	166.82	165.51	165.11	164.73	164.34	163.94	163.56	163.16	162.77	162.39	161.99	161.60
93	105.50	134.88	168.27	167.47	167.07	166.68	166 30	165.90	165.51	165.11	164.73	164.34	163.94	163.56
94	106.50	136.13	169.73	169.42	169.02	168.64	168.25	167.85	167.47	167.07	166.68	166.30	165.90	165.51
95	107.50	137 38	171.20	171.38	170.98	170.59	170.21	169.81	169.42	169.02	168.64	168.25	167.85	167.47
96	108.50	138.63	172.67	173.33	172.93	172.55	172.16	171.76	171.38	170.98	170.59	170.21	169.81	169.42
97	109.50	139.88	174.11	175.29	174.89	174.50	174.12	173.72	173.33	172.93	172.55	172.16	171.76	171.38
98	110.50	141.13	175.56	177.24	176.84	176.46	176.07	175.67	175.29	174.89	174.50	174.12	173.72	173.33
99	111.50	142.38	177.04	179.20	178.80	178.41	178.03	177.63	177.24	176.84	176.46	176.07	175.67	175.29
100	112.50	143.63	178.48	181.15	180.75	180.37	179.98	179.58	179.20	178.80	178.41	178.03	177.63	177.24

Digitized by Google

Preistabelle für Kakaopulver mit 25 Prozent Buttergehalt.

Preise für 50 Kilo Rohkakao		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaomasse		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaopulver, wenn für 50 Kilo Kakaobutter gelöst werden:										
in Hamburg	verzollt Fabrikhof	zum Verbrauch	zum Versand	144 Mk.	145 Mk.	146 Mk.	147 Mk.	148 Mk.	149 Mk.	150 Mk.	151 Mk.	152 Mk.	153 Mk.	154 Mk.
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
40	52.50	68.63	91.01	59.57	59.16	58.78	58.39	57.99	57.59	57.22	56.82	56.42	56.04	55.64
41	53.50	69.88	92.43	61.50	61.11	60.74	60.33	59.94	59.57	59.16	58.78	58.39	57.99	57.59
42	54.50	71.13	93.93	63.46	63.08	62.68	62.29	61.91	61.50	61.11	60.74	60.33	59.94	59.57
43	55.50	72.38	95.40	65.43	65.02	64.64	64.25	63.85	63.46	63.08	62.68	62.29	61.91	61.50
44	56.50	73.63	96.85	67.37	66.98	66.60	66.19	65.81	65.43	65.02	64.64	64.25	63.85	63.46
45	57.50	74.88	98.30	69.32	68.95	68.55	68.15	67.77	67.37	66.98	66.60	66.19	65.81	65.43
46	58.50	76.13	99.76	71.30	70.89	70.51	70.12	69.72	69.32	68.95	68.55	68.15	67.77	67.37
47	59.50	77.38	101.22	73.23	72.84	72.47	72.06	71.67	71.30	70.89	70.51	70.12	69.72	69.32
48	60.50	78.63	102.70	75.19	74.81	74.41	74.02	73.64	73.23	72.84	72.47	72.06	71.67	71.30
49	61.50	79.88	104.14	77.16	76.76	76.37	75.98	75.58	75.19	74.81	74.41	74.02	73.64	73.23
50	62.50	81.13	105.60	79.10	78.71	78.33	77.92	77.54	77.16	76.76	76.37	75.98	75.58	75.19
51	63.50	82.38	107.06	81.05	80.67	80.28	79.88	79.50	79.10	78.71	78.33	77.92	77.54	77.16
52	64.50	83.63	108.51	83.03	82.62	82.24	81.85	81.45	81.05	80.67	80.28	79.88	79.50	79.10
53	65.50	84.88	110.—	84.96	84.57	84.20	83.79	83.40	83.03	82.62	82.24	81.85	81.45	81.05
54	66.50	86.13	111.45	86.92	86.54	86.14	85.74	85.37	84.96	84.57	84.20	83.79	83.40	83.03
55	67.50	87.38	112.89	88.89	88.49	88.10	87.71	87.31	86.92	86.54	86.14	85.74	85.37	84.96
56	68.50	88.63	114.36	90.83	90.44	90.06	89.66	89.27	88.89	88.49	88.10	87.71	87.31	86.92
57	69.50	89.88	115.82	92.78	92.41	92.01	91.61	91.23	90.83	90.44	90.06	89.66	89.27	88.89
58	70.50	91.13	117.27	94.76	94.35	93.96	93.58	93.18	92.78	92.41	92.01	91.61	91.23	90.83
59	71.50	92.38	118.73	96.69	96.31	95.93	95.52	95.13	94.76	94.35	93.96	93.58	93.18	92.78
60	72.50	93.63	120.20	98.65	98.27	97.87	97.48	97.10	96.69	96.31	95.93	95.52	95.13	94.76
61	73.50	94.88	121.67	100.62	100.21	99.83	99.44	99.04	98.65	98.27	97.87	97.48	97.10	96.69
62	74.50	96.13	123.11	102.56	102.17	101.80	101.38	101.—	100.62	100.21	99.83	99.44	99.04	98.65
63	75.50	97.38	124.56	104.51	104.14	103.74	103.34	102.96	102.56	102.17	101.80	101.38	101.—	100.62
64	76.50	98.63	126.04	106.49	106.08	105.69	105.30	104.91	104.51	104.14	103.74	103.34	102.96	102.56
65	77.50	99.88	127.48	108.42	108.03	107.66	107.25	106.86	106.49	106.08	105.69	105.30	104.91	104.51
66	78.50	101.13	128.93	110.38	110.—	109.60	109.20	108.83	108.42	108.03	107.66	107.25	106.86	106.49
67	79.50	102.38	130.38	112.35	111.94	111.56	111.17	110.77	110.38	110.—	109.60	109.20	108.83	108.42
68	80.50	103.63	131.86	114.29	113.90	113.52	113.11	112.73	112.35	111.94	111.56	111.17	110.77	110.38
69	81.50	104.88	133.21	116.24	115.86	115.47	115.07	114.69	114.29	113.90	113.52	113.11	112.73	112.35
70	82.50	106.13	134.79	118.22	117.81	117.42	117.03	116.64	116.24	115.86	115.47	115.07	114.69	114.29
71	83.50	107.38	136.24	120.15	119.77	119.39	118.98	118.59	118.22	117.81	117.42	117.03	116.64	116.24
72	84.50	108.63	137.70	122.11	121.73	121.33	120.94	120.56	120.15	119.77	119.39	118.98	118.59	118.22
73	85.50	109.88	139.17	124.08	123.68	123.29	122.90	122.50	122.11	121.73	121.33	120.94	120.56	120.15
74	86.50	111.13	140.62	126.02	125.63	125.25	124.83	124.46	124.08	123.68	123.29	122.90	122.50	122.11
75	87.50	112.38	142.09	127.97	127.59	127.20	126.80	126.43	126.02	125.63	125.25	124.83	124.46	124.08
76	88.50	113.63	143.53	129.95	129.54	129.15	128.77	128.37	127.97	127.59	127.20	126.80	126.43	126.02
77	89.50	114.88	145.—	131.88	131.50	131.12	130.71	130.33	129.95	129.54	129.15	128.77	128.37	127.97
78	90.50	116.13	146.45	133.84	133.46	133.06	132.66	132.29	131.88	131.50	131.12	130.71	130.33	129.95
79	91.50	117.38	147.93	135.81	135.40	135.02	134.63	134.23	133.84	133.46	133.06	132.66	132.29	131.88
80	92.50	118.63	149.30	137.75	137.36	136.99	136.57	136.19	135.81	135.40	135.02	134.63	134.23	133.84
81	93.50	119.88	150.76	139.71	139.33	138.93	138.53	138.15	137.75	137.36	136.99	136.57	136.19	135.81
82	94.50	121.13	152.22	141.65	141.27	140.88	140.50	140.10	139.71	139.33	138.93	138.53	138.15	137.75
83	95.50	122.38	153.70	143.61	143.22	142.84	142.44	142.05	141.65	141.27	140.88	140.50	140.10	139.71
84	96.50	123.63	155.14	145.56	145.18	144.79	144.39	144.01	143.61	143.22	142.84	142.44	142.05	141.65
85	97.50	124.88	156.60	147.52	147.13	146.75	146.35	145.96	145.56	145.18	144.79	144.39	144.01	143.61
86	98.50	126.13	158.06	149.48	149.09	148.70	148.30	147.92	147.52	147.13	146.75	146.35	145.96	145.56
87	99.50	127.38	159.51	151.43	151.04	150.66	150.26	149.87	149.48	149.09	148.70	148.30	147.92	147.52
88	100.50	128.63	161.—	153.38	153.—	152.61	152.21	151.83	151.43	151.04	150.66	150.26	149.87	149.48
89	101.50	129.88	162.45	155.34	154.95	154.57	154.17	153.78	153.38	153.—	152.61	152.21	151.83	151.43
90	102.50	131.13	163.89	157.29	156.91	156.52	156.12	155.74	155.34	154.95	154.57	154.17	153.78	153.38
91	103.50	132.38	165.36	159.25	158.86	158.48	158.08	157.69	157.29	156.91	156.52	156.12	155.74	155.34
92	104.50	133.63	166.82	161.20	160.82	160.43	160.03	159.65	159.25	158.86	158.48	158.08	157.69	157.29
93	105.50	134.88	168.27	163.16	162.77	162.39	161.99	161.60	161.20	160.82	160.43	160.03	159.65	159.25
94	106.50	136.13	169.73	165.11	164.73	164.34	163.94	163.56	163.16	162.77	162.39	161.99	161.60	161.20
95	107.50	137.38	171.20	167.07	166.68	166.30	165.90	165.51	165.11	164.73	164.34	163.94	163.56	163.16
96	108.50	138.63	172.67	169.02	168.64	168.25	167.85	167.47	167.07	166.68	166.30	165.90	165.51	165.11
97	109.50	139.88	174.11	170.98	170.59	170.21	169.81	169.42	169.02	168.64	168.25	167.85	167.47	167.07
98	110.50	141.13	175.56	172.93	172.55	172.16	171.76	171.38	170.98	170.59	170.21	169.81	169.42	169.02
99	111.50	142.38	177.04	174.89	174.50	174.12	173.72	173.33	172.93	172.55	172.16	171.76	171.38	170.98
100	112.50	143.63	178.48	176.84	176.46	176.07	175.67	175.29	174.89	174.50	174.12	173.72	173.33	172.93

Digitized by Google

Preistabelle für Kakaopulver mit 25 Prozent Buttergehalt.

Preise für 50 Kilo Rohkakao		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaomasse		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaopulver, wenn für 50 Kilo Kakaobutter gelöst werden:										
in Hamburg	verzollt Fabrikhof	zum Verbrauch	zum Versand	155 Mk.	156 Mk.	157 Mk.	158 Mk.	159 Mk.	160 Mk.	161 Mk.	162 Mk.	163 Mk.	164 Mk.	165 Mk.
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
40	52.50	68.63	91.01	55.25	54.87	54.46	54.08	53.70	53.29	52.91	52.52	52.12	51.73	51.35
41	53.50	69.88	92.43	57.22	56.82	56.42	56.04	55.64	55.25	54.87	54.46	54.08	53.70	53.29
42	54.50	71.13	93.93	59.16	58.78	58.39	57.99	57.59	57.22	56.82	56.42	56.04	55.64	55.25
43	55.50	72.38	95.40	61.11	60.74	60.33	59.94	59.57	59.16	58.78	58.39	57.99	57.59	57.22
44	56.50	73.63	96.85	63.08	62.68	62.29	61.91	61.50	61.11	60.74	60.33	59.94	59.57	59.16
45	57.50	74.88	98.30	65.02	64.64	64.25	63.85	63.46	63.08	62.68	62.29	61.91	61.50	61.11
46	58.50	76.13	99.76	66.98	66.60	66.19	65.81	65.43	65.02	64.64	64.25	63.85	63.46	63.08
47	59.50	77.38	101.22	68.95	68.55	68.15	67.77	67.37	66.98	66.60	66.19	65.81	65.43	65.02
48	60.50	78.63	102.70	70.89	70.51	70.12	69.72	69.32	68.95	68.55	68.15	67.77	67.37	66.98
49	61.50	79.88	104.14	72.84	72.47	72.06	71.67	71.30	70.89	70.51	70.12	69.72	69.32	68.95
50	62.50	81.13	105.60	74.81	74.41	74.02	73.64	73.23	72.84	72.47	72.06	71.67	71.30	70.89
51	63.50	82.38	107.06	76.76	76.37	75.98	75.58	75.19	74.81	74.41	74.02	73.64	73.23	72.84
52	64.50	83.63	108.51	78.71	78.33	77.92	77.54	77.16	76.76	76.37	75.98	75.58	75.19	74.81
53	65.50	84.88	110.—	80.67	80.28	79.88	79.50	79.10	78.71	78.33	77.92	77.54	77.16	76.76
54	66.50	86.13	111.45	82.62	82.24	81.85	81.45	81.05	80.67	80.28	79.88	79.50	79.10	78.71
55	67.50	87.38	112.89	84.57	84.20	83.79	83.40	83.03	82.62	82.24	81.85	81.45	81.05	80.67
56	68.50	88.63	114.36	86.54	86.14	85.74	85.37	84.96	84.57	84.20	83.79	83.40	83.03	82.62
57	69.50	89.88	115.82	88.49	88.10	87.71	87.31	86.92	86.54	86.14	85.74	85.37	84.96	84.57
58	70.50	91.13	117.27	90.44	90.06	89.66	89.27	88.89	88.49	88.10	87.71	87.31	86.92	86.54
59	71.50	92.38	118.73	92.41	92.01	91.61	91.23	90.83	90.44	90.06	89.66	89.27	88.89	88.49
60	72.50	93.63	120.20	94.35	93.96	93.58	93.18	92.78	92.41	92.01	91.61	91.23	90.83	90.44
61	73.50	94.88	121.67	96.31	95.93	95.52	95.13	94.76	94.35	93.96	93.58	93.18	92.78	92.41
62	74.50	96.13	123.11	98.27	97.87	97.48	97.10	96.69	96.31	95.93	95.52	95.13	94.76	94.35
63	75.50	97.38	124.56	100.21	99.83	99.44	99.04	98.65	98.27	97.87	97.48	97.10	96.69	96.31
64	76.50	98.63	126.04	102.17	101.80	101.38	101.—	100.62	100.21	99.83	99.44	99.04	98.65	98.27
65	77.50	99.88	127.48	104.14	103.74	103.34	102.96	102.56	102.17	101.80	101.38	101.—	100.62	100.21
66	78.50	101.13	128.93	106.08	105.69	105.30	104.91	104.51	104.14	103.74	103.34	102.96	102.56	102.17
67	79.50	102.38	130.38	108.03	107.66	107.25	106.86	106.49	106.08	105.69	105.30	104.91	104.51	104.14
68	80.50	103.63	131.86	110.—	109.60	109.20	108.83	108.42	108.03	107.66	107.25	106.86	106.49	106.08
69	81.50	104.88	133.21	111.94	111.56	111.17	110.77	110.38	110.—	109.60	109.20	108.83	108.42	108.03
70	82.50	106.13	134.79	113.90	113.52	113.11	112.73	112.35	111.94	111.56	111.17	110.77	110.38	110.—
71	83.50	107.38	136.24	115.86	115.47	115.07	114.69	114.29	113.90	113.52	113.11	112.73	112.35	111.94
72	84.50	108.63	137.70	117.81	117.42	117.03	116.64	116.24	115.86	115.47	115.07	114.69	114.29	113.90
73	85.50	109.88	139.17	119.77	119.39	118.98	118.59	118.22	117.81	117.42	117.03	116.64	116.24	115.86
74	86.50	111.13	140.62	121.73	121.33	120.94	120.56	120.15	119.77	119.39	118.98	118.59	118.22	117.81
75	87.50	112.38	142.09	123.68	123.29	122.90	122.50	122.11	121.73	121.33	120.94	120.56	120.15	119.77
76	88.50	113.63	143.53	125.63	125.25	124.83	124.46	124.08	123.68	123.29	122.90	122.50	122.11	121.73
77	89.50	114.88	145.—	127.59	127.20	126.80	126.43	126.02	125.63	125.25	124.83	124.46	124.08	123.68
78	90.50	116.13	146.45	129.54	129.15	128.77	128.37	127.97	127.59	127.20	126 80	126.43	126.02	125.63
79	91.50	117.38	147.93	131.50	131.12	130.71	130.33	129.95	129.54	129.15	128.77	128.37	127.97	127.59
80	92.50	118.63	149.30	133.46	133.06	132.66	132.29	131.88	131.50	131.12	130.71	130.33	129.95	129.54
81	93.50	119.88	150.76	135.40	135.02	134.63	134.23	133.84	133.46	133.06	132.66	132.29	131.88	131.50
82	94.50	121.13	152.22	137.36	136.99	136.57	136.19	135.81	135.40	135.02	134.63	134.23	133.84	133.46
83	95.50	122.38	153.70	139.33	138.93	138.53	138.15	137.75	137.36	136.99	136.57	136.19	135.81	135.40
84	96.50	123.63	155.14	141.27	140.88	140.50	140.10	139.71	139.33	138.93	138.53	138.15	137.75	137.36
85	97.50	124.88	156.60	143.22	142.84	142.44	142.05	141.65	141.27	140.88	140.50	140.10	139.71	139.33
86	98.50	126.13	158.06	145.18	144.79	144.39	144.01	143.61	143.22	142.84	142.44	142.05	141.65	141.27
87	99.50	127.38	159.51	147.13	146.75	146.35	145.96	145.56	145.18	144.79	144.39	144.01	143.61	143.22
88	100.50	128.63	161.—	149.09	148.70	148.30	147.92	147.52	147.13	146.75	146.35	145.96	145.56	145.18
89	101.50	129.88	162.45	151.04	150.66	150.26	149.87	149.48	149.09	148.70	148.30	147.92	147.52	147.13
90	102.50	131.13	163.89	153.—	152.61	152.21	151.83	151.43	151.04	150.66	150.26	149.87	149.48	149.09
91	103.50	132.38	165.36	154.95	154.57	154.17	153.78	153.38	153.—	152.61	152.21	151.83	151.43	151.04
92	104.50	133.63	166.82	156.91	156.52	156.12	155.74	155.34	154.95	154.57	154.17	153.78	153.38	153.—
93	105.50	134.88	168.27	158.86	158.48	158.08	157.69	157.29	156.91	156.52	156.12	155.74	155.34	154.95
94	106.50	136.13	169.73	160.82	160.43	160.03	159.65	159.25	158.86	158.48	158.08	157.69	157.29	156.91
95	107.50	137.38	171.20	162.77	162.39	161.99	161.60	161.20	160.82	160.43	160.03	159.65	159.25	158.86
96	108.50	138.63	172.67	164.73	164.34	163.94	163.56	163.16	162.77	162.39	161.99	161.60	161.20	160.82
97	109.50	139.88	174.11	166.68	166.30	165.90	165.51	165.11	164.73	164.34	163.94	163.56	163.16	162.77
98	110.50	141.13	175.56	168.64	168.25	167.85	167.47	167.07	166.68	166.30	165.90	165.51	165.11	164.73
99	111.50	142.38	177.04	170.59	170.21	169.81	169.42	169.02	168.64	168.25	167.85	167.47	167.07	166.68
100	112.50	143.63	178.48	172.55	172.16	171.76	171.38	170.98	170.59	170.21	169.81	169.42	169.02	168.64

Digitized by Google

Preistabelle für Kakaopulver mit 25 Prozent Buttergehalt.

Preise für 50 Kilo Rohkakao		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaomasse		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaopulver, wenn für 50 Kilo Kakaobutter gelöst werden:											
in Hamburg	verzollt Fabrikhof	zum Verbrauch	zum Versand	166 Mk.	167 Mk.	168 Mk.	169 Mk.	170 Mk.	171 Mk.	172 Mk.	173 Mk.	174 Mk.	175 Mk.	176 Mk.	
Mk	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	
40	52.50	68.63	91.01	50.95	50.56	50.18	49.77	49.38	49.01	48.60	48.21	47.84	47.43	47.05	
41	53.50	69.88	92.43	52.91	52.52	52.12	51.73	51.35	50.95	50.56	50.18	49.77	49.38	49.01	
42	54.50	71.13	93.93	54.87	54.46	54.08	53.70	53.29	52.91	52.52	52.12	51.73	51.35	50.95	
43	55.50	72.38	95.40	56.82	56.42	56 04	55.64	55.25	54.87	54.46	54.08	53.70	53.29	52.91	
44	56.50	73.63	96.85	58.78	58.39	57.99	57.59	57.22	56.82	56.42	56.04	55.64	55.25	54.87	
45	57.50	74.88	98.30	60.74	60.33	59.94	59.57	59.16	58.78	58.39	57.99	57.59	57.22	56.82	
46	58.50	76.13	99.76	62.68	62.29	61.91	61.50	61.11	60.74	60.33	59.94	59.57	59.16	58.78	
47	59.50	77.38	101.22	64.64	64 25	63.85	63.46	63.08	62.68	62.29	61.91	61.50	61.11	60.74	
48	60.50	78.63	102.70	66.60	66.19	65.81	65.43	65.02	64.64	64.25	63.85	63.46	63.08	62.68	
49	61.50	79.88	104.14	68.55	68.15	67.77	67.37	66.98	66.60	66.19	65.81	65.43	65.02	64.64	
50	62.50	81.13	105.60	70.51	70.12	69.72	69.32	68.95	68.55	68.15	67.77	67.37	66.98	66.60	
51	63.50	82.38	107.06	72.47	72.06	71.67	71.30	70.89	70.51	70.12	69.72	69.32	68.95	68.55	
52	64.50	83.63	108.51	74.41	74.02	73.64	73.23	72.84	72.47	72.06	71.67	71.30	70.89	70.51	
53	65.50	84.88	110.—	76.37	75.98	75.58	75.19	74.81	74.41	74.02	73.64	73.23	72.84	72.47	
54	66.50	86.13	111.45	78.33	77.92	77.54	77.16	76.76	76.37	75.98	75.58	75.19	74.81	74.41	
55	67.50	87.38	112.89	80.28	79.88	79.50	79.10	78.71	78.33	77.92	77.54	77.16	76.76	76.37	
56	68.50	88.63	114.36	82.24	81.85	81.45	81.05	80.67	80.28	79.88	79.50	79.10	78.71	78.33	
57	69.50	89.88	115.82	84.20	83.79	83.40	83.03	82.62	82.24	81.85	81.45	81.05	80.67	80.28	
58	70.50	91.13	117.27	86.14	85.74	85.37	84.96	84.57	84.20	83.79	83.40	83.03	82.62	82.24	
59	71.50	92.38	118.73	88.10	87.71	87.31	86.92	86.54	86.14	85.74	85.37	84.96	84.57	84.20	
60	72.50	93.63	120.20	90.06	89.66	89.27	88.89	88.49	88.10	87.71	87.31	86.92	86.54	86.14	
61	73 50	94 88	121.67	92.01	91.61	91.23	90.83	90.44	90.06	89.66	89.27	88.89	88.49	88.10	
62	74.50	96.13	123.11	93.96	93.58	93.18	92.78	92.41	92.01	91.61	91.23	90.83	90.44	90.06	
63	75.50	97.38	124.56	95.93	95.52	95.13	94.76	94.35	93.96	93.58	93.18	92.78	92.41	92.01	
64	76.50	98.63	126.04	97.87	97.48	97.10	96.69	96.31	95.93	95.52	95.13	94.76	94.35	93 96	
65	77.50	99.88	127.48	99.83	99.44	99.04	98.65	98.27	97.87	97.48	97.10	96.69	96.31	95.93	
66	78.50	101.13	128.93	101.80	101.38	101.—	100.62	100.21	99.83	99.44	99.04	98.65	98.27	97.87	
67	79.50	102.38	130.38	103.74	103.34	102.96	102.56	102.17	101.80	101.38	101.—	100.62	100.21	99.83	
68	80.50	103.63	131.86	105.69	105.30	104.91	104.51	104.14	103.74	103.34	102.96	102.56	102.17	101.80	
69	81.50	104.88	133.21	107.66	107.25	106.86	106.49	106.08	105.69	105.30	104.91	104.51	104.14	103.74	
70	82.50	106.13	134.79	109.60	109.20	108.83	108.42	108.03	107.66	107.25	106.86	106.49	106.08	105.69	
71	83.50	107.38	136.24	111.56	111.17	110.77	110.38	110.—	109.60	109.20	108.83	108.42	108.03	107.66	
72	84.50	108.63	137.70	113.52	113.11	112.73	112.35	111.94	111.56	111.17	110.77	110.38	110.—	109.60	
73	85.50	109.88	139.17	115.47	115.07	114.69	114.29	113.90	113.52	113.11	112.73	112.35	111.94	111.56	
74	86.50	111.13	140.62	117.42	117.03	116.64	116.24	115.86	115.47	115.07	114.69	114.29	113.90	113.52	
75	87.50	112.38	142.09	119.39	118.98	118.59	118.22	117.81	117.42	117.03	116.64	116.24	115.86	115.47	
76	88.50	113.63	143.53	121.33	120.94	120.56	120.15	119.77	119.39	118.98	118.59	118.22	117.81	117.42	
77	89.50	114.88	145.—	123.29	122.90	122.50	122.11	121.73	121.33	120.94	120.56	120.15	119.77	119.39	
78	90.50	116.13	146.45	125.25	124.84	124.46	124.08	123.68	123.29	122.90	122.50	122.11	121.73	121.33	
79	91.50	117.38	147.93	127.20	126.80	126.43	126.02	125.63	125.25	124.84	124.46	124.08	123.68	123.29	
80	92.50	118.63	149.30	129.15	128.77	128.37	127.97	127.59	127.20	126.80	126.43	126.02	125.63	125.25	
81	93.50	119.88	150.76	131.12	130.71	130.33	129.95	129.54	129.15	128.77	128.37	127.97	127.59	127.20	
82	94.50	121.13	152.22	133.06	132.66	132.29	131.88	131.50	131.12	130.71	130.33	129.95	129.54	129.15	
83	95.50	122.38	153.70	135.02	134.63	134.23	133.84	133.46	133.06	132.66	132.29	131.88	131.50	131.12	
84	96.50	123.63	155.14	136.99	136.57	136.19	135.81	135.40	135.02	134.63	134.23	133.84	133.46	133.06	
85	97.50	124.88	156.60	138.93	138.53	138.15	137.75	137.36	136.99	136.57	136.19	135.81	135.40	135.02	
86	98.50	126.13	158.06	140.88	140.50	140.10	139.71	139.33	138.93	138.53	138.15	137.75	137.36	136.99	
87	99.50	127.38	159.51	142.84	142.44	142.05	141.65	141.27	140.88	140.50	140.10	139.71	139.33	138.93	
88	100.50	128.63	161.—	144.79	144.39	144.01	143.61	143.23	142.85	142.44	142.05	141.65	141.27	140.88	
89	101.50	129.88	162.45	146.75	146.35	145.96	145.56	145.18	144.79	144.39	144.01	143.61	143.22	142.84	
90	102.50	131.13	163.89	148.70	148.30	147.92	147.52	147.13	146.75	146.35	145.96	145.56	145.18	144.79	
91	103.50	132.38	165.36	150.66	150.26	149.87	149.48	149.09	148.70	148.30	147.92	147.52	147.13	146.75	
92	104.50	133.63	166.82	152.61	152.21	151.83	151.43	151.04	150.66	150.26	149.87	149.48	149.09	148.70	
93	105.50	134.88	168.27	154.57	154.17	153.78	153.38	153.—	152.61	152.21	151.83	151.43	151.04	150.66	
94	106.50	136.13	169.73	156.52	156.12	155.74	155.34	154.95	154.57	154.17	153.78	153.38	153.–	152.61	
95	107.50	137.38	171.20	158.48	158.08	157.69	157.29	156.91	156.52	156.12	155.74	155.34	154.95	154.57	
96	108.50	138.63	172.67	160.43	160.03	159.65	159.25	158.86	158.48	158.08	157.69	157.29	156.91	156.52	
97	109.50	139.88	174.11	162.39	161.99	161.60	161.20	160 82	160.43	160.03	159.65	159.25	158.86	158.48	
98	110.50	141.13	175.56	164.34	163.94	163.56	163.16	162.77	162.39	161.99	161.60	161.20	160.82	160.43	
99	111.50	142.38	177.04	166.30	165.90	165.51	165.11	164.73	164.34	163.94	163.56	163.16	162.77	162.39	
100	112.50	143.63	178.48	168.25	167.85	167.47	167.07	166.68	166.30	165.90	165.51	165.11	164.73	164.34	

Digitized by Google

Preistabelle für Kakaopulver mit 25 Prozent Buttergehalt.

Preise für 50 Kilo Rohkakao		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaomasse		Selbstkostenpreise für 50 Kilo Kakaopulver, wenn für 50 Kilo Kakaobutter gelöst werden:										
in Hamburg	verzollt Fabrikhof	zum Verbrauch	zum Versand	177 Mk.	178 Mk.	179 Mk.	180 Mk.	181 Mk.	182 Mk.	183 Mk.	184 Mk.	185 Mk.	186 Mk.	187 Mk.
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
40	52.50	68.63	91.01	46.66	46.26	45.86	45.49	45.09	44.69	44.31	43.91	43.52	43.14	42.73
41	53.50	69.88	92.43	48.60	48.21	47.84	47.43	47.05	46.66	46.26	45.86	45.49	45.09	44.69
42	54.50	71.13	93.93	50.56	50.18	49.77	49.38	49.01	48.60	48.21	47.84	47.43	47.05	46.66
43	55.50	72.38	95.40	52.52	52.12	51.73	51.35	50.95	50.56	50.18	49.77	49.38	49.01	48.60
44	56.50	73.63	96.85	54.46	54.08	53.70	53.29	52.91	52.52	52.12	51.73	51.35	50.95	50.56
45	57.50	74.88	98 30	56.42	56.04	55.64	55.25	54.87	54.46	54.08	53.70	53.29	52.91	52.52
46	58.50	76.13	99.76	58.39	57.99	57.59	57.22	56.82	56.42	56.04	55.64	55.25	54.87	54.46
47	59.50	77.38	101.22	60.33	59.94	59.57	59.16	58.78	58.39	57.99	57.59	57.22	56.82	56.42
48	60.50	78.63	102.70	62.29	61.91	61.50	61.11	60.74	60.33	59.94	59.57	59.16	58.78	58.39
49	61.50	79.88	104.14	64.25	63.85	63.46	63.08	62.68	62.29	61.91	61.50	61.11	60.74	60.33
50	62.50	81.13	105.60	66.19	65.81	65.43	65.02	64.64	64.25	63.85	63.46	63.08	62.68	62.29
51	63.50	82.38	107.06	68.15	67.77	67.37	66.98	66.60	66.19	65.81	65.43	65.02	64.64	64.25
52	64.50	83.63	108.51	70.12	69.72	69.32	68.95	68.55	68.15	67.77	67.37	66.98	66.60	66.19
53	65.50	84.88	110.—	72.06	71.67	71.30	70.89	70.51	70.12	69.72	69.32	68.95	68.55	68.15
54	66.50	86.13	111.45	74.02	73.64	73.23	72.84	72.47	72.06	71.67	71.30	70.89	70.51	70.12
55	67.50	87.38	112.89	75.98	75.58	75.19	74.81	74.41	74.02	73.64	73.23	72.84	72.47	72.06
56	68.50	88.63	114.36	77.92	77.54	77.16	76.76	76.37	75.98	75.58	75.19	74.81	74.41	74.02
57	69.50	89.88	115.82	79.88	79.50	79.10	78.71	78.33	77.92	77.54	77.16	76.76	76.37	75.98
58	70.50	91.13	117.27	81.85	81.45	81.05	80.67	80.28	79.88	79.50	79.10	78.71	78.33	77.92
59	71.50	92.38	118.73	83.79	83.40	83.03	82.62	82.24	81.85	81.45	81.05	80.67	80.28	79.88
60	72.50	93.63	120.20	85.74	85.37	84.96	84.57	84.20	83.79	83.40	83.03	82.62	82.24	81.85
61	73.50	94.88	121.67	87.71	87.31	86.92	86.54	86.14	85.74	85.37	84.96	84.57	84.20	83.79
62	74.50	96.13	123.11	89.66	89.27	88.89	88.49	88.10	87.71	87.31	86.92	86.54	86.14	85.74
63	75.50	97.38	124.56	91.61	91.23	90.83	90.44	90.06	89.66	89.27	88.89	88.49	88.10	87.71
64	76.50	98.63	126.04	93.58	93.18	92.78	92.41	92.01	91.61	91.23	90.83	90.44	90.06	89.66
65	77.50	99.88	127.48	95.52	95.13	94.76	94.35	93.96	93.58	93.18	92.78	92.41	92.01	91.61
66	78.50	101.13	128.93	97.48	97.10	96.69	96.31	95.93	95.52	95.13	94.76	94.35	93.96	93.58
67	79.50	102.38	130.38	99.44	99.04	98.65	98.27	97.87	97.48	97.10	96.69	96.31	95.93	95.52
68	80.50	103.63	131.86	101.38	101.—	100.62	100.21	99.83	99.44	99.04	98.65	98.27	97.87	97.48
69	81.50	104.88	133.21	103 34	102.96	102.56	102.17	101.80	101.38	101.—	100.62	100.21	99.83	99.44
70	82.50	106.13	134.79	105.30	104.91	104.51	104.14	103.74	103.34	102.96	102.56	102.17	101.80	101.38
71	83.50	107.38	136.24	107.25	106.86	106.49	106.08	105.69	105.30	104.91	104.51	104.14	103.74	103.34
72	84.50	108.63	137.70	109.20	108.83	108.42	108.03	107.66	107.25	106.86	106.49	106.08	105.69	105.30
73	85.50	109.88	139.17	111.17	110.77	110.38	110.—	109.60	109.20	108.83	108.42	108.03	107.66	107.25
74	86.50	111.13	140.62	113.11	112.73	112.35	111.94	111.56	111.17	110.77	110.38	110.—	109.60	109.20
75	87.50	112.38	142.09	115.07	114.69	114.29	113.90	113.52	113.11	112.73	112.35	111.94	111.56	111.17
76	88.50	113.63	143.53	117.03	116.64	116.24	115.86	115.47	115.07	114.69	114.29	113.90	113.52	113.11
77	89.50	114.88	145.—	118.98	118.59	118.22	117.81	117.42	117.03	116.64	116.24	115.86	115.47	115.07
78	90.50	116.13	146.45	120 94	120.56	120.15	119.77	119.39	118.98	118.59	118.22	117.81	117.42	117.03
79	91.50	117.38	147.93	122.90	122.50	122.11	121.73	121.33	120.94	120.56	120.15	119.77	119.39	118.98
80	92.50	118.63	149.30	124.84	124.46	124.08	123.68	123.29	122.90	122.50	122.11	121.73	121.33	120.94
81	93.50	119.88	150.76	126.80	126.43	126.02	125.63	125.25	124.83	124.46	124 08	123.68	123.29	122.90
82	94.50	121.13	152.22	128.77	128.37	127.97	127.59	127.20	126.80	126.43	126.02	125.63	125.25	124.83
83	95.50	122.38	153.70	130.71	130.33	129.95	129.54	129.15	128.77	128.37	127.97	127.59	127.20	126.80
84	96.50	123.63	155.14	132.66	132.29	131.88	131.50	131.12	130.71	130.33	129.95	129.54	129.15	128.77
85	97.50	124.88	156.60	134.63	134.23	133.84	133.46	133.06	132.66	132.29	131.88	131.50	131.12	130.71
86	98.50	126.13	158.06	136.57	136.19	135.81	135.40	135.02	134.63	134.23	133.84	133.46	133.06	132.66
87	99.50	127.38	159.51	138.53	138.15	137.75	137.36	136.99	136.57	136.19	135.81	135.40	135.02	134.63
88	100.50	128.63	161.—	140.50	140.10	139.71	139.33	138.93	138.53	138.15	137.75	137.36	136.99	136.57
89	101.50	129.88	162.45	142.44	142.05	141.65	141.27	140.88	140.50	140.10	139.71	139.33	138.93	138.53
90	102.50	131.13	163.89	144.39	144.01	143.61	143.22	142.84	142.44	142.05	141.65	141.27	140.88	140.50
91	103.50	132.38	165.36	146.35	145.96	145.56	145.18	144.79	144.39	144.01	143.61	143.22	142.84	142.44
92	104.50	133.63	166.82	148.30	147.92	147.52	147.13	146.75	146.35	145.96	145.56	145.18	144.79	144.39
93	105.50	134.88	168.27	150.26	149.87	149.48	149.09	148.70	148.30	147.92	147.52	147.13	146.75	146.35
94	106.50	136.13	169.73	152.21	151.83	151.43	151.04	150.66	150.26	149.87	149.48	149.09	148.70	148.30
95	107.50	137 38	171.20	154.17	153.78	153.38	153.—	152.61	152.21	151.83	151.43	151 04	150.66	150.26
96	108.50	138.63	172.67	156.12	155.74	155.34	154.95	154.57	154.17	153.78	153.38	153.—	152.61	152.21
97	109.50	139.88	174.11	158.08	157.69	157.29	156.91	156.52	156.12	155.74	155.34	154.95	154.57	154.17
98	110.50	141.13	175.56	160.03	159.65	159.25	158.86	158.48	158.08	157.69	157.29	156.91	156.52	156.12
99	111.50	142.38	177.04	161.99	161.60	161.20	160.82	160.43	160.03	159.65	159.25	158.86	158.48	158.08
100	112.50	143.63	178.48	163.94	163.56	163.16	162.77	162.39	161.99	161.60	161.20	160.82	160.43	160.03

Digitized by Google

Kakaobohnen.

Bericht vom 21. Oktober 1907.

Der Markt segelte schon im September in einem Fahrwasser, in dem er nicht vor-, sondern eher rückwärts kommt, und der Oktober hat hierin keine Veränderung gebracht. Wohl melden die Märkte, dass die Stimmung »fest« sei, dass die Forderungen »behauptet« wären, aber daneben ertönen die Klagelieder von der nicht vorhandenen Nachfrage, wenn man von einigen Umsätzen, die zu jeder Zeit im Markte stattfinden, absieht.

Der Verbrauch hat sich zurückgezogen und trotzt allen Sirenentönen, die durch den geringsten Anlass hervorgerufen werden; diese lang anhaltende Zurückgezogenheit ist einmal dadurch hervorgerufen, dass sich die Fabrikanten weit besser versorgt haben, als der Handel anzunehmen »geneigt« ist. Dazu kommt eine allgemeine Stockung der Geschäfte, und diese allgemeinen Wirtschaftserscheinungen berühren auch das Kakaogebiet. Schliesslich darf nicht vergessen werden, dass heute im ganzen die Aussichten für die um Weihnachten herum, also in den nächsten Monaten herankommenden Kakaoernten günstiger als seit zwei Jahren lauten.

Unter dem Druck dieser Verhältnisse haben die Preise hier und da trotz ihrer »Festigkeit« gewackelt, haben nachgegeben, ohne einen Sturm der Nachfrage hervorzurufen.

Eingehendere Ausführungen über die Weltlage von Kakao haben wir an erster Stelle dieses Heftes gebracht, sodass wir hier ohne weiteres darauf verweisen können.

Im **Hamburger Hafen** sind vom 1.—15. Oktober 1907 angekommen aus:

Bremerhaven	6 039 Sack
Lissabon	4 288 »
Bahia	4 200 »
Southampton	3 366 »
Westafrika	2 904 »
Le Hâvre	2 562 »
Westindien	2 449 »
London	1 369 »
Liverpool	716 »
Pará	557 »
Colombo	235 »
Australien	225 »
Amsterdam	180 »
Rotterdam	175 »
Neuyork	74 »
Manaos	68 »
Antwerpen	46 »
Ostafrika	24 »
zusammen 1907:	29 477 Sack
gegen 1906:	33 856 »

Seit Jahresanfang:

1907	1906	1905
506 295	466 509	527 526 Sack.

Einzelberichte.

Venezuelakakao. Aus Caracas wird berichtet, dass im September in den Kakaogebieten Regen fielen, die dem Gedeihen der Kakaofrüchte sehr gut gewesen sind, was für die um Weihnachten hereinkommende Ernte aussichtsvoll ist. Die Zahlenaufgaben lassen erkennen, dass auch in den letzten, kleineren Ernte- und Ausfuhrmonaten, die Mengen denen der beiden letzten Jahre überlegen sind, denn es sind in La Guayra vom 7. bis 27. September d. J. 2590 Sack von den Pflanzungen angekommen, in der gleichen Zeit des Vorjahres waren es nur 1317 Sack; und die Ausfuhren von dort haben vom 7. bis 26. September 1907 3136 Sack oder 161 713 Kilo umfasst, woran Nordamerika nur wenige Sack Anteil hatte. In der gleichen Zeit des Vorjahres hat die Gesamtausfuhr 1540 Sack oder 94 943 Kilo umfasst, also nur etwa halb soviel als 1907.

Weitere Nachrichten lagen bei Schluss des Berichtes nicht vor.

Guayaquilkakao. In der ersten Oktoberhälfte 1907 sind in Guayaquil 11 000 Quintales angeliefert gegen 12 500 Quintales zur gleichen Zeit 1906 und 4500 Quintales 1905. Seit Jahresanfang, in 9½ Monaten, sind in Guayaquil von den Pflanzungen angekommen:

1905	1906	1907
346 200	389 750	348 100 Quintales.

Auch heute wiederholen wir das Kuriosum, dass die Mittelsorten Bahia und Thomé nicht billiger sind als die edlen, feinen Guayaquilkakaos, und dass dies schreiende Missverhältnis die ungesunden Verhältnisse auf den Kakaomärkten klar erkennen lässt. Die Fabrikanten, die kaufen müssen, tun daher gut, Guayaquils den über jedes Mass getriebenen Mittelsorten vorzuziehen.

In Hamburg sind am 19. Oktober 1907 gefordert worden für Superior Arriba de la epoca 112½ Mk., für Balao 110½ Mk., für Machala 109½ Mk., alles Septemberabladung, Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Aus Port of Spain werden weiter gute Nachrichten übermittelt. Das Wetter tut in vollem Masse seine Schuldigkeit, indem es das Gedeihen der Kakaofrüchte fördert, und die Aussichten für die Weihnachtsernte sind die besten. Allerdings heisst es, dass vor November/Dezember keine grösseren Ankünfte von den Pflanzungen in Port of Spain greifbar würden, aber vom November trennen uns auch nur noch wenige Tage. Das Platzgeschäft in Port of Spain bewegte sich nur in engen Grenzen, da die Ankünfte in den letzten Wochen nur kleine waren, und die Preise konnten sich ebenfalls behaupten, wahrscheinlich weil Deckungsbedürfnis vorlag.

An den drei Auktionstagen beschränkte sich das Angebot von Trinidadkakao nur auf wenige Sack, die meist bei den hohen Forderungen noch nicht einmal Käufer fanden. Ausserdem fanden noch einige Umsätze unbekannten Umfangs statt. Die in der letzten Woche bezahlten Preise stellen sich auf 119 bis 120 s. Am 12. Oktober 1907 lagen in London 5672 Sack.

In Hamburg sind am 19. Oktober 1907 für fair shipping 110½ Mk., für Plantation 112 Mk. gefordert, alles Kostfracht, September/Oktober-Abladung.

Grenadakakao. Die Septemberausfuhren von Grenada sind nur klein gewesen, genaue Zahlenangaben darüber fehlen noch, wohl aber wird gemeldet, dass im laufenden Monat Oktober schon ansehnliche Mengen auf den Pflanzungen gepflückt wurden, dass aber vor November Verladungen von einiger Bedeutung kaum zu erwarten wären. Ausserdem wird darüber geklagt, dass seit einiger Zeit Aufträge aus Neuyork ausgeblieben seien.

An den drei Auktionstagen der Berichtszeit beschränkte sich das Angebot in Grenadakakaos ebenfalls nur auf wenige Sack, die nur teilweise Käufer fanden. Unter der Hand konnten noch einige Sack losgeschlagen werden, und zwar in der letzten Woche zu Preisen, die bei 117½ bis 119 s standen. In London haben am 12. Oktober 1907 2054 Sack gelegen.

Ceylonkakao. Aus Colombo sind neue Aufgaben nicht eingetroffen, und in London war das Geschäft in Ceylonkakaos ebenfalls nur beschränkt. In der ersten und dritten Woche der Berichtszeit wurden weder auf den Auktionen noch sonst Geschäfte in Ceylonkakao bekannt, und auf den Auktionen am 8. Oktober d. J. standen 95 Sack zum Verkauf, die 94 s für Eingeborenensorten, 109½ bis 110½ s für gute Bohnen brachten.

Digitized by Google

Am 12. Oktober 1907 haben in London 8435 Sack gelegen, und in Hamburg sind letzte Woche je nach Ausfall für Ceylonkakaos 112 bis 120 Mk. Neugewicht, 1 Prozent Kassa, gefordert worden.

Bahiakakao. Ueber die Septemberbewegungen in Bahia sind inzwischen briefliche Aufgaben eingetroffen; hieraus ergeben sich für den Platz Bahia folgende Zahlen in Sack:

	im September		in neun Monaten	
	1907	1906	1907	1906
Ankünfte	36 418	48 000	225 734	255 777
Ausfuhren	31 284	49 000	229 511	257 262
davon nach:				
Europa	22 584	35 727	147 567	186 994
Nordamerika	8 000	11 573	74 043	73 863
dem La Plata	700	1 700	7 901	6 605

Inzwischen ist gemeldet worden, dass in der ersten Oktoberhälfte 1907 in Bahia etwa 15 000 Sack eingetroffen sind gegen 30 503 Sack zur gleichen Zeit 1906.

Die Nachrichten aus Bahia lauten nach einer vorübergehenden Besserung der Aussichten wieder weniger gut, ohne dass bei dem grossen Einfluss, den das recht unbeständige Wetter in den Kakaogebieten hat, schon jetzt etwas bestimmtes zu sagen ist. Allerdings zeigen die Ankünfte schon ansehnliche Ausfälle und es bleibt abzuwarten, ob die letzten Monate des Jahres diese mit Hülfe ertragsfähig gewordener Neuanpflanzungen werden aufholen können. In Bahia selbst lag das Geschäft ganz still, da niemand an die hohen Forderungen heran will; man rechnet trotz kleinerer Ankünfte auf niedrigere Preise.

Am 19. Oktober 1907 sind für fair 106½ Mk., für superior 107½ Mk., Kostfracht Hamburg gefordert worden, sofortige Abladung.

Thomékakao. Beim September 1907 ist noch nachzutragen, dass nur zwei Dampfer Kakao von San Thomé nach Lissabon gebracht haben, weil der dritte Dampfer »Afrika« den portugiesischen Kronprinzen an Bord hatte und sich deshalb vor San Thomé zum Einnehmen von Kakao nicht aufhielt.

Am 7. Oktober 1907 hat D. »Ambaca« in Lissabon 14 797 Sack gelandet, und am 12. Oktober 1907 ist D. »Portugal« dort mit 5364 Sack angekommen, sodass beide Oktoberdampfer 20 161 Sack brachten. Im ganzen werden für den Oktober 1907 etwa 33 000 Sack erwartet, 1906 waren es in der gleichen Zeit 38 844 Sack.

Im Lissaboner Zollhause haben am 19. Oktober 1907 20 419 Sack gelegen, am 20. Oktober 1906 waren es 61 957 Sack.

In London haben am 12. Oktober 1907 6875 Sack Thomé gelegen.

Am 19. Oktober 1907 sind für fein Thomé 113 Mk., für mittel 108½ Mk. gefordert worden, alles cif Hamburg, sofortige Abladung.

Samaná/Sanchez-Kakao. Aus Sanchez, dem Haupthafen der Dominikanischen Republik für Kakao, sind Zahlenangaben eingetroffen, die folgendes besagen. Die Ausfuhr von Kakao hat im Juli 1907 1 216 650 Kilo oder 16 038 Sack betragen, im August 1907 sind 646 406 Kilo oder 8628 Sack ausgeführt worden. Im ganzen sind ausgeführt an Kakao:

Januar bis August = 8 Monate 1907:
5 930 166 Kilo,
Januar bis September = 9 Monate 1906:
7311431 Kilo.

Hieraus ergibt sich ein Ausfall von rund 1 400 000 Kilo, der sich aber um die Septemberausfuhren, die heute noch nicht bekannt sind, verringern wird! Der Ausfall erreicht also bisher nach den vorliegenden Zahlen in keiner Weise den Umfang, der ihm vor einigen Monaten nachgesagt wurde. Ausserdem lauten die Nachrichten für die kommende Weihnachtsernte sehr günstig, weil das Wetter bisher den Kakaofrüchten gnädig war. Ausserdem tragen in diesem Jahre wieder weit mehr Bäume Früchte als zur gleichen Zeit des Vorjahres, sodass die Pflanzer schon jetzt den Ertrag nicht schätzen können, der zweifelsohne bis Ende des Jahres den bisherigen Ausfall aufholen wird.

Von den Plätzen Santo Domingo und Puerto Plata lagen neue Nachrichten nicht vor.

In Hamburg sind am 19. Oktober 1907 für Samaná/Sanchez 106 Mk. cif, Neugewicht gefordert.

Akrakakao. Aus Akra liegt eine Kabelmeldung vor; hiernach ergeben sich folgende Ausfuhren:

	August	8 Monate
1907	600 000	8 357 199 lbs
1906	305 337	7 003 832 »
1905	224 511	5 153 660 »

Ausserdem wird gemeldet, dass die Ernte mit ausserordentlich guten Aussichten beginnen werde, sodass die Goldküste auch in diesem Jahre steigende Erträge an den Verbrauch abliefern wird. Die Zunahme in den stillen Monaten des Jahres beträgt schon über 1 300 000 lbs., während die Ausfuhren der jetzt anhebenden Hauptzeit noch bevorstehen. Kakao ist in Hülle und Fülle vorhanden.

Ueber die Juniausfuhren 1907 sind inzwischen von Akra nähere Nachrichten eingetroffen; sie haben 1 002 289 lbs betragen gegen 474 890 lbs im Juni 1906 und 553744 lbs im Juni 1906. Von den Juniausfuhren 1907 sind gegangen über

Accra	681 652 lbs
Winneba	234 883 »
Prampram	47 676 »
Saltpoud	16 191 »
Ada	15 360 »
Sekondi	4 016 »
Cap Coast	2 511 »

Diese Ausfuhren haben einen Wert von 530150 Mk., was aufs Kilo einen Durchschnittswert von 1.17 Mk. ergibt.

Für Akra ist am 19. Oktober ein Preis von 106 Mk. cif, prompt Neugewicht verlangt worden; spätere Abladung wird einige Mark billiger angeboten.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 1., 8. und 15. Oktober 1907 statt, doch waren die angebotenen Mengen an den drei Tagen nur klein, und ebenso wurde bei ganz geringer Nachfrage noch weniger aus dem Markt genommen. Daneben fanden noch kleine Umsätze statt, doch wurden die verkauften Mengen nicht bekannt.

Der Markt schloss letzte Woche ruhig, verschiedene Sorten waren etwas williger angeboten und billiger zu kaufen.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen folgendes Bild; es haben betragen in Sack

	im September		in neun Monaten		
	1907	1906	1907	1907	1905
Einfuhr	6746	9095	151405	154935	153383
Verbrauch	8286	9458	99061	107558	109149
Ausfuhr	6371	6611	55838	46211	40035

Die Vorräte haben in London Ende September 1907 38917 Sack betragen, gegen 61764 Sack zur gleichen Zeit 1906 und 87301 Sack 1905.

Am 12. Oktober 1907 (1906) haben die Vorräte in London 38257 (60106) Sack betragen.

Die nächsten Auktionen finden in London am 22. Oktober statt.

Liverpool. Der Markt zeigte sich in Liverpool wie überall ruhig, in der ersten Oktoberwoche zeigte sich mehr Angebot, in der zweiten wurden die Forderungen ermässigt, in der dritten war der Markt unentschieden, und in der ganzen Zeit liessen die Käufer auf sich warten. Die Ankünfte haben umfasst: 2656 Sack Thomé, 2390 Sack Akra, 500 Sack Para und 27 Sack Marakaibo.

In **Southampton** sind 2537 Sack Bahia, 558

Digitized by Google

Sack Guayaquil und 594 Sack verschiedener Herkunft angekommen, in **Goole** 1016 Sack aus Hamburg, 325 Sack aus Amsterdam.

Le Havre. Die Kakaobewegungen zeigen folgende Mengen in Sack:

	September		9 Monate	
	1907	1906	1907	1906
Gesamteinfuhr	45230	46223	424780	378256
davon sind:				
eingelagert	24426	11503	221225	182849
weiter verladen vom Lager sind	20804	34720	203555	195407
abgeliefert:	23743	36421	204301	205224

Die Vorräte haben im September 1907 683 Sack zugenommen, zur gleichen Zeit 1906 gingen sie um 24918 Sack zurück. Ueberhaupt haben in Le Havre gelegen

	1907	1906	1905	
1. Januar	67 175	133 915	137 030	Sack
30. September	84 099	111 538	170 294	»
	+ 16 924	— 22 377	+ 33 264	Sack

Hieraus ergibt sich, dass in neun Monaten, vom Januar bis September 1907 gegen 1906 die Gesamteinfuhren recht erheblich zunahmen, ebenso die Einlagerungen, während sich die Ablieferungen vom Lager ungefähr gleich blieben.

Amsterdam. Am 2. Oktober sind 2229 Sack Java, 125 Sack Surinam und 24 Sack Caracas in Auktion angeboten worden. Von den Javasorten, die in allen Preislagen vertreten waren, wurde alles bis auf 96 Sack verkauft, und zwar sind meist mehrere cents mehr erzielt worden, als der Schätzungswert betrug. Von Surinamkakao wurden nur zwei Kavelinge, 42 Sack, verkauft, und der Caracas-Kakao wurde 4 cents unter dem Schätzungswert losgeschlagen.

Bremen. Nach amtlichen Angaben haben 1907 betragen

	im September	in neun Monaten
Einfuhren	311 817 Kilo	2 359 737 Kilo
Ausfuhren	309 728 »	2 267 712 »

Die Mengen ergeben bei einem Durchschnittsgewicht von 70 Kilo auf den Sack in neun Monaten 1907:

33711 Sack Einfuhren und
32396 » Ausfuhren sodass

1315 Sack mehr seit Anfang 1907 in Bremen ankamen als abgeliefert wurden.

Neuyork. Laut brieflicher Aufgabe sind im September 1907 genau 19424 Sack in Neuyork angekommen; hiervon kamen

7969 Sack aus Bahia
5466 » » Trinidad
2955 » » Lissabon
3034 » » verschiedenen Ländern.

Im Vergleich mit den Vorjahren zeigten sich folgende Zufuhren in Neuyork

	im September	in 9 Monaten
1907:	19 424 Sack	413 260 Sack
1906:	38 452 »	345 113 »
1905:	22 483 »	293 093 »

Obgleich also der September 1907 nur die Hälfte der vorjährigen Septemberzufuhren brachte, zeigt sich für neun Monate 1907 gegen 1906 immer noch eine Zunahme von 68 147 Sack oder rund 5 Millionen Kilo.

Das Platzangebot aus erster Hand am 1. Oktober 1907, das 5883 Sack betragen hat, setzte sich zusammen aus 2261 Sack Arriba, 1576 Sack Sanchez und 2046 Sack anderer Herkunft.

Kakaoverbrauch:

England. Die Kakaobewegungen zeigen folgendes Bild in tons = 1016 Kilo:

	im September		in neun Monaten		
	1907	1906	1907	1906	1905
Einfuhr	1209	1763	18491	19635	18168
Verbrauch	1287	959	14424	15638	14557
Ausfuhr	543	554	4360	3589	3156

Die Vorräte haben umfasst:

	1907	1906	1905	
1. Januar	2746	4651	5930	tons
30. September	2025	4815	5755	»
	— 721	+ 164	— 175	tons

Die Verbrauchsaufnahme im September 1907 ist besser gewesen als in der gleichen Zeit des Vorjahres, aber der Gesamtverbrauch des laufenden Jahres ist gegen 1906 noch immer um rund 1200 tons zurück. Ebenso bleiben die Einfuhren um nicht ganz 1200 tons hinter 1906 zurück, während die Ausfuhren ansehnlich zugenommen haben, und zwar ungefähr soviel, als die Vorräte in neun Monaten, seit Jahresanfang gefallen sind.

Vergleicht man den Vorrat Anfang 1907 und die Einfuhr einerseits, den Verbrauch und die Ausfuhr andererseits, so ergibt sich für den 30. September 1907 ein Vorrat von 2453 tons, während der amtliche Ausweis nur auf 2025 tons lautet. Der Unterschied von 428 tons ist wohl auf die gleiche Weise, wie es in Frankreich zu beobachten ist, entstanden, indem diese 428 tons in England selbst unterwegs sind, ohne verzollt zu sein.

Für »prepared cocoa or chocolate« ergeben sich in lbs folgende Mengen für

	September		9 Monate	
	1907	1906	1907	1906
Einfuhr	940 561	840 265	8 252 331	7 087 731
Verbrauch	878 512	698 099	7 838 222	6 572 110
Ausfuhr	46 791	64 402	438 737	417 969

Die Vorräte haben am 30. September 1907 (1906) 137 000 (249 000) lbs betragen nach dem amtlichen Ausweis, während sich rechnerisch nur 72 372 lbs ergeben.

Der Verbrauch an eingeführten Kakaowaren zeigt in neun Monaten 1907 gegen 1906 eine Zunahme von 1 266 112 lbs oder 19¼ Prozent, was namentlich auf vermehrte Schokoladeneinfuhr zurückzuführen ist.

Spanien. An Kakaobohnen sind zum Verbrauch eingeführt und verzollt worden

	im August	in acht Monaten	
	Kilo	im ganzen	davon Fernando Po
1907:	342 611	3 694 217	1 156 727 Kilo
1906:	364 654	3 968 987	862 754 »
1905:	320 169	3 604 372	935 077 »

Auch der August hat den Abstand von 1907 gegen 1906 vergrössern helfen; wenn es auch seit Jahresanfang nur 274 770 Kilo sind, die das laufende Jahr gegen das Vorjahr zurück ist, so bedeutet dies doch immer einen Stillstand, keinen Fortschritt im Bohnenbedarf.

Belgien. An Kakaobohnen sind in Kilo

	im September		in neun Monaten	
	1907	1906	1907	1906
eingeführt	845 921	484 196	4 453 662	4 262 742
ausgeführt	171 128	85 209	1 692 872	1 384 729
im Lande geblieben	674 793	398 987	2 760 790	2 878 013

Im September 1907 sind die Einfuhren ebenfalls höher gewesen als zur gleichen Zeit des Vorjahres, sodass der Ausfall, den 1907 gegen 1906 bisher zeigte, sich für Januar bis September nur noch auf etwa 120 000 Kilo stellt. Ob auch die folgenden Monate Oktober, November und Dezember in gleicher Weise den Ausfall verringern oder gar in das Gegenteil umkehren werden, erscheint fraglich. Ueberhaupt ist immer zu beachten, dass in Ländern, die keinen Bohnenzoll erheben, wie Belgien, die Höhe der monatlich im Lande bleibenden Mengen, von der jeweiligen Höhe der in diesen Monaten aus den Ernteländern ankommenden Mengen abhängig ist, ohne Rücksicht auf den durch keine Zollschranken eingeengten tatsächlichen Bedarf an Kakaobohnen.

Digitized by Google

Russland. An Kakaobohnen sind eingeführt und verzollt für den Bedarf der russischen Kakaoindustrie

	1907	1906	1905
im Juni	163 800	215 700	294 840 Kilo
in 6 Monaten	1 156 600	1 326 780	1 113 840 »

Die Bohnenaufnahme hat im Juni 1907 weiter nachgelassen, sodass sich für das erste Halbjahr 1907 gegen 1906 ein Ausfall von 170 180 Kilo ergibt, was der Menge nach nicht viel ist, aber auf den Stillstand des russischen Bohnenbedarfes hindeutet.

Kanada. An Kakaobohnen sind in Kanada eingeführt

	im Juli	in 7 Monaten
1907:	240 459 lbs	1 632 908 lbs
1906:	149 665 »	1 422 022 »
1905:	55 327 »	1 013 157 »

Die Bohnenaufnahme zeigt eine Zunahme von rund 200 000 lbs, was etwa 1300 Sack zu je 155 lbs sind. Im Januar bis Juli 1907 hat der Anteil der Vereinigten Staaten (Neuyork) am kanadischen Bedarf 824 874 lbs betragen. Auch in Kanada ist durch die Zollfreiheit für Kakaobohnen eine genaue Uebersicht über die tatsächlich zur Verarbeitung gelangten Bohnenmengen sehr erschwert.

Schweden. In den ersten sechs Monaten 1907 sind in Schweden eingeführt und verzollt: 549 513 Kilo Kakaobohnen. Im ganzen Jahre sind es gewesen

1906: 1 057 218 Kilo
1905: 900 000 »
1904: 870 914 »

Kakaoschalen. In London sind am 1. Oktober d. J. 24 tons = 776 Sack von Cadbury in Auktion verkauft worden. Es sind bezahlt worden für 100 Kilo

A: 12,70 bis 14,50 Mk.
B: 14,50 Mk.

Ausserdem wurden noch 80 Sack australischer Herkunft in bond (transito) zu 11,40 bis 12,40 Mk. für 100 Kilo verkauft.

Allerlei.

Heft 300 vom 23. 10. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Mit Heft 301 vom 5. November 1907 — dies ist Heft 300 vom 23. Oktober — ist ein Teil der Abonnements zu erneuern. Die betreffenden Abonnenten sind von uns in diesen Tagen aufgefordert, den Jahresbetrag (20 Mk. fürs Inland, 22 Mk. fürs Ausland) einzuschicken, doch steht von einigen der Betrag noch aus. Wir bitten, die ausstehenden Beträge möglichst sofort einzusenden, damit in der regelmässigen Zustellung keine Verzögerung eintritt.

Eine holländische Firma, Forest-Lefilleul in Breda, versucht grössere Posten dumpfiger Kakaomasse zu 80 Mk. den Zentner an Schokoladenfabrikanten zu verkaufen. Die Ware ist durch und durch dumpfig, sie ist also aus einem verschimmelten Rohmaterial fabriziert worden; kein Mensch kann daraus ein brauchbares Fabrikat herstellen. Hoffentlich hat sich niemand verleiten lassen, eine so untaugliche, in Deutschland sogar dem Strafrichter gehörige, verdorbene Ware zu kaufen.

Sklaverei auf San Thomé. Die englischen Vorwürfe gegen die Behandlung der Schwarzen auf San Thomé tauchen immer wieder auf. Einer der jüngsten Vorstösse geht vom »Comittee of the African Trade Section of the Liverpool Chamber of Commerce« aus. Der Vorsitzende (Chairman) dieser Sektion, Sir A. L. Jones, ist Konsul des Kongostaates; es wird von anderer Seite mit Recht darauf hingewiesen, dass auch die Zustände im Kongostaat zu wünschen übrig lassen, aber scheinbar ist das für Herrn Jones ganz etwas anderes. Die englischen Fabrikanten werden wieder aufgefordert, dem Thomékakao den Krieg zu erklären und — Kakao aus englischen Kolonien zu kaufen. Dreht man den Spiess um, so müsste Kakao aus englischen Kolonien auch nur in England verarbeitet werden; dazu ist aber die englische Kakaoindustrie wieder zu klein, und kleinlich sind die ewigen Angriffe auf San Thomé, nachdem sich herausgestellt hat, dass die Verhältnisse auf San Thomé sicherlich nicht schlechter oder ebenso gut sind, als in anderen, auch englischen Kakaokolonien. Die Engländer sollten vielmehr der Kakaokultur auf San Thomé dank wissen, denn die von dort zurückgekehrten Schwarzen haben der Kakaokultur in Britisch Westafrika, in Akra, zu der Bedeutung verholfen, die das Akragebiet heute für die Kakaowelt besitzt; sie sollten nicht immer spitzige Nadelstiche gegen San Thomé führen, was kleinlich und ihrer nicht würdig ist. Wir verweisen hierbei noch auf die Gordianhefte 276 vom 20. November 1906 und 20. Februar 1907, in denen wir uns ebenfalls über die Arbeiterverhältnisse auf San Thomé geäussert haben.

Bei Warenzeichen haben wir auf Anfragen zu verschiedenen Malen geraten, die Anmeldung nicht auf die Klasse 26 zu beschränken, sondern möglichst auch auf andere Waren auszudehnen. Am besten eignet sich die allgemeine Warenklasse 42 für einen möglichst weitgehenden Schutz.

Wir haben diesen Rat erteilt, um die Anmelder davor zu schützen, dass andere Firmen selbst für ganz andere Waren das gleiche Warenzeichen eintragen lassen und benutzen. Z. B. hat eine Schokoladenfabrik eine Veilchenschokolade im Handel, die Schokolade ist gut eingeführt, die Bezeichnung in Klasse 26 d geschützt. Ein findiger Kopf bringt plötzlich eine Veilchenwichse, ein anderer ein Veilchenflohpulver in den Handel, und beide lassen, nachdem sie sich diese schönen Bezeichnungen in der betreffenden Warenklasse haben schützen lassen, ihre ebenso schönen Waren an allen Strassenecken ausschreien.

Unser Schokoladenfabrikant wird natürlich über die neuen Namensvettern seiner Veilchenschokolade nicht erbaut sein, aber post festum lässt sich die Sache nicht wieder gut machen, denn die Schokoladenfirma hat sich ihre Ware nur für ihre Spezialklasse schützen lassen, die Insektenpulverfirma und die Stiefelwichsefirma ebenfalls nur für ihre Spezialklasse. Will der Schokoladenfabrikant den Schutz seiner Veilchenschokolade allgemein ausdehnen, so erheben die beiden andern Widerspruch.

Solchen gleichen Bezeichnungen hätte der Schokoladenfabrikant einfach dadurch vorbeugen können, dass er bei seiner Anmeldung, die den andern zeitlich voraus war, gleich möglichst viele Waren aufführt, auf die er den Schutz ausgedehnt wissen will. Ausserdem muss aber auch der bei der Anmeldung anzugebende Geschäftsbetrieb erkennen lassen, dass die angemeldeten Waren darin gehandelt werden können. Um z. B. ein Warenzeichen in der allgemeinen Warenklasse 42 anzumelden, genügt die Bezeichnung als Schokoladenfabrik nicht, sondern weil wohl alle Schokoladenfabriken nicht nur Schokolade herstellen, sondern ausserdem noch einen Warenhandel mit In-

Digitized by Google

und Ausland betreiben, so empfiehlt sich eine allgemeinere Bezeichnung, die für die Eintragung des angemeldeten Warenzeichens in Klasse 42 gefordert wird, z. B. Nahrungsmittelfabrik und Exportgeschäft, oder dergl.

Natürlich ist bei der Klasse 42 auch die Gefahr grösser, dass irgend ein gleiches oder ähnliches Zeichen schon in irgend einer Spezialklasse eingetragen ist, aber andererseits wird, um bei unserm Beispiel zu bleiben, der Fabrikant der Veilchenschokolade vor namensvetterlicher Veilchenwichse und vor Veilchenflohpulver bewahrt.

Die Andernacher Dörrgemüse- und Konservenfabrik von Luithlen & Sachse erscheint schon wieder mit merkwürdigen Angeboten. Eines davon sieht so aus:

»P. P.

Der Kakaomarkt ist unentwegt fest!

Preisveränderungen sind vor der, erst im Januar 1908 hereinkommenden, neuen Ernte nicht zu erwarten. Wir offerieren sehr preiswert aber freibleibend:

1. garantiert reinen Konsumkakao B. von guter, mittlerer Qualität in Kisten und Beuteln von 2½ oder 5 Kilo verpackt zu Mk. 265.—.

2. Südamerikanisches Kakaopulver, hergestellt aus der ganzen Bohne (Kern mit Schale), lose, in Fässern von 50 Kilo verpackt zu Mk. 230.—.

Per netto 100 Kilo inkl. frachtfrei, abzunehmen bis Ende November d. Js., Cassa mit 1 Prozent Skonto oder 2 Monate Ziel. Gratismuster stehen gerne zu Diensten.

Hochachtend

Andernacher Dörrgemüse- u. Konservenfabrik
Luithlen & Sachse.

Andernach, Datum des Poststempels.«

Ueber das, was uns die Andernacher Herren über Kakaoernten erzählen wollen, wollen wir den Schleier der Liebe decken, aber ihr Angebot »Südamerikanisches Kakaopulver«, hergestellt aus der ganzen Bohne (Kern mit Schale), verbitten wir uns. Der Name Kakaopulver kommt nur solchen Fabrikaten zu, die aus dem Kern der Kakaobohnen gewonnen sind. Das, was sie verarbeiten, ist ein Surrogat und als solches mit 230 Mk. zu teuer.

Die hohen, viel zu hohen Kakaobutterpreise haben die Surrogatlieferanten auf den Plan gelockt. Gebrüder Geisderver in Amsterdam bieten Cocosbutter Prima A zu 185 Mk. ab Amsterdam an, behaupten, »dieses neue Fabrikat hätte sich einen hervorragenden Ruf erobert«, und sind der Ansicht, dass sie für Schokolade, Tunkmassen, Konfitüren verwendet werden könnte. Wir wiederholen: Das deutsche Nahrungsmittelgesetz in Verbindung mit der Verkehrsordnung erlaubt das nicht, bestraft vielmehr die Verwendung. Nur zu Surrogaten kann Cocosbutter verwendet werden. — Dasselbe Schicksal teilen die Fabrikate von Loders & Nucoline, Ltd. in London — und von anderen Cocosbutterfabriken. Damit ist gegen Cocosbutter an sich nichts gesagt, nur in der Schokoladenindustrie darf sie nur dann verwendet werden, wenn ihre Verwendung ausdrücklich bekannt gegeben worden ist.

Aulhorns Nachlass. Aus Dresden kommt eine recht traurige Kunde: Ueber den Nachlass des am 29. August in Berlin plötzlich gestorbenen Kommerzienrats Rudolf Aulhorn ist beim Dresdner Amtsgerichte am 12. Oktober Konkurs eröffnet worden. Wohlverstanden! Ueber den privaten Nachlass des verstorbenen Herrn Aulhorn, also über sein Privatvermögen. Die Firma Petzold & Aulhorn A.-G. hat damit nichts zu tun. — Bis vor wenigen Wochen hatte man das Vermögen des Herrn Aulhorn noch auf 3 bis 4 Millionen Mark geschätzt. Inzwischen ist aber bekannt geworden, dass er sein Privatvermögen nicht sicher angelegt, sondern zu gewagten Terrainspekulationen benutzt hat. Und die sind fehlgeschlagen! Unheilvoll scheint uns seine Verbindung mit dem Bankier Hahn gewesen zu sein; Herr Aulhorn persönlich ist mir nie als ein spekulativ veranlagter Mensch erschienen. Im Gegenteil; ich habe ihn nur als ruhigen, ausserordentlich bescheidenen Herrn gekannt. Anscheinend hatte er sich verleiten lassen und nachher nicht wieder zurückkönnen. Was der Vater in tüchtiger Arbeit in der Zuckerwaren- und Schokoladenbranche mit Geschick und Glück zusammengearbeitet hat, das ist dem Sohne aus den Fingern geglitten. Man erlebt so oft im Leben, dass die erste Generation Vermögen und Ehre erwirbt, die zweite beides klein macht. Hier kann man aber nicht sagen, dass Aulhorn so veranlagt war, nicht arbeiten, sondern nur gut leben zu wollen. Aulhorn lebte durchaus bescheiden. Was ihm zum Vorwurfe gemacht werden könnte, ist nicht der Hang zur Verschwendung, zum süssen Nichtstun, sondern seine Schuld liegt darin, dass er im Charakter zu schwach, zu gutgläubig gewesen ist. Er hatte einmal, beim Ankauf des Plauener Terrains, auf dem die Fabrik seiner Firma errichtet wurde, einen guten Gewinn erzielt, und er dachte, das müsse immer so gehen. Das Spekulieren mit Dauerglück erfordert aber ganz andere Naturen, wie Herr Aulhorn eine war! Niemand kann schlechtes über ihn sagen, jeder wird mit uns dieses Ende bedauern und betrauern.

»Sarotti« Chokoladen- und Cacaoindustrie A.-G. Der Betriebsgewinn des am 30. Juni 1907 abgelaufenen Geschäftsjahres beträgt 1 041 295 Mk. (i. V. 1 032 698 Mk.), wozu noch 63 024 Mk. Vortrag und 21 913 Mk. Uebertrag vom Spezialreservekonto treten, dieses war geschaffen, daraus die doppelten Umzugskosten zu bestreiten, die mit den baulichen Veränderungen verbunden waren und jetzt abgerechnet sind. Die allgemeinen Unkosten haben 730 106 Mk. betragen, nach deren Abzug vom Betriebsgewinn sich der gesamte Reingewinn auf 423 126 Mk. stellt. Hiervon sind 120 429 Mk. (i. V. 86 506 Mk.) zu Abschreibungen verwandt. Aus dem verbleibendem Reingewinnrest von 302 697 Mk. (i. V. 310 006 Mk.) wird die Verteilung einer Dividende von 11 Prozent (wie i. V.) vorgeschlagen. Ausser Tantièmen und Vergütungen wird das Delkrederekonto auf 20 000 Mk. erhöht und der Restbetrag von 43 013 Mk. auf neue Rechnung vorgetragen. Unter den Aktiven der Bilanz sind aufgeführt die Grundstücke mit 2 453 427 Mk., die Immobilien mit 1 490 589 Mark, Maschinen und Geräte mit 1 063 236 Mk., die Warenvorräte mit 1 596 853 Mk. die Debitores mit 823 125 Mk., wovon auf Bankguthaben 234 269 Mk. entfallen. Ausserdem sind noch einige kleinere Posten aufgeführt, wodurch die Aktiven auf im ganzen 7 611 466 Mk. gebracht werden. Das Aktienkapital, dessen Erhöhung um eine Million im Mai d. J. beschlossen wurde, ist schon mit drei Millionen Mark eingestellt, doch sind die neuen Aktien erst vom 1. Juli 1907 ab dividendenberechtigt. Das bei Ausgabe dieser neuen Aktien erzielte Aufgeld im Betrage von 222 733 Mk. ist dem Reservefonds überwiesen, der damit die stattliche Höhe von 471 875 Mk. erreicht hat. Das Hypothekenkonto ist mit 2 593 431 Mk. eingestellt, die kontraktlichen Kreditores folgen mit

Digitized by Google

300000 Mk., die übrigen Kreditoren mit 376410 Mk., die Arbeitersparkasse beläuft sich auf 211997 Mk., das Akzeptonto auf 289849 Mk.

Die Gesellschaft hat im Geschäftsjahre 1906/07 einen Anbau des Hauses Belle-Alliancestr. 82 vorgenommen, der Ende 1906 fertig war. Im Frühjahr 1907 machte sich die Erweiterung der Fabrikräume nötig; zu diesem Zweck ist das Nachbargrundstück Belle-Alliancestr. 83 vorteilhaft erworben, auf dessen Hinterland ein grösserer Fabrikbau aufgeführt wird; der Bau ist schon soweit vorgeschritten, dass er noch in diesem Jahre voraussichtlich in Betrieb genommen werden kann.

Auf Samoa geht man den Kakaoschädlingen scharf zu Leibe. Es ist eine Kommission eingesetzt zur Bekämpfung der Rindenkrankheit der Kakaobäume, deren Tätigkeit durch die Gouvernementsverordnungen vom 21. April und 3. August 1907 bestimmt ist. Diese Verordnungen machen den Pflanzern zur Pflicht, alle abgestorbenen Kabaobäume oder Kakaoäste zu verbrennen. Ausserdem sind alle Abfälle, insonderheit Schoten zu verbrennen oder einzugraben und mit Kalk zu übergiessen, einerlei ob diese Abfälle auf der Erde liegen oder noch an den Bäumen haften. Die mit Ueberwachung dieser Bestimmungen beauftragte Kommission hält je nach Bedarf Sitzungen ab und nimmt auch Reisen zur Besichtigung der Pflanzungen vor, um zu prüfen, ob die Anordnungen zur Bekämpfung der Rindenkrankheit befolgt sind. Auch die Abfälle von gesunden Bäumen, namentlich Schoten, müssen in der oben angegebenen Weise vernichtet werden, weil sich herausgestellt hat, dass die Erreger der Rindenkrankheit auch in diesen Abfällen sich vorfinden.

Wieder einmal handelt es sich um — eine Ausstellung, und zwar geht durch die Tageszeitungen folgende Nachricht:

»Madrid, den 14 Oktober. Der König und die Königin eröffneten gestern im Beisein des Prinzen und der Prinzessin, der Mitglieder der Regierung und des diplomatischen Korps die Ausstellung für Hygiene, Kunst und Gewerbe.«

Diese Ausstellung, deren Bezeichnung schon überaus vielseitige Ausstellungsgegenstände ahnen lässt, hat auch eine ausländische Abteilung, die wie immer von einem Generalkommissar geleitet wird. Dieser Generalkommissar ist — unsere Feder hüpft vor Freude über das Wiedersehen — unser alter Freund Berczi, dessen Bemühungen um Teilnehmer für seine ausländische Abteilung in deutschen Landen bereits bemerkt wurden. Wir haben in den Gordianheften 2/3, Seite 1278, und 296, Seite 1346, diese Bemühungen eingehend gewürdigt und benutzen die Eröffnung der Ausstellung mit ihrer ausländischen Abteilung, um daran zu erinnern. Ob die spanischen Majestäten wohl ahnen, wer die ausländische Abteilung der von ihnen eröffneten Ausstellung »managed«? Wohl kaum, aber hoffentlich werden sie mit Ausstellungsprotektoraten bald ebenso vorsichtig, wie man in deutschen Landen nach dem jüngsten Fiasko glücklicherweise geworden ist.

Bei Plakaten haben sich die Aeltesten der Berliner Kaufmannschaft kürzlich mit der Frage befasst, ob zehn Prozent mehr, als Plakate bestellt sind, geliefert werden dürfen und vom Käufer auch abgenommen und bezahlt werden müssen. Die Aeltesten haben sich gutachtlich dahin geäussert, dass ein solcher Handelsgebrauch allgemein nicht festzustellen sei. Wohl aber wird bei der Herstellung von mehrfarbigen Drucken stets eine grössere Anzahl, als bestellt ist, in Arbeit gegeben, weil Fehldrucke, deren Menge im voraus schwer zu schätzen ist, unvermeidlich sind. Die nach Ausscheidung der Fehldrucke verbleibende Menge muss vom Besteller abgenommen und bezahlt werden. Das bezahlte Quantum darf jedoch höchstens um fünf bis sechs Prozent überschritten werden, wenn es sich, wie im vorliegenden Falle, um Mengen von fünf bis zehntausend Plakaten handelt.

Australischer Bund. Die englische Regierung hat dem schweizerischen Bundesrat eine bemerkenswerte Anzeige gemacht, nämlich dass der Australische Bund dem Internationalen Verbande zum Schutze gewerblichen Eigentums beigetreten ist. Dieser Verband ist das Ergebnis der Pariser Uebereinkunft vom 20. März 1883 mit einem Schlussprotokoll vom gleichen Tage und mit der Brüsseler Zusatzakte vom 14. Dezember 1900. Der endgültige Beitritt des Australischen Bundes ist am 5. August 1907 erfolgt.

Mexico. Es gibt in Mexiko zwei Fabriken in amerikanischen Händen, die sich mit der Herstellung von Zuckerwerk und Bonbons in grösserem Massstabe befassen. Da der Mexikaner ein Freund von vielen Süssigkeiten ist, so ist vorauszusetzen, dass diese Unternehmen eine gute Kapitalsanlage sein werden. Von Zucker wird natürlich das Inlandsprodukt benutzt; Melasse (Stärkesirup), Farbstoffe, Essenzen werden aus den Vereinigten Staaten gebracht; buntes Papier und Schachteln zum Verpacken kommen aus Deutschland. Die Produktion der beiden Fabriken zusammen stellt sich auf etwa 40000 kg monatlich. Ausserdem gibt es noch in Nuevo Leon eine Reihe von Nudel- und Kakesfabriken. Die grösste dieser Fabriken liegt in Monterrey und hat die Maschinerie aus Deutschland importiert, auch bezieht sie von dort Pappe und Satinpapier zur Verpackung, sowie Farben für den Teig.

Geschäftseröffnungen.

Bonn: M. Linzenich, Am Hof 26, ein Konfitüren-Geschäft;
Bremen: Hermine Eicke, Steffensweg 138, ein Schokoladen-Geschäft;
Cottbus: Rudolf Mahro, Bellevuestrasse 147, eine Feinbäckerei;
Liegnitz: Georg Wille, Parkstrasse 9, eine Feinbäckerei;
Lüneburg: Emil P. Claassen, Wedekindstrasse 4, eine Feinbäckerei;
Lüneburg: Karl Siegel, Wilschenbrucherweg 38, eine Konditorei;
Magdeburg: Paul Oelze, Rogätzerstrasse 80, ein Schokoladengeschäft;
Mittelfrohna: Elmar Kunze, eine Konditorei;
Osnabrück: Carl Tetgemeyer, Wittekindstrasse 2, eine Konditorei;
Remscheid: Fritz Huber, Alleestrasse 20, ein Schokoladengeschäft;
Riesa: Reinhold Schuster, am Kaiser-Wilhelmplatz 2, eine Konditorei;
Riga: O. Siewert, Ecke Marien- und Mühlenstrasse, eine Konditorei;
Schneidemühl: Paul Unverferth, Schmiedestrasse 10, eine Feinbäckerei;
Sonderburg: M. Spikker, Rathausstrasse 1, eine Filiale der Konditorei von Jörgen Lorentzen;
Speier: Martin Keim jun., Iggelheimerstrasse 1, eine Feinbäckerei;
St. Johann: Carl Geminn, Bahnhofstrasse 31, ein Schokoladengeschäft;
Strassburg (Els.): Jakob Zipp, Ludwigshafenerstrasse, eine Konditorei;
Wismar: Hans Kandler, in Kirchdorf auf Poel, eine Kuchenbäckerei;
Worms: Caspar Beck, Friesenstrasse 30, eine Feinbäckerei;
Zwickau: Richard Müller, eine Konditorei.

Digitized by Google

Konkurse.

Bonn. Bäckermstr. C. Th. Krebsbach in Endenich.
Borna, **Bz. Leipzig.** Bäckermstr. F. A. P. Heinrich † in Neukirchen
Bremen. Krämer Heinrich Kühlke, Nordstr. 303.
Crimmitschau. Konditor J. M. E. Hahn.
Danzig. Bäckermstr. Wilhelm Sohn, Fischmarkt 50/51.
Grimma. Bäckermstr. und Krämer F. O. Tänzer in Köhra.
Grumbach, **Bz. Trier.** Krämer Adam Hinkelmann in Niedereisenbach.
Halle, **Westf.** Bäckermstr. Carl Hawerkamp in Versmold.
Hamburg. Bäckermstr. T. F. W. Rosenkranz, Steindamm 128.
Ingolstadt. Krämer Fr. Knoblauch in Reichertshofen.
Landeshut, **Schl.** Bäckermstr. Josef Graf in Ober-Zieder.
Lommatzsch. Kaufmann Richard Vetterlein.
Meissen. Krämer E. H. Schmidt (Fa. E. Schmidt, vorm. A. M. Schlimpert Nachf.)
Mittweida. Krämer Johannes Hugo Hadank.
Neu-Ruppin. Krämer Th. Meisburger.
Neuwied. Bäcker Gottfried Schirm.
Nürnberg. Krämer Thomas Lindl, Hummelsteinerweg 31.
Penig. Bäckermstr. Ernst Rudolf Schraps.
Pforzheim. Bäckermstr. Karl Rau in Niefern.
Pirmasens. Krämer Jakob Thomas.
Radeberg. Konditor Artur Bruno Meusel.
Reichenbach, **Vogt.** Bäckermstr. O. H. Selbmann.
Runkel. Bäckermstr. H. Lehr in Heckholzhausen.
Senftenberg, **Lausitz.** Bäckermstr. Paul Lieska in Särchen.
Schiltigheim. Drogist Arthur Paulenz.
Schwabach. Bäckermstr. Stefan Meyer.
Strassburg. Krämer C. Wagner in Grüneberg.
Taucha, **Bez. Leipzig.** Bäckermstr. E. H. Tippmann † in Hohenheida.

Plauen i. V. Die Firma Hartwig & Vogel, Filiale Plauen i. V., wird, wie uns die Stammfirma aus Dresden mitteilt, gelöscht, und Herr Paul Zeisig, der die Filiale bisher schon für eigene Rechnung führte, wird das Geschäft in Zukunft, mit freundschaftlicher Zustimmung der Stammfirma, auch unter seinem eigenen Namen, unter der Eirma, »Paul Zeisig, Hauptniederlage der Firma Hartwig & Vogel, Dresden« weiter führen, und zwar in unveränderter Weise. Herr Zeisig ist bereits seit 1891 Filialleiter der Firma Hartwig & Vogel in Plauen.

M.-Gladbach. Die Firma Küppers & Holthöfer konnte am 1. Oktober d. J. auf ihr 25jähriges Bestehen zurückblicken; aus diesem Anlass gab sie ihren sämtlichen Angestellten ein Fest. Nach einem Imbiss wechselten Gesang, Spiel und Tanz einander ab, sodass die Teilnehmer froh und vergnügt waren. Hervorgehoben wurde das gute Einvernehmen zwischen den Arbeitnehmern und der Firma seit dem Bestehen, seit 1883. Damals übernahm der jetzige Inhaber, Herr Alfred Küppers, das Geschäft von seinem Vater, zusammen mit Herrn Otto Holthöfer, der aber nach vier Jahren aus Gesundheitsrücksichten wieder austrat. Seitdem hat sich das Geschäft aus kleinen Anfängen zu dem heutigen Umfange entwickelt.

Moskau. Am 30. September 1907 ist der Seniorchef und Direktor der bedeutenden Gesellschaft »Einem«, Herr Julius Heuss, im Alter von 76 Jahren nach kurzer, schwerer Krankheit gestorben. Der Verstorbene war Kgl. Württembergischer Kommerzienrat.

Bern. Die Kolonialwarengrosshandlung Joh. Sommer & Cie, bisher eine Kommanditgesellschaft, ist in eine Aktiengesellschaft »Lebensmittel-Aktiengesellschaft Bern, vorm. Joh. Sommer & Cie.« umgewandelt. Das Grundkapital beträgt 500000 Frs., die in 2500 Inhaberaktien zu je 200 Frs. eingeteilt sind. Direktoren sind Johann Sommer und Emil Bleuler in Bern.

Kemptal (Schweiz). Die Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln hat im letzten Geschäftsjahre, das am 30. Juni 1907 schloss, einen Gesammtgewinn von 2756380 Frs. zu verzeichnen gegen 2426000 Frs. im Geschäftsjahre 1905/06. Die Unkosten haben 1906/07 730789 Frs. betragen, nach deren Abzug sich der gesamte Reingewinn auf 2025591 Frs. stellt. Hiervon werden 217878 Frs. zu ordentlichen und 489692 Frs. zu ausserordentlichen Abschreibungen und Rücklagen, 301040 Frs. zu Tantièmen und Wohlfahrtseinrichtungen verwandt. Auf die 10 Millionen Frs. Aktienkapital kommen 10 Prozent Dividende zur Ausschüttung, und 66151 Frs. werden neu vorgetragen. Die Erhöhung des Aktienkapitals um 2½ Millionen Frs. soll in erster Linie zur Ausdehnung der Geschäfte der Tochtergesellschaften dienen; die neuen Aktien sollen den alten Aktionären im Verhältnis von 1:4 angeboten werden. Näheres darüber wird der Verwaltungsrat bestimmen.

Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft »Viktoria«. Auf den 4. November 1907 wird eine ausserordentliche Generalversammlung einberufen, deren Tagesordnung von der Umwandlung der Stammaktien in Vorzugsaktien durch Zuzahlung von 50 Prozent nebst 4 Prozent Zinzen seit dem 15. Mai 1907 und von der Zusammenlegung von je zwei Stammaktien in eine Vorzugsaktie handelt. In diesem Falle ist das Grundkapital um 100000 Mk. herabzusetzen. Die Abstimmung über diese beiden Anträge wird für Inhaber von Vorzugs- und Stammaktien getrennt erfolgen.

Gesellschaft Nordwest-Kamerun in Berlin. Am 31. Oktober findet die ordentliche Generalversammlung über das am 31. Dezember 1906 abgeschlossene Geschäftsjahr statt. Neben den üblichen Berichten über die Geschäfts- und Verwaltungsangelegenheiten steht auf der Tagesordnung die Herbeiführung eines Beschlusses über die Feuerversicherung von Gebäuden, Inventar und Waren in Afrika.

Deutsch-Westafrikanische Handelsgesellschaft in Hamburg. Am 26. Oktober 1907 findet die ordentliche Generalversammlung der Gesellschaft statt; auf der Tagesordnung steht der Geschäftsbericht für 1906.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Allgäuer Trockenmilch

Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als unübertroffen in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.

Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

Digitized by Google

Alle Sorten
Kisten für Post- und Bahnversand
liefert billigst
Franz Hunger, Marienberg (Erzgeb.)
Kistenfabrik mit Dampf-Sägewerk.

Schweizer Schokoladenfabrikant,
praktisch und theoretisch auf dem Laufenden,
Spezialität: Milchschokoladen und feine Fondants nach Schweizer Art
sucht dauernde Stellung
als Fabrikationsleiter oder vorübergehende Stellung zum Zwecke der Auswahl und Installation des maschinellen Teils, Anleitung und Anlernung der Fabrikationsmethoden, Aufstellung der Mischungen und Rezepte usw. für Milchschokolade oder feine Fondants-Fabrikation.
Offerten unter **S. M. C.** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Renommiertes Agentur-Geschäft
in Hamburg, seit 1895 bestehend, jetzt zwei Inhaber,
wünscht die Vertretung
einer erstklassigen Kakao- und Schokoladen-Fabrik. Gefl. Offerten unter **W. H. 717** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Schokolade-Werkmeister,
nur bestempfohlene, erste Kraft in eine grössere Fabrik Süddeutschlands zum sofortigen Eintritt
gesucht.
Bei entsprechenden Leistungen beste Bezahlung bei dauernder, selbständiger Stellung zugesichert. Offerten mit Zeugnisabschriften unter **N. N. 2447** an **Rudolf Mosse, Nürnberg.**

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)
I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Ein geschickter, in der Fabrikation von Karamellen, Bonbons und Marmeladen durchaus erfahrener
Meister,
der eine derartige Fabrikation selbständig einrichten und führen kann, wird gesucht.
Offerten unter **J. K. 9563** an **Rudolf Mosse, Berlin S.W.**

Erste Kraft
im **technischen** Betriebe durchaus bewandert, zur Vertretung des Chefs
von einer grösseren Kakao- u. Schokoladenfabrik gesucht.
Gefl. Bewerbungen unter Beifügung von Zeugnisabschriften, des Lebenslaufs und des Gehaltsanspruches erbeten unter **L. Z. 416** an den Verlag des Gordian.

Schokoladenreisender
anerkannt fixer Kakaoverkäufer, sehr beliebt bei Einkaufs-Vereinen und grossen Abnehmern, in ungekündigter Stellung,
sucht sich zu verändern.
Offerten unter **O. A. 713** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Fabrikationsmeister
für eine grosse Kakao-, Schokoladen- und Konfitüren-Fabrik gesucht. Da in diesem Betriebe jeder Fabrikationszweig von einem besonderen Fachmeister geleitet wird, hat der Fabrikationsmeister in der Regel nur die Arbeiten in allen Zweigen fortgesetzt zu beaufsichtigen, zu kontrollieren und eventuell anzuordnen, muss aber auch imstande sein, die Fachmeister bei zufälliger Behinderung, in ihren Spezialabteilungen zu ersetzen. Deshalb wird nur auf Personen reflektiert, die vieljährige praktische Erfahrungen in allen einschlägigen Fächern nachweisen können und eine Lebensstellung suchen.
Offerten unter **S. H. 715** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Digitized by Google

Erfahrene, kaufmännisch und technisch geschulte Kraft, langjähriger Geschäftsführer, sucht sich zu verändern.

Der Betreffende ist vertraut auf allen verwaltungstechnischen Gebieten im Grossbetriebe, mit den einschlägigen Verhältnissen besonders in Deutschland und Oesterreich und dient mit besten Referenzen und Zeugnissen. Mitte 30, Christ, verheiratet, Abiturient, Hochschulbildung. Offerten unter **C. O.** an den Verlag des Gordian erbeten.

Zum Bezuge von

Post- und Bahnkisten

Horden, Lagerkasten

Holzkartons, roh und überzogen, sowie

Kartons aus Holz-, Stroh- u. Lederpappe usw.

empfiehlt sich die

Mügelner Kisten- u. Kartonnagenfabrik

Gebr. Klengel

Mügeln, Bez. Dresden.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet

Signaluhren für Schulen usw.

— Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter

Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik

Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Vergleichende Uebersicht der Zinnfolienpreise.

Vor Eröffnung unserer Fabrik			Nach Eröffnung unserer Fabrik		
	Zinnpreis	Zinnfolie 20 qm	Zinnpreis	Zinnfolie 20 qm	
am 5. 1. 07	£ 188.10.—	Mk. 510.—	£ 187.15.—	Mk. 490.—	am 20. 6. 07
» 3. 4. 07	» 182.15.—	» 510.—	» 184.—.—	» 472.35	» 20. 7. 07
» 6. 6. 06	» 180. 9.—	» 520.—	» 182.10.—	» 465.—	» 30. 7. 07
» 13. 6. 06	» 176.10. —	» 510.—	» 179.15.—	» 463.—	» 3. 8. 07
» 19. 6. 06	» 175.15.—	» 490.—	» 175. 5.—	» 455.—	» 8. 8. 07
» 18. 7. 06	» 166.10.—	» 470.—	» 169. 5.—	» 440.—	» 16. 8. 07

Da die Reduktion der Preise nur der Errichtung unserer Fabrik zu verdanken ist, bitten wir uns Aufträge auf Zinnfolien auch weiterhin zu überweisen.

Metallindustriewerke G. m. b. H.,

Frankfurt a. M.

Digitized by Google

Eine seit vielen Jahren bestehende gut eingeführte

Schokoladen- u. Zuckerwarenfabrik

ist eingetretener Verhältnisse wegen äusserst **preiswert zu verkaufen.**

Beschäftigt werden etwa 120 Arbeitskräfte.

Anfragen werden unter **H. 55 426** durch **Haasenstein & Vogler A.-G., Berlin W. 8,** erbeten.

Konfitürenmeister.

In einer grossen Kakao-, Schokoladen- und Konfitüren-Fabrik findet ein in der Konfitürengrossfabrikation erfahrener Meister Lebensstellung. Nur solche Bewerber können berücksichtigt werden, die das Fach vollständig beherrschen und darin langjährige Erfahrungen besitzen.

Offerten unter **A. E. 716** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Schokoladen-Kisten

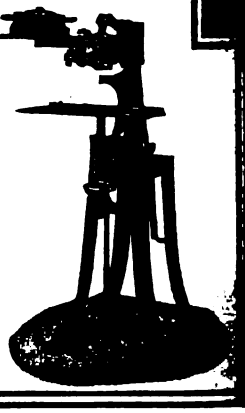
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



Wenn ein Kunde behauptet,

dass ihn der Konsum in Zuckerwaren zur Zeit nicht befriedigt«, so ist gerade dies der günstige Augenblick zur Aufnahme neuer zeitgemässer Zuckerwarensorten.

Ich habe hiervon viele Interessenten durch Vorschläge und Zusammensetzung reichhaltiger Kollektionen mit bestem Erfolge überzeugt.

Viele Herren beschränken den Vertrieb meiner Fabrikate nicht auf Detail allein, sie geben sogar bedeutend an Wiederverkäufer ab. Treten auch Sie bitte meiner Anregung näher.

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

Bleifreie Zinnfolie

(Stanniol, Blattzinn)
glatt und gepresst

eignet sich am besten zum Einwickeln von Schokolade, Konfitüren und Zuckerwaren, weil dadurch ein Eindringen von Luft, Feuchtigkeit und Staub verhindert wird und den Waren ihre eigene Feuchtigkeit und ihr Aroma erhalten bleibt. Wegen ihres eleganten Aussehens, welches weder durch den Einfluss von Luft noch durch Wasser leidet, ist **Zinnfolie** allem anderen Verpackungsmaterial von Nahrungsmitteln vorzuziehen. — Anfragen oder Bestellungen bitten wir zu richten an die

Centralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken

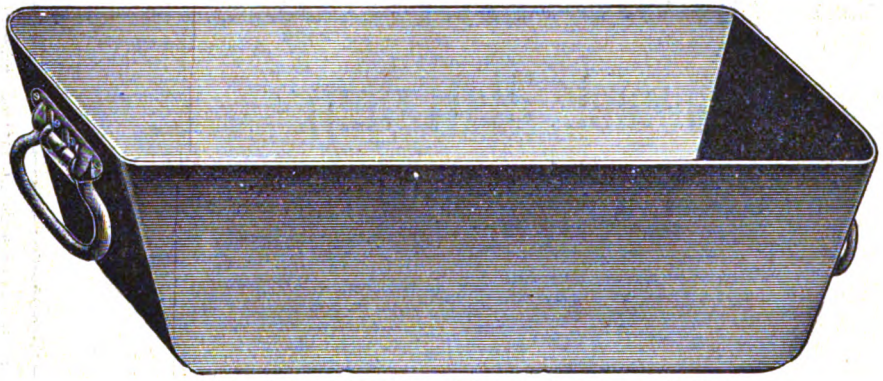
Berlin S. O., Schmidstrasse 8.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

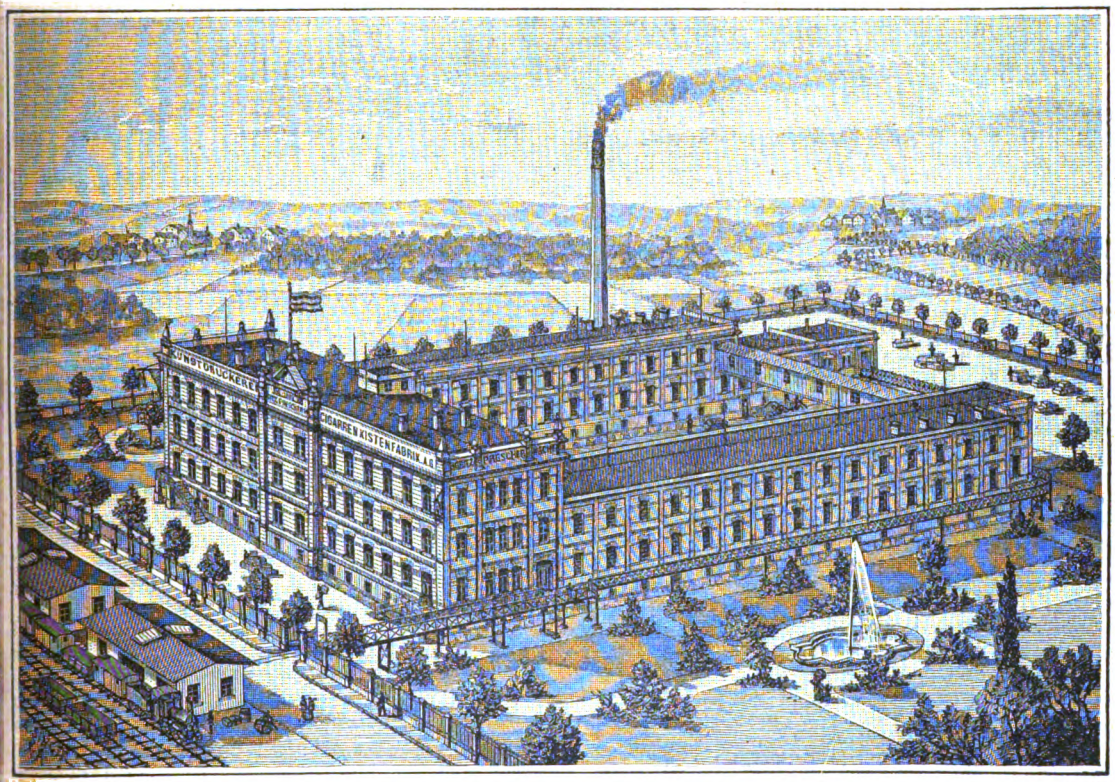
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1858.

Papierwolle

empfiehlt

J. Feirabend, Niedernhausen i. Taunus.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet-u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann,** lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg,** erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am wirkungskräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Schutzkleider

für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche in praktischen, gutsitzenden, geschmackvollen Formen

in haltbaren Stoffen und bester Näharbeit

fabriziert als Spezialität und liefert in Posten

Engros **äusserst billig.** Export

Prima Referenzen!

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. **Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.**

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 301.** Hamburg, 6. November 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

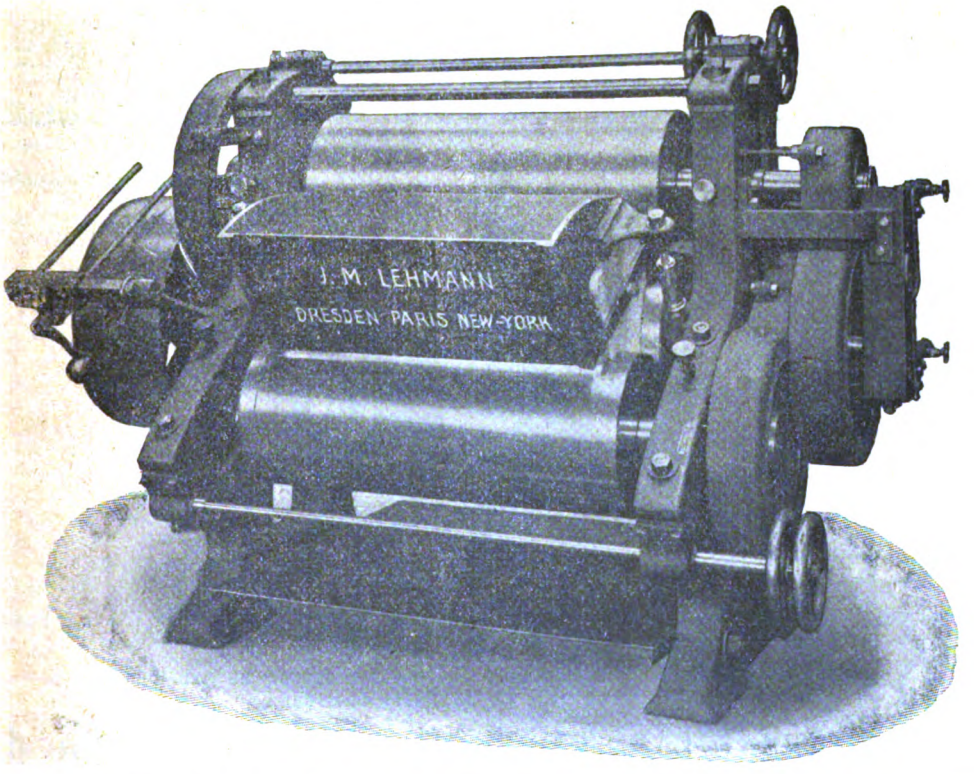
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Original-Konstruktion Lehmann.



Walzenmaschine „Reform“

mit **3** oder **5** Walzen

zum Reiben von Schokolade usw.

Seit 1903 patentiert und geschützt im In- und Auslande.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93544 150277 154733 162454 178898 180869
Patent Nr. 16853 in England, Schottland und Irland

Oetker

ist
Begründer
der
Marzipan-
Grossindustrie
1870.

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

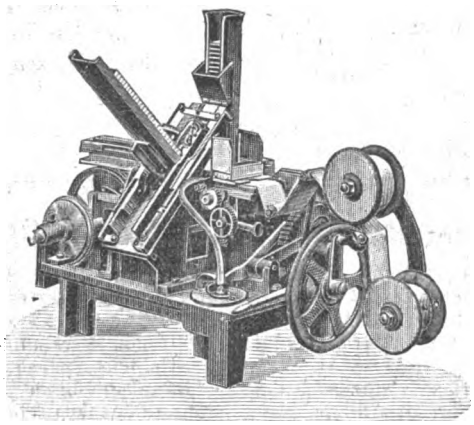
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 301
vom 6. November 1907.

Nachrichten von der Goldküste. — Aus Ernteländern. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im August 1907. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Nachrichten von der Goldküste.

In Heft 298 des »Gordian« vom 19. September berichteten wir über eine Konsignation, die von Pflanzern mit Hilfe der Regierung, unter Umgehung der Aufkäufer, nach Liverpool verladen sei und dort einen besseren Ertrag für die Pflanzer gebracht habe als die Kakaobohnen, die von den schwarzen Kakaopflanzern der Goldküstenkolonie an die Aufkäufer dort losgeschlagen werden. Wir können heute den Bericht mitteilen, den Professor Wyndham R. Dunstan vom Imperial Institute über diese Konsignation verfasst und den der Kolonialsekretär der Gold Coast Colony veröffentlicht hat.

Professor Dunstan waren Proben von Akrakakao zur Begutachtung zugesandt, worauf die Anregung folgte, einige Versuchsladungen Kakaobohnen nach Europa bringen zu lassen. Wie schon berichtet, fanden mit Zustimmung des Gouverneurs, Versuche inzwischen schon statt, um einen zuverlässigen Anhalt für die Bewertung zu erhalten. Der Kakao wurde auf den Pflanzungen vom Direktor of Agriculture sorgfältig ausgesucht, im ganzen etwa 20 000 Kilo, die an die Produce Brokers Company in Liverpool konsigniert wurden.

Die erste Konsignation bestand aus 114 Säcken und kam mit D. »Nigeria« in Liverpool an. Die Makler hatten weiter keine Nachricht als ein Telegramm des Inhalts erhalten, dass mit D. »Nigeria« nur elf Säcke verschifft worden seien. Da die ganzen 114 Sack die gleiche Markierung aufwiesen, vermuteten die Makler, dass es sich um e i n e Konsignation handele, und stellten sie in der Auktion am 22. Januar 1907 zum Verkauf. Als dem Imperial Institute diese Mitteilung gemacht wurde, erkundigte sich dieses sofort telegraphisch bei dem Kolonialsekretär in Akra, ob die ganzen 114 Sack von einer Qualität seien. Aus der Antwort ging hervor, dass die einzelnen Lots durch römische Ziffern kenntlich gemacht seien.

In der Zwischenzeit war die Partie aber schon in bond an einen Käufer zu 68/— das cwt verkauft worden.

Die Makler machten darauf aufmerksam, dass die Unterscheidung durch Nummern unzureichend sei, dass die einzelnen Qualitäten vielmehr auch verschiedene Marken tragen müssten.

Da sie aber Muster aus den verschiedenen Lots erhalten konnten, gaben sie folgendes Urteil ab:

Nr. 1 20 Sack. Helle, reine Bohnen, von guter Grösse, aber nicht genügend fermentiert. Sehr verkaufsfähige Ware. Wert: 67 bis 68 sh das cwt.

Nr. 2 20 Sack. Helle, reine und gesunde Bohnen. Grösse gut. Fermentation aber nur teilweise durchgeführt. Sehr verkaufsfähige Ware. Wert 68/— das cwt.

Nr. 3 19 Sack. Helle, gesunde Bohnen. Im grossen

Digitized by Google

und ganzen gut fermentiert. Ein Teil der Bohnen aber nicht fermentiert und mit kleinen Bohnen vermischt. Sehr verkaufsfähige Ware. Wert 68 bis 69/— das cwt.

Nr. 4 15 Sack. Grosse schöne Bohnen, gut fermentiert. Das beste Lot, sehr verkaufsfähig. Wert 72/6 bis 75/— das cwt.

Nr. 5 13 Sack. Gesunde Bohnen guter Qualität, aber meist unfermentiert und mit kleinen Bohnen gemischt. Verkaufswert 66/— das cwt.

Nr. 6 9 Sack. Helle Bohnen guter Qualität, aber mit kleinen und schadhaften Bohnen vermischt. Verkaufswert 64/— das cwt.

Nr. 7 7 Sack. Bohnen mittlerer Qualität und guter Grösse. Deutliche Anzeichen muffiger Bohnen. Wert 63/— das cwt.

Nr. 8 11 Sack. Gute Qualität, meist unfermentiert, gemischt mit kleinen u. dünnen Bohnen. Wert 65 das cwt.

Alle Lots waren verkaufsfähig, Lot Nr. 4 wurde aber als die Standard-Qualität hingestellt, die als Vorbild dienen solle. Derartiger Kakao würde mit den besten Arten konkurrieren können. Wenn die Qualität aber nur wenig geringer sei, so würde nur ein um 5/— niedrigerer Preis zu erzielen sein.

Der zweite Teil der Konsignation bestand aus 60 Säcken ex D. »Akabo«. Diese Partie wurde in Liverpool am 2. Februar gelandet. Vor dem Verkaufe gaben die Makler folgendes Gutachten über die einzelnen Lots ab:

IV 5 Sack Gute Qualität, Grösse gut. Wert 68/— das cwt.

V 7 » Gute Qualität, gemischt mit kleinen und schadhaften Bohnen. Wert 67/— das cwt.

VI 12 » Gute Qualität, aber kleine Bohnen und unfermentiert. Wert 67/— das cwt.

VII 13 » Gute Qualität, gemischt mit kleinen und dürren Bohnen. Wert 68/— das cwt.

VIII 9 » Gute Qualität, gemischt mit kleinen und schadhaften Bohnen. Wert 67/— das cwt.

IX 14 » Mittlere Qualität, sehr klein, schlecht gereift und mit schadhaften Bohnen vermischt. Wert 65/— das cwt.

Die Lots wurden getrennt verkauft und erzielten:

IV 70/— | VII 69/— |
V 68/— | VIII 65/— | das cwt.
VI 67/— | IX 65/— |

Die Makler erklärten ihr Erstaunen über die bei ein oder zwei der Lots erzielten hohen Preise, die nach dem Kontinent gingen.

Folgerungen.

Zum Vergleich mit den oben angeführten, für die Goldküsten-Kakaos erzielten Preise werden nachstehend die Notierungen verzeichnet, die zu jener Zeit für Afrikaner und andere Qualitäten auf dem Liverpooler und Londoner Markt massgebend waren. Die Preise verstehen sich alle aufs cwt.

Liverpool, 23. Januar 1907:

San Thomé 73 bis 74/—
Afrikaner 60 bis 69/—
Akra wurde zu 69/— bis 67/— verkauft.

6. Februar 1907:

San Thome 80 bis 84/—
Afrika 60 bis 69/—

London, 23 Januar 1907:

Ceylon	Plantation Spezial-Marken	87/6	bis 95/—
	rot und gut	78	bis 86/—
	Eingeborenen-Qualität, gewöhnlich bis rot	65	bis 77/—
Java	Pflanzungs-Qualität . . .	60	bis 95/—
Celebes	klein bis gut rot . . .		
San Thomé Kamerun	grau und gefärbt . . .	78	bis 85/—
Akra	gut rötlich	63	bis 75/—
Kongo	rot und gefärbt	70	bis 82/6

557 Sack Akra wurden angeboten, aber zurückgezogen, da der Preis von 73 bis 75/— nicht bewilligt wurde.

Beim Vergleich der Bewertung der 8 Lots ex D. »Nigeria« seitens der Makler mit den Liverpooler Marktpreisen ergibt sich, dass Partie Nr. 4 höher als die besten Afrikaner-Qualitäten bewertet wurde, die damals im Markte waren. Drei andere Muster wurden um ein geringes unter dem höchsten Preise angesetzt, nämlich mit 68 und 69/—. Die anderen Partien wurden mit 63 bis 66/— geschätzt, zu einer Zeit, wo die billigste Marktnotierung für Afrikaner Kakao 62/— war.

Nr. 4 stellte eine sehr gute Qualität vor und wurde auch von den Fabrikanten, die die Ware verarbeiteten, gelobt und empfohlen. Ganz zweifellos würde jede Partie, die die Eigenschaften dieser Muster besitzt, stets sehr gute Preise erzielen.

Die sechs Partien ex D. »Akabo« wurden mit 65 bis 70/— bezahlt. Der Marktpreis war 60 bis 69/—. Nur das Muster IV wertete 70/—, die anderen 3 Nrn. V, VI, VII 68/—, 67/— und 69/—, die letzten beiden wurden mit 65/— verkauft.

Der hauptsächlichste Fehler, der den Akra-Kakaos anhaftet, ist die ungenügende Fermentation. Dadurch wird diese Sorte immer eine Einbusse im Marktwerte erleiden. Wenn die Kultivierung in dieser Hinsicht verbessert werden könnte, so würden bei weitem bessere Preise zu erzielen sein. Ferner verringert auch das Vorhandensein von kleinen und muffigen Bohnen erheblich den Wert und die Qualität einer Partie. Da sich eine grosse Menge kleiner Bohnen in den Konsignationen vorfanden, so kann mit Sicherheit auf eine falsche Methode bei der Kultivierung geschlossen werden, während die muffigen Bohnen die Folge von ungenügendem Trocknen nach der Fermentierung sein dürften.

Die schwarzen Pflanzer sollten in dieser Richtung aufgeklärt und angespornt werden, einen Kakao zu bauen, der dem Muster Nr. 4 ex D. »Nigeria« entspricht.

* * *

Prof. Dunstan schliesst sein Gutachten mit der Bemerkung, dass zur Aufklärung der schwarzen Pflanzer Schritte getan würden, um den Anbau und die Erträge des Anbaues auf eine höhere Stufe zu bringen.

Im Zusammenhang hiermit stehen wahrscheinlich auch zwei Sachen, die uns gemeldet werden, einmal die Anstellung eines Ackerbauinspektors, und ferner die Bildung einer »Native Cocoa Grower's Association«. Der Ackerbauinspektor ist schon seit Anfang 1907 dem Departement der Goldküsten Kolonie zugeteilt worden. Die Pflichten dieses Herrn bestehen hauptsächlich darin, in den einzelnen Gegenden, wo Landwirtschaft getrieben wird, umher zu reisen, Pflanzer wie Eingeborene auf neue, verbesserte Methoden aufmerksam zu machen und ihnen praktische Anleitungen für den Anbau und die Aufbereitung von Kakao und anderen Produkten zu geben. Ausserdem haben sich die Eigentümer einiger der grössten Kakaoplantagen zu einer Vereinigung zusammengetan unter dem schon erwähnten Namen »Native Cocoa Grower's Association«. Die Mitglieder dieser Vereinigung haben die Notwendigkeit erkannt, einen besseren Kakao zum Verkauf zu bringen, was auch in dem Gutachten als Hauptforderung ausgesprochen wird; sie haben sich mit den neuesten Erfahrungen bekannt gemacht, und sind entschlossen, mit Hilfe verbesserter Einrichtungen das Ziel zu erreichen. Dadurch werden auch die Händler am Platze gezwungen werden, die von ihnen gekauften Kakaomengen nach Qualität zu bezahlen, was bisher dank

Digitized by Google

dem Vorgehen der Ring-Firmen mit Einheitspreisen nicht der Fall war. Wir haben schon von den Schritten des Gouvernements berichtet, um die Pflanzer unabhängig vom Ring zu machen, und es ist daher sicher zu erwarten, dass die Pflanzervereinigung in ihren Bestrebungen ebenfalls von der Behörde unterstützt wird, um damit die weitere Entwicklung des gesamten Kakaobaues der Kolonie zu fördern.

Bemerkenswert für das Verhältnis der Ringfirmen zu den Pflanzern ist ein Aufsatz, den der »Gold Coast Advocate« vor einiger Zeit brachte; dieser sagt teilweise recht deutlich:

„Die Kakaoerntezeit kommt schnell heran. Soweit wir heute zu urteilen vermögen, wird die diesjährige Kampagne besseren Nutzen lassen als frühere. Es dürfte daher interessieren, den Inhalt eines Briefes kennen zu lernen, den die Herren Taylor & Co. in Liverpool an uns gerichtet haben.

In diesem Briefe wird eine klare Uebersicht über den Stand der Preise in Europa gegeben; sie stehen auf 76 bis 80/—, also fast doppelt so hoch wie im Vorjahr. Auf diese Lage des Kakaomarktes möchten wir heute unsere Leser hinweisen. Es dürfte auch angebracht sein, an die Rede von Herrn J. H. Batty zu erinnern. Dieser sagte in der Londoner Handelskammer, als Vorsitzender ihrer West-Afrika-Abteilung, u. A.: »Um die Eingeborenen zu veranlassen, den Anbau vorteilhafter zu betreiben, würde ich bereit sein, einen höheren Preis für den Kakao der Goldküste zu zahlen.

Unsere Leser (die des Gold Coast Advocate) werden aus alledem ersehen, dass sich bei europäischen Firmen mehr und mehr die Erkenntnis Bahn bricht, etwas zur Anspornung der Eingeborenen zu tun. Uns scheint es wenigstens, als ob damit das Ziel auch erreicht werden sollte, die schwarzen Pflanzer und Händler so zuerziehen, dass sie den gut gespickten Spekulanten gegenüber nicht länger die Dummen sind. Die Spekulanten wollen sich ja doch nur mit Hilfe der hier eigentümlichen Handelsmethoden binnen weniger Jahre möglichst bereichern, den Eingeborenen aber, wenn es angeht, noch den letzten Pfennig aus der Tasche ziehen. Der Grund, dass die Eingeborenen nicht gerecht bezahlt werden, sind die sogenannten »combine« (Ring-) Firmen. Diese kontrollieren geradezu den Markt, diktieren häufig die Preise nach ihrem Belieben, ohne nach dem Nutzen oder gar Verlust zu fragen, den die Eingeborenen bei den Geschäften haben. So kommt es denn, dass, wie uns bekannt, einige schwarze Pflanzer die Kakaokultur als unrentabel aufgegeben haben! Wenn die Ring-Firmen die Geschäftsansichten und Grundsätze ihrer europäischen Häuser sich aneignen und auf gerechte und faire Art und Weise Geschäfte abschliessen würden, so könnte auch nicht der allerleiseste Zweifel darüber bestehen, dass sowohl der Handel mit Kakao als auch mit anderen Produkten sich zum Wohle von Weissen und Schwarzen günstig weiter entwickeln würde.

Trotz des Geschäftsgebarens der Ring-Kaufleute möchten wir doch den schwarzen Pflanzern zurufen, nicht zu verzagen, sondern neuen Mut aus solchen Mitteilungen zu schöpfen, wie wir sie eingangs gemacht haben. Wir hoffen, dass sie sich entschliessen werden, vorteilhafter zu arbeiten, mehr Land zu bebauen und mit allen Kräften nicht nur die Kultivierung von Kakao, sondern auch von anderen Erzeugnissen, wie Gummi, Palmbäume und Kaffee, zu betreiben; sie können sich dadurch mehr Geld verdienen und reich werden, ein sicheres Mittel, die ständige Armut der schwarzen Rasse zu beseitigen. Es ist daher angebracht, wenn jeder diesen Artikeln an der Goldküste das grösste Interesse entgegenbringt; die Aussichten dafür versprechen eine Quelle des Reichtums für Eingeborene und Europäer zu werden. Es ist behauptet worden und es ist auch ein Körnchen Wahrheit darin, dass die Neger-Rasse als ganze machtlos ist und verachtet wird, weil sie arm ist. Wenn sie daher die Achtung der anderen Rassen erringen will, so muss sie reich werden. Hier ist das Ideal für West-Afrika und namentlich die Goldküste, wonach gestrebt werden sollte.«

Der »Cold Coast Advocate« geht, wie man sieht, den Ringfirmen kräftig zu Leibe; hoffentlich gelingt es den vereinten Anstrengungen nun auch, den Anbau auf eine höhere Stufe zu bringen und für den Aufkauf des Goldküstenkakaos weniger einseitige Normen zu schaffen, mit denen auch die Pflanzer zufrieden sein könnten. R. d. G.

Aus Ernteländern.

Um ein übersichtliches Bild über die Ankünfte von Kakao in Erntehäfen und die Ausfuhren aus Erntehäfen zu geben, wiederholen wir im folgenden die Zahlenreihen der einzelnen Monate, und zwar zwei ältere Jahre 1905 und 1906, und daneben das laufende Jahr 1907, soweit Zahlen vorliegen.

Sollte jemand in den Aufstellungen oder Angaben eine Unrichtigkeit entdecken, so ist er gebeten, uns dies mitzuteilen; wir wollen dann für Abhilfe sorgen.

Zur Erleichterung der Uebersicht sind die Monate mit grossen Mengen in Ankünften und Ausfuhren fettgedruckt.

Venezuela.

Die Kakaoausfuhren von Venezuela verteilen sich auf verschiedene Häfen, unter denen La Guayra mehr als die Hälfte, Carupano etwa ein Drittel, den Rest die übrigen Plätze wie Puerto Cabello, Maracaibo, Ciudad Bolivar u. a. zur Ausfuhr bringen.

In den ersten zehn Monaten, Januar bis Oktober, sind in La Guayra verladen worden:

1905	1906	1907
6 244 158	5 821 244	6 298 820 Kilo

Die monatlichen Ausfuhren von La Guayra, das der Hafen für die Hauptstadt Caracas ist, haben in den letzten drei Jahren betragen in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	291 083	808 241	405 310
Februar	612 818	574 879	**964 384**
März	**814 861**	**861 370**	**963 192**
April	**1 101 804**	**864 081**	**608 233**
Mai	**1 227 432**	**762 834**	**831 565**
Juni	**860 254**	**756 881**	**892 648**
Juli	537 221	504 031	544 144
August	418 337	300 348	582 228
September	232 646	212 130	297 116
Oktober	147 702	176 449	210 000
November	247 874	374 292	
Dezember	427 597	329 342	
im ganzen	6 955 629	6 524 878	

In den ersten neun Monaten, Januar bis September, sind in Carupano verladen worden:

1905	1906	1907
2 373 421	2 121 760	2 805 122 Kilo

Die monatlichen Ausfuhren von Carupano haben in den letzten drei Jahren betragen in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	272 936	618 227	373 913
Februar	287 150	165 534	386 938
März	418 402	340 018	393 387
April	224 218	47 537	245 713
Mai	229 830	240 890	281 199
Juni	276 348	170 675	308 473
Juli	311 274	208 705	362 826
August	266 113	214 313	312 181
September	87 150	115 861	140 492
Oktober	80 793	91 015	
November	237 127	165 166	
Dezember	415 523	279 876	
	3 106 864	2 657 637	

Digitized by Google

Der Ausfuhrzoll wird je nach der Qualität des Kakaos erhoben. Allerfeinste Ware hat 12.80 Mk., die Mittelklasse San Felipe benannt, 8 Mk., und die ordinäre Sorte 4.80 Mk. für 50 Kilo zu zahlen. Die Frachtsätze betragen von La Guayra 54.15 Mk. und von Carupano 50.25 Mk. die 1000 Kilo nach Havre—London—Amsterdam—Rotterdam—Hamburg—Bremen ohne Aufschlag für Options-Verladungen.

* * *

Ecuador.

Guayaquilkakao. In Guayaquil sind von Januar bis Oktober, in zehn Monaten, angeliefert in Quintales (1 Quintal = 100 spanische Pfund = 46 Kilo)

1905	1906	1907
349 450	403 250	357 000

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ankünfte der letzten drei Jahre in folgender Weise:

	1905	1906	1907
Januar	28 500	33 500	24 000
Februar	31 000	35 000	15 500
März	58 750	43 250	27 100
April	**60 200**	**55 000**	**66 800**
Mai	**48 500**	**66 000**	**64 500**
Juni	**29 500**	**34 000**	**34 500**
Juli	**42 500**	**35 500**	**30 000**
August	**33 500**	**39 000**	**44 000**
September	**9 250**	**36 000**	**30 700**
Oktober	7 750	26 000	19 900
November	15 000	20 000	
Dezember	34 250	27 000	
zusammen	398 700	450 250	

Der Ausfuhrzoll beträgt für Guayaquil 2½ centavos aufs Kilo, was — 100 centavos = 1 sucre = 2 Mk. — 5 Mk. auf 100 Kilo ausmacht; für andere Häfen stellt sich dieser Ausfuhrzoll gar auf 3½ centavos oder umgerechnet, auf 7 Mk. für 100 Kilo. Diese Zollabgaben erhöhen sich durch allerlei örtliche Abgaben ungefähr aufs Doppelte der Zollsätze. Die Verladungen geschehen entweder über Panamá oder durch die Magelhanstrasse. Die Fracht über Panamá ist teurer, die Reise geht aber schneller als durch die Magelhanstrasse. Die Fracht stellt sich auf diesem Wege mit 4.60 Mk. für 100 Kilo um 2 bis 3 Mk. billiger als mit Umladung über Panamá.

* * *

Brasilien.

Bahiakakao. In Bahia sind von Januar bis Oktober, in zehn Monaten

	1905	1906	1907	
angeliefert	189 688	303 277	261 535	Sack
ausgeführt	199 892	316 698	250 511	»

Durchschnittlich wiegen die Säcke 60 Kilo.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ankünfte der letzten drei Jahre in folgender Weise in Sack von je 60 Kilo.

	1905	1906	1907
Januar	**22 557**	**46 145**	**43 408**
Februar	**21 040**	**22 783**	**30 330**
März	5 353	14 854	16 133
April	1 338	2 032	3 385
Mai	2 815	9 846	3 705
Juni	8 142	29 399	13 564
Juli	**24 511**	**26 318**	**31 350**
August	**21 595**	**46 400**	**47 342**
September	**28 181**	**48 000**	**36 418**
Oktober	**54 156**	**57 500**	**35 900**
November	**43 033**	**41 500**	
Dezember	**52 669**	**33 250**	
zusammen	285 390	378 027	

Von diesen Ankünften sind ausgeführt worden, ebenfalls in Sack von je 60 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	**31 690**	**44 793**	**34 075**
Februar	**21 318**	**39 084**	**18 874**
März	**22 670**	**28 421**	**27 709**
April	6 678	5 781	21 292
Mai	2 075	5 068	23 105
Juni	4 958	17 568	8 511
Juli	**16 475**	**30 824**	**23 370**
August	**21 746**	**36 783**	**41 291**
September	**24 822**	**49 000**	**31 284**
Oktober	**47 460**	**59 436**	**21 000**
November	**39 242**	**28 178**	
Dezember	**42 947**	**36 982**	
im ganzen	282 081	381 858	

Parákakao. Die Ausfuhren von Pará, Itacoatiara und Manáos haben in zehn Monaten, von Januar bis Oktober, betragen

1906	1907	
2 048 769	3 400 229	Kilo

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren in folgender Weise:

	1906	1907
Januar	1 510	29 540
Februar	42 348	175 511
März	103 706	133 467
April	59 297	175 323
Mai	**136 627**	**282 597**
Juni	**251 769**	**346 948**
Juli	**574 573**	**816 879**
August	**520 307**	**932 966**
September	**253 979**	**448 998**
Oktober	**104 653**	**60 000**
November	41 990	
Dezember	13 992	
	2 104 751	Kilo

Die Frachtraten sind nicht feststehend, es werden ungefähr bezahlt: Von Bahia bis Hamburg 27.50 Mk. plus 10 Prozent Primage für 800 Kilo, von Parà 25/— plus 10 Prozent Primage für 1000 Kilo und von Manáos 30/— plus 10 Prozent Primage für 1000 Kilo.

* * *

Britisch-Westindien.

Trinidad. In Port of Spain sind vom Januar bis Oktober, in zehn Monaten, verladen

1905	1906	1907	
187 979	131 039	170 383	Sack.

Durchschnittlich wiegen die Säcke 90 Kilo. Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren der drei letzten Jahre in folgender Weise in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	**12 801**	**30 402**	**14 644**
Februar	**23 368**	**16 165**	**21 477**
März	**25 335**	**8 464**	**20 440**
April	18 522	9 334	8 342
Mai	21 454	19 485	22 484
Juni	**23 860**	**13 333**	**11 040**
Juli	**25 479**	**14 456**	**36 222**
August	**23 011**	**12 998**	**20 370**
September	5 247	3 057	5 364
Oktober	8 902	3 345	10 000
November	21 042	3 451	
Dezember	**41 209**	**12 865**	
Zusammen	250 230	147 355	Sack

Der Ausfuhrzoll, der bis zum 1. April 1907 nur 7 cents auf 100 lbs betrug, ist seitdem auf 20 cents für 100 lbs erhöht worden, was auf 100 Kilo 18.52 Mk. ergibt.

Die Frachtrate beträgt 40/— auf 1000 Kilo von Port of Spain nach Havre, Hamburg und Bremen.

Digitized by Google

Grenada. Von Grenada sind in der Zeit von Januar bis September, in neun Monaten, ausgeführt

1905	1906	1905
49 723	36 628	38 299 Sack

Jeder Sack wiegt durchschnittlich 85 Kilo. Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren in Sack in folgender Weise:

	1905	1906	1907
Januar	**10 770**	**8 225**	**5 391**
Februar	**6 903**	**3 703**	**14 202**
März	**11 080**	**6 788**	**3 466**
April	**7 807**	**3 752**	**3130**
Mai	4 336	5 495	2 553
Juni	4 402	4 500	3 713
Juli	630	2 686	3 331
August	3 126	237	1 346
September	669	1 242	1 167
Oktober	2 189	1 246	
November	**8 769**	**8 244**	
Dezember	**7 514**	**12 000**	
	68 195	58 018	

Der Ausfuhrzoll stellt sich auf 5 d fürs cwt, was auf 100 Kilo 0.85 Mk. ergibt.

* * *

Dominikanische Republik.

Für die Kakaoausfuhr kommen folgende Häfen in Betracht: Sanchez, Puerto Plata, Santa Domingo, Samana und San Pedro de Macoris.

Von diesen Plätzen ist Sanchez für Kakao am bedeutendsten, dann folgen Puerto Plata und Santo Domingo (Stadt), während Samaná, das dem dominikanischen Kakao den Handelsnamen gab, und San Pedro de Macoris heute nur erst unbedeutende Kakaoausfuhren aufzuweisen haben.

In Sanchez sind in neun Monaten, Januar bis September, ausgeführt:

1905	1906	1907
4 944 148	4 420 658	3 619 322 Kilo

In Puerto Plata sind in neun Monaten, Januar bis September 1907, ausgeführt

Nordamerika	1 830 315	Kilo
Europa	396 975	»
im ganzen 1907	2 227 290	Kilo
1906	3 773 280	»

In acht Monaten, von Januar bis August, hat die Gesamtausfuhr der dominikanischen Republik betragen

1905	1906	1907
23 111 999	27 370 487	20 943 045 lbs.

Kakao hat in den Häfen der dominikanischen Republik einen Ausfuhrzoll von 9.20 Mk. auf 100 Kilo zu entrichten.

Die Fracht beträgt 45/— für 1000 Kilo von Samana, Puerto Plata und St. Domingo nach Havre, Hamburg und Bremen.

Die Gesamtausfuhren der dominikanischen Republik zeigen im Vergleich mit den beiden Vorjahren folgendes Bild (in engl. Pfund):

	1905	1906	1907
Januar	1 572 040	1 505 041	2 200 211
Februar	1 619 790	1 501 614	1 364 828
März	2 637 088	1 161 891	1 720 995
April	2 777 667	1 713 752	1 279 590
Mai	**3 656 564**	**6 089 637**	**2 793 764**
Juni	**4 009 216**	**5 957 281**	**5 343 893**
Juli	**4 211 093**	**6 529 287**	**4 066 619**
August	2 628 541	2 911 984	2 173 145
September	1 017 877	1 450 617	
Oktober	582 423	697 844	
November	1 265 563	1 191 425	
Dezember	1 874 456	850 162	
	27 852 318	31 560 535	

Die fettgedruckten Monate Mai, Juni, Juli sind die Hauptausfuhrmonate, doch werden in diesem Jahre die letzten Monate noch grössere Ausfuhren bringen.

San Thomé.

Thomékakao. In Lissabon sind in den ersten zehn Monaten angekommen

1905	1906	1907
330 052	288 921	279 338 Sack.

Wir schliessen hieran die Aufstellung der Lissaboner Vorräte.

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907	
Datum	Sack	Datum	Sack	Datum	Sack
				5. 1.:	82 470
		13. 1.:	91 318	12. 1.:	96 860
21. 1.:	99 733	20. 1.:	99 278	20. 1.:	113 038
				26. 1.:	122 577
				1. 2.:	117 340
3. 2.:	98 430	7. 2.:	89 479	9. 2.:	105 024
13. 2.:	90 000	17. 2.:	104 291	16. 2.:	125 492*)
22. 2.:	85 000	24. 2.:	92 497	23. 2.:	134 441*)
		3. 3.:	90 256	2. 3.:	119 993
11. 3.:	86 278	10. 3.:	86 514	11. 3.:	130 111
18. 3.:	86 935	17. 3.:	80 701	16. 3.:	126 765
		24. 3.:	73 961		
		31. 3.:	67 856	30. 3.:	123 023
7. 4.:	70 172	7. 4.:	57 861	6. 4.:	115 564
		14. 4.:	50 651		
22. 4.:	64 171	21. 4.:	43 098	20. 4.:	112 270
		28. 4.:	41 390	29. 4.:	105 658
		5. 5.:	40 059	4. 5.:	94 323
13. 5.:	48 092	12. 5.:	36 825	13. 5.:	71 273
		19. 5.:	31 720	18. 5.:	62 123
25. 5.:	51 750	26. 5.:	31 909		
		2. 6.:	26 001	1. 6.:	42 300
12. 6.:	60 155	9. 6.:	43 714	8. 6.:	49 987
17. 6.:	54 449	16. 6.:	54 631	15. 6.:	39 256
		23. 6.:	48 584		
		30. 6.:	52 822	28. 6.:	31 902
		7. 7.:	49 129	6. 7.:	21 028
15. 7.:	74 114	14. 7.:	57 858	13. 7.:	25 707
22. 7.:	66 097	21. 7.:	77 834	20. 7.:	33 287
		28. 7.:	71 035		
5. 8.:	56 209	4. 8.:	73 643	3. 8.:	16 539
		11. 8.:	76 375	12. 8.:	22 363
19. 8.:	59 405	18. 8.:	68 292	17. 8.:	26 542
		25. 8.:	68 769	31. 8.:	9 150
		1. 9.:	57 876		
9. 9.:	61 929	8. 9.:	57 800	7. 9.:	19 911
16. 9.:	59 000	15. 9.:	56 684		
		22. 9.:	53 282*)	21. 9.:	20 015
		29. 9.:	42 054	28. 9.:	16 851
		6. 10.:	37 180	5. 10.:	11 194
10. 10.:	75 945	13. 10.:	60 951		
		20. 10.:	61 957	19. 10.:	20 419
28. 10.:	51 948	27. 10.:	59 797		
		3. 11.:	56 773	2. 11.:	17 357
11. 11.:	64 075	10. 11.:	82 244*)		
		17. 11.:	74 205		
25. 11.:	72 689	24. 11.:	85 964		
		1. 12.:	78 315		
9. 12.:	62 689	9. 12.:	53 019		
		15. 12.:	86 405		
23. 12.:	81 877	22. 12.:	83 490		
		29. 12.:	93 268		
		31. 12.:	90 610		

*) Einschliesslich der am gleichen Tage eingetroffenen Dampferladungen.

Wenn der Kakao mit portugiesischen Schiffen nach portugiesischen Häfen verschifft wird, beträgt der Ausfuhrzoll 5.40 Mk., mit fremden Schiffen nach portugiesischen Häfen 11.25 Mk. und mit fremden Schiffen nach fremden Häfen 18 Mk. für 100 Kilo.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die monatlichen Ankünfte in Lissabon in folgender Weise in Sack:

Digitized by Google

	1905	1906	1907
Januar	**75 352**	**61 088**	**61 993**
Februar	**38 010**	**28 982**	**37 783**
März	13 671	9 958	17 262
April	9 004	5 080	6 694
Mai	**14 613**	**14 309**	**6 239**
Juni	**26 791**	**44 634**	**30 517**
Juli	**41 551**	**40 157**	**41 860**
August	27 697	20 889	24 551
September	**36 965**	**24 980**	**20 704**
Oktober	**46 398**	**38 844**	**31 735**
November	**45 066**	**53 997**	
Dezember	**52 704**	**67 190**	
zusammen	427 822	410 108	Sack.

* * *

Britisch-Westafrika.

Akrakakao. Unter Akrakakao wird allgemein der Kakao aus dem Gebiet der englischen Goldküste verstanden. Der Akrakakao wird über die Hafenplätze Akra, Ada, Cape Coast, Prampram, Saltpond, Sekondi und Winnebah verladen.

Aus diesen Häfen sind in acht Monaten, von Januar bis August, verladen worden in englischen Pfund

1905	1906	1907
5 153 660	7 008 832	8 357 279

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren der letzten drei Jahre in folgender Weise:

	1905	1906	1907
Januar	**1 976 201**	**2 629 291**	**3 038 151**
Februar	**1 101 763**	**1 543 967**	**570 004**
März	615 188	549 720	201 390
April	179 213	679 751	556 859
Mai	192 110	509 494	888 586
Juni	553 744	474 890	1 002 289
Juli	310 940	316 382	1 500 000
August	224 501	305 337	600 000
September	187 619	540 802	
Oktober	**378 197**	**2 353 856**	
November	**2 283 142**	**3 922 754**	
Dezember	**3 404 990**	**6 183 259**	
zusammen	11 321 992	20 009 503	

Die Monate Oktober, November, Dezember, Januar und Februar sind die Hauptausfuhrmonate, doch hören die Ausfuhren im ganzen Jahre nicht auf, etwas wird immer verladen, selbst in den stillen Monaten.

Ausfuhrzoll wird an der Goldküste nicht erhoben. Die Frachtrate von dort nach Hamburg ist 45 Mk. für 1000 Kilo ohne Primage, bei grösseren Quanten dürfte dieser Satz wohl ermässigt werden.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im August 1907.

In den folgenden Reihen sind die einzelnen Warenbezeichnungen fett gedruckt, ebenso die bei diesen stehenden Zahlen, die sich auf die Einfuhren und Ausfuhren im Monat August der drei Jahre 1905, 1906 und 1907 beziehen.

Alle übrigen Zahlen fassen die acht Monate Januar bis August in sich, die bei den einzelnen Ländern aufgeführten Mengen stellen den Anteil vor, den diese Länder an den Einfuhren oder Ausfuhren der acht Monate Januar bis August haben.

Die den einzelnen Waren angefügten Zahlen in Klammern sind die amtlich auf Grund der Anschreibungen ermittelten Durchschnittswerte in Mark auf 100 Kilo.

Bei manchen Aufzeichnungen sind Lücken; diese sind dadurch entstanden, dass die nötigen Angaben nicht bekannt gegeben sind, was namentlich in den ersten Monaten nach dem 1. März 1906 als eine Folge der veränderten Einteilung und Anschreibung recht häufig zu beobachten ist.

a) Einfuhren.

	1905 Kilo	1906 Kilo	1907 Kilo
Kakaobohnen (116.42 Mk.)	**1781500**	**2535400**	**2398900**
in 8 Monaten	20485400	24316300	25557900
davon aus:			
Portug. Westafrika	4715200	5703600	5360800
Britisch-Westafrika	2109200	2927600	4721900
Brasilien	2985500	3943600	4036300
Ecuador	3944600	3343200	3149000
Dominik. Republik	2920000	3832200	2834300
Venezuela	974500	?	2007400
Britisch-Amerika	1481600	?	1516800
Kamerun	574800	?	744400
Ceylon	390000	?	574700
Kuba	116300	?	228500
Niederl. Ostindien	137200	?	209700
Samoa	?	?	30800
Togo	?	?	19000

Der August 1907 zeigt gegen 1906 schon einen Nachlass, und ebenso ist der September zurückgeblieben. Unter den einzelnen Kakaolieferanten ist Portugiesisch-Westafrika (San Thomé) bisher 1907 gegen 1906 noch immer zurück. Die grösste Zunahme weist Britisch-Westafrika (Akra) auf, das an zweiter Stelle steht und diesen Platz in Anbetracht der in den kommenden Monaten zu erwartenden grossen Ernte zweifelsohne behaupten wird. Brasilien hat bisher in den Mengen für den deutschen Verbrauch dem Vorjahre entsprochen, dagegen sind Ecuador und namentlich die Dominikanische Republik (Samaná/Sanchez) mit ihren Anteilen zurück. Erfreulich ist die Zunahme des venezolanischen Anteils, der aber erst die sechste Stelle einnimmt. Die übrigen Länder liefern nur unbedeutende Mengen, auch Britisch-Amerika (Trinidad und Grenada) bisher. Auf die erfreulich steigenden Anteile der deutschen Kolonien, die allerdings im Verhältnis zur Gesamtaufnahme heute noch klein sind, ist schon bei früherer Gelegenheit hingewiesen.

	1905	1906	1907
Kakaopulver (335 Mk.)	**49500**	**36900**	**61200**
in 8 Monaten	325500	338400	381900
davon aus:			
Holland	323600	332000	377700

Die Einfuhr holländischen Kakaopulvers zeigt in den letzten Monaten ansehnliche Fortschritte. Der Grund dafür liegt in den überspannten Preisen für Rohkakao, durch die die holländischen Fabrikanten in den Stand gesetzt sind, ihren deutschen Kollegen wieder mehr Konkurrenz auf dem deutschen Markte zu machen. Die billigen deutschen Sorten sind bis zu einer gewissen Grenze aus dem Handel verschwunden, und die besseren deutschen Sorten stehen den holländischen im Preise nur wenig oder garnicht nach.

	1905	1906	1907
Schokolade (280 Mk.)	**64900**	**56800**	**106800**
in 8 Monaten	481000	574600	715100
davon aus:			
Schweiz	441200	530500	649200
Frankreich	29300	30700	50000

Für die steigende Einfuhr schweizerischer Schokoladen sind die Gründe ähnlich wie für die Einfuhr von holländischem Kakaopulver. Auch der wachsende Anteil Frankreichs, der im Verhältnis zur Gesamteinfuhr nur gering ist, verdient immerhin Beachtung.

Digitized by Google

	1905	1906	1907
Schokoladenwaren (300 Mk.)	**8800**	**4800**	**10600**
in 8 Monaten	55200	46100	70300
davon aus:			
Schweiz	18700	19800	24000
Oesterreich-Ungarn	15000	14300	21500
Frankreich	14000	13300	?

Seit Jahresanfang ist die Einfuhr von Schokoladenwaren, die 1906 nachgelassen hatte, wieder vorwärts gegangen. Die Schweiz und noch mehr Oesterreich-Ungarn haben an der Zunahme einen erheblichen Anteil. Leider ist für einen grossen Teil der Einfuhren die Herkunft nicht bekannt gegeben.

	August 1906	August 1907	8 Monate 1907
a) **Feines Backwerk** (150 Mk.)	**24600**	**27800**	199600
b) **Zuckerwaren**	**16100**	**14300**	154100
c) **Kindermehl** (147.40 Mk.)	**1800**	**1400**	19000

Auf die einzelnen Herkunftsländer verteilen sich die Einfuhren dieser drei Warengruppen für acht Monate Januar bis August 1907 in Kilo, wie folgt:

Herkunftsland:	a)	b)	c)
England	74200	?	8600
Frankreich	42400	31900	3400
Italien	?	42600	?
Oesterreich-Ungarn	?	11500	?

Verglichen mit früheren Jahren, in denen feines Backwerk, Zuckerwaren und Kindermehl in einer Gruppe vereinigt waren, ergeben sich für die Zeit von Januar bis August (acht Monate) folgende Gesamteinfuhren:

1904	1905	1906	1907	
336100	352000	359600	372700	Kilo.

Auch hier fehlt für einen beträchtlichen Teil der eingeführten Mengen der Nachweis der Herkunft, was doch wissenswert ist, um festzustellen, wer die fremden Lieferanten sind.

	1905	1906	1907
Mandeln (164.20 Mk.)	**380500**	**393700**	**255000**
in 8 Monaten	3752400	4698600	3815500
davon aus:			
Italien	2284900	3073500	2758000
Spanien	298500	657000	356800
Frankreich	266800	424700	292000
Persien	?	?	223500
Marokko	840800	441000	140800
Asiat. Türkei	?	?	14400

Die Mandeleinfuhr zeigt einen recht erheblichen Ausfall gegen früher. Auf dem Markt macht sich dies dadurch bemerkbar, dass über Mangel an Nachfrage geklagt wird.

	1905	1906	1907
Honig (47.58 Mk.)	**201900**	**112800**	**246800**
in 8 Monaten	1480500	2036500	1421300
davon aus:			
Chile	346900	?	456200
Kuba	574700	793500	369600
Mexiko	130400	?	159600
Vereinigte Staaten	190500	?	157400

Die Honigeinfuhr ist wieder in ihre früheren Grenzen zurückgekehrt; die Zunahme, die 1906 zeigt, ist im Januar und Februar 1906 noch unter dem alten Zolltarif entstanden, wo in Anbetracht des Fortfalls von 10 Prozent Taravergütung vom 1. März 1906 ab, riesige Mengen ins deutsche Zollgebiet eingeführt und verzollt wurden, um noch den Vorteil der Taravergütung zu geniessen.

	1905	1906	1907
Vanille (1190 Mk.)	**1400**	**1600**	**9000**
in 8 Monaten	69500	93300	68300
davon aus:			
Franz.-Australien	36600	?	32500
Madagaskar	24100	?	25000
Frankreich	8500	?	9400

Der August weist eine Einfuhr von 9000 Kilo nach, ohne indessen damit das Vorjahr aufgeholt zu haben.

b) Ausfuhren.

	1905	1906	1907
Kakaoabfälle (15 Mk.)	**100**	**24400**	**10100**
in 8 Monaten	39800	91900	84700
davon nach:			
Holland	39600	80100	81300

Holland bleibt in steigendem Masse der Hauptabnehmer für die Kakaoabfälle der deutschen Kakaoindustrie. Das gilt auch für die folgenden Kakaoschalen.

	1905	1906	1907
Kakaoschalen (5 Mk.)	**43500**	**76500**	**37200**
in 8 Monaten	508500	544700	829100
davon nach:			
Holland	229100	347800	573100
Schweiz	269200	168300	156800

Während Hollands Anteil an der Schalenausfuhr seit Anfang des Jahres so erheblich gestiegen ist, dass man wohl für 1907 heute schon die deutsche Schalenausfuhr nach Holland auf 1 Million Kilo schätzen kann, geht die Schalenausfuhr nach der Schweiz von Jahr zu Jahr zurück.

	1905	1906	1907
Kakaobutter (240 Mk.)	**171400**	**269200**	**159100**
in 8 Monaten	1118100	1636000	1453900
Kakaomasse (172.60 Mk.)	**38900**	**36800**	**32500**
in 8 Monaten	274600	239700	237800
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	123100	87700	97500
Belgien	?	?	27000
England	33700	?	20900
Holland	95200	58300	?

Die Ausfuhr von Kakaomasse bewegt sich in den gewohnten Bahnen. Leider fehlt der Anteil Hollands; überhaupt wird nur die Hälfte der Ausfuhr ihrer Bestimmung nach bekannt gegeben.

	1905	1906	1907
Kakaopulver (210 Mk.)	**42000**	**13200**	**11500**
in 8 Monaten	333300	272100	171600
davon nach:			
Holland	61600	47600	69100
Dänemark	?	?	8300
Deutschsüdwestafrika	164400	?	?

Der Hauptgrund für die fallende Kakaopulverausfuhr liegt darin, dass das Oberkommando der Schutztrupp nicht mehr für die Krieger in Deutschsüdwestafrika kauft. Das gilt auch von der folgenden Schokolade.

	1905	1906	1907
Schokolade (210 Mk.)	**78500**	**31400**	**45300**
in 8 Monaten	497000	285700	281300
davon nach:			
England	29000	39600	41500
Dänemark	?	?	36800
Holland	?	?	34800
Belgien	14200	40900	24600
Deutschsüdwestafrika	309400	?	?
Vereinigte Staaten	46200	?	?

Digitized by Google

Vielleicht gelingt es der deutschen Kakaoindustrie im Laufe der Jahre auf friedlichem Wege Deutschsüdwestafrika als grossen Käufer für Kakaopulver und Schokolade wiederzugewinnen.

	1905	1906	1907
Schokoladenwaren (280.60 Mk.)	**78500**	**31400**	**26600**
in 8 Monaten	497000	285700	175700
davon nach:			
England	67700	29500	36400
Belgien	22800	29500	21800
Holland	?	29500	?

Auch in der Ausfuhr von Schokoladenwaren zeigt sich ein bedeutender Ausfall.

	August 1906	August 1907	8 Monate 1907
a) **Feines Backwerk** (140 Mk.)	**73100**	**118500**	751300
b) **Zuckerwaren**	**58900**	**79000**	428400
c) **Kindermehl** (148 Mk.)	**15200**	**28500**	203100

Auf die einzelnen Herkunftsländer verteilen sich die Ausfuhren dieser drei Warengruppen für acht Monate, Januar bis August 1907, wie folgt, in Kilo:

Bestimmungsland:	a)	b)	c)
Brit.-Ostindien	153100	?	?
Vereinigte Staaten	110800	?	?
England	?	80400	?
Oesterreich-Ungarn	?	?	61900
Dänemark	?	50900	?
Belgien	?	41600	?
Schweiz	?	?	37200
Aegypten	25100	?	?
Holland	?	6700	?

Verglichen mit früheren Jahren, in denen feines Backwerk, Zuckerwaren und Kindermehl in einer Gruppe vereinigt waren, ergeben sich für die Zeit von Januar bis August (acht Monate) folgende Gesamtmengen:

1904	1905	1906	1907	
732500	989600	1085700	1382800	Kilo.

	1905	1906	1907
Milch, eingedickt, eingetrocknet (90 Mk.)	**548900**	**290900**	**289500**
in 8 Monaten	3502900	3822200	2919200
davon nach:			
England	2067400	2183200	1357500
Brit.-Südafrika	216300	196700	153500
Brit.-Ostindien	?	?	131300
Brit.-Amerika	?	?	103800
China	80900	?	62200
Deutschsüdwestafrika	?	?	47300

Die Ausfuhr von eingedickter oder eingetrockneter Milch zeigt unverändert an, dass England als Abnehmer streikt; ungefähr um den Nachlass der Ausfuhr nach England ist auch die Gesamtausfuhr kleiner.

	1905	1906	1907
Honig (40 Mk.)	**10500**	**6800**	**14200**
in 8 Monaten	84100	99200	266200
davon nach:			
Frankreich	63700	56600	227500
Dänemark	?	?	20900

Während die Honigeinfuhr wieder zurückgeht, hat sich die Honigausfuhr, allerdings in kleineren Mengen als die Einfuhr, erheblich aufgenommen. Namentlich tritt Frankreich als Abnehmer deutschen Honigs hervor.

Zucker.

Bericht vom 4. November 1907.

Dank dem schönen Wetter nehmen überall die Erntearbeiten guten Fortgang, und die Ernte selbst wird von allen Seiten als befriedigend bezeichnet. Selbst aus solchen Gegenden, in denen man anfangs garnicht zufrieden war, klingen die Urteile schon sanfter.

Unter diesen Voraussetzungen waren die Zuckerkreise recht erstaunt über das Ergebnis der Umfrage, die von der Internationalen Vereinigung für Zuckerstatistik in der Zeit vom 16. bis 26. Oktober angestellt war, denn dies Ergebnis für 1907/08 blieb unter dem von 1906/07. Es ergeben sich hiernach für 1907/08 bei einer Ausbeute von 14½ Prozent 6040920 Tonnen Zucker gegen 6436610 Tonnen 1906/07. Das Magdeburger Zentralblatt schätzt dagegen, der allseitigen Annahme entsprechend, den Zuckerertrag für 1907/08 höher als den des Vorjahres.

Ueberall zeigte die Richtung der Märkte nach unten, und zwar in der sicheren Erwartung, dass der Zuckerertrag trotz dem Ergebnis der Internationalen Vereinigung über den des Vorjahres hinausgehen wird, denn die Schätzungen der Vereinigung pflegen fast immer hinter dem tatsächlichen Ergebnis zurückzubleiben.

Die allgemeine Aufmerksamkeit ist jetzt fast ausschliesslich der neuen Rübenernte zugewandt, die Brüsseler Konvention dadurch etwas ins Hintertreffen geraten. Immerhin ist es wissenswert, dass am 18. November 1907 die Ständige Kommission in Brüssel zusammentreten wird, um über den Beitritt Russlands zur Konvention zu beraten. Ob die Bedingungen, die Russland beansprucht, ungeteilte Annahme finden, bleibt abzuwarten. Nach dem heutigen Stande der Dinge hat jedenfalls England ein grosses Interesse an dem Beitritt Russlands, denn andernfalls erscheint es doch noch fraglich, ob die übrigen Mitglieder der Konvention sämtlich die Ausnahmestellung Englands endgültig anerkennen werden.

Auf dem Raffinadenmarkt herrschte fortgesetzt grosse Ruhe. Selbst Preisermässigungen und Untergebote vermochten keine Veränderung hervorzurufen, wenn man von einigen kleineren Umsätzen absieht. Ebenso waren auch die Abforderungen an den Verbrauch nicht so, wie sie sonst in dieser Jahreszeit zu sein pflegen. Die Magdeburger Tagespreise haben am 4. November 1907 für gemahlenen Melis 18.25 Mk., für gemahlene Brotraffinade 18.75 Mk. betragen.

Kakaobohnen.

Bericht vom 5. November 1907.

Am 5. September in Nr. 297 des Gordian mussten wir einen Alarmbericht des Hamburgischen Kakaomaklers Rackwitz glossieren. Rackwitz hatte durch die Hamburgischen Tageszeitungen den Satz gejagt: »Der Markt ist anhaltend fest und sind Preise durchweg höher. Die Herren Gebr. Michahelles haben von ihren Bahiafreunden den Bericht erhalten, dass sich die Ernteaussichten verschlechtern.« Die lange Dürre im Staate Bahia scheint sehr grossen Schaden neben den voraufgehenden Ueberschwemmungen zu Beginn des Jahres angerichtet zu haben; es sollen letzthin sehr viele halbreife Früchte von den Bäumen gefallen sein.

Digitized by Google

Die Zufuhren von Bahia vom 1. bis zum 15. August beschränken sich im ganzen auf nur 16 000 Sack.«

Der Bahiapreis stand damals auf 110—112 Mk. für die »fair fermented«-Qualität, und auf diesem Stande ist er bis Mitte Oktober geblieben. Kein Wunder! Ebenso wie hier in Hamburg der Makler Rackwitz, unter Assistenz, die Preise zu halten oder noch höher zu treiben versucht hat, ebenso haben an anderen Hafenplätzen Andere dasselbe versucht. Eine Zeitlang ist es ihnen gelungen; jetzt aber merken die Herren, dass sie sich mit der letzten gewaltigen Preistreiberei die eigenen Brunnen vergiftet haben. Heute wird derselbe Bahiakakao, der vor einigen Wochen wegen der »forchterlichen« Dürre in Bahia garnicht wachsen wollte, wie sauer Bier zu täglich weichenden Preisen ausgeboten.

Am 2. November bieten Hamburger Firmen Bahia zu 95 s auf Abladung an, am 4. November zu 93 s, schwimmende Partien vielleicht 2—3 Mk. höher. —

Das ist ein gehöriger Preisrückgang, aber er ist noch nicht geeignet, den durch die Preistreiberei gründlich gestörten Geschäftsgang wieder zu reparieren. Der Konsum in wirklichen Konsumartikeln, in Volksfabrikaten, ist überall in der Welt, vollständig ins Stocken gekommen; man hat uns in den letzten Tagen von einigen Stellen gemeldet, dass der Rückgang des gewichtsmässigen Umsatzes nur bis auf die Hälfte des vorigen Jahres gekommen sei. Was den Bohnenverbrauch in den letzten Monaten noch gehalten hat, das sind die hohen Butterpreise gewesen. Da diese sich nun aber auch auf der Rückreise befinden, wird der Bohnenverbrauch bis auf weiteres erheblich kleiner sein als im vorigen Jahre.

Dann aber wird unsere Weltverbrauchsschätzung — siehe Nr. 300 — ein noch ganz anderes Bild bis zum 31. Dezember 1907 ergeben. Der Ernteüberschuss wird dann noch grösser werden.

Die Hamburgische Handelskammer gibt die Zahlen der Kakaomengen bekannt, die in der Zeit vom 15. September bis zum 14. Oktober 1907 auf Grund des Hamburgischen Deklarationsgesetzes zur Anmeldung gekommen sind. Obgleich das Gesetz für diese Anmeldungen eine Frist von zwei Wochen vorschreibt, finden sich trotzdem viele Nachzügler, teilweise sogar noch aus dem Jahre 1906!

In der Zeit vom 15. September bis zum 14. Oktober 1907 sind zur Anmeldung gelangt:

I. Einfuhren seewärts:

4 775 020 Kilo im Werte von 9 064 900 Mk.

Das sind 68 215 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswerte von 189.85 Mk. für 100 Kilo.

An diesen Mengen haben hauptsächlich folgende Länder Anteil:

Brasilien	1 529 190 Kilo
Portugal	620 110 »
Dominik. Republik	618 140 »
Ecuador	457 110 »
Trinidad	418 900 »
Brit.-Westafrika	271 150 »
Venezuela	155 210 »
Kamerun	133 270 »
Vereinigte Staaten	132 660 »
England	121 220 »

II. Ausfuhren seewärts:

1 494 200 Kilo im Werte von 3 025 950 Mk.

Das sind 21 331 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswerte von 202.55 Mk. für 100 Kilo.

An den Ausfuhren haben hauptsächlich folgenden Anteil:

Holland	442 570 Kilo
Rheinland	200 210 »
Triest	165 010 »
England	142 220 »
Dänemark	114 650 »
Belgien	100 430 »
Russland	95 690 »
Vereinigte Staaten	66 440 »
Schweden	55 340 »

Vergleiche dieser Zahlen mit früheren sind noch nicht möglich, weil diese Anschreibungen erst seit dem 15. Mai d. J. bekannt gegeben werden.

Im **Hamburger Hafen** sind im Oktober 1907 folgende Mengen angekommen aus:

Lissabon	6 048 Sack
Bremerhaven	6 039 »
Le Hâvre	5 421 »
Westindien	5 321 »
Westafrika	5 200 »
Bahia	4 300 »
Southampton	3 381 »
London	2 063 »
Liverpool	1 716 »
Pará	557 »
Colombo	308 »
Amsterdam	298 »
Australien	225 »
Rotterdam	193 »
Neuyork	87 »
Manaos	68 »
Westküste Südamerika	55 »
Antwerpen	46 »
Ostafrika	24 »
im Oktober 1907:	41 280 Sack
1906:	58 940 »

Seit Jahresanfang, in zehn Monaten, sind in Hamburg angekommen:

1907	1906	1905
518 098	530 736	495 291 Sack.

Einzelberichte.

Venezuelakakao. Vom 27. September bis zum 7. Oktober sind in La Guayra nur 635 Sack von den Pflanzungen eingetroffen; zur gleichen Zeit 1906 waren es 717 Sack. Und die Ausfuhr vom 27. September bis 7. Oktober 1907 hat in La Guayra 2 583 Sack oder 149 129 Kilo betragen gegen 1 610 Sack oder 92 371 Kilo 1906. Hiermit liegen auch die genauen Ergebnisse für den September 1907 vor, sodass sich die Kakaoausfuhr von La Guayra wie folgt, in Kilo stellt:

	September		neun Monate	
	1907	1906	1907	1906
Europa:	285 203	183 789	5 296 784	4 340 961
Nordamerika:	11 913	28 341	792 036	1 303 834
im ganzen:	297 116	212 130	6 088 820	5 644 795

Laut Kabel aus La Guayra sind im Oktober d. J. weitere 120 000 Kilo nach Europa und 90 000 Kilo nach Nordamerika, im ganzen 210 000 Kilo ausgeführt; im Oktober 1906 waren es 176 449 Kilo.

Aus Carupano wird berichtet, dass die Nachrichten von den Pflanzungen teils günstig lauten, teils nicht; allgemein ist daher das Urteil nicht befriedigend, doch befinden sich die Kakaobäume überall in guter Verfassung, sodass vielleicht im Januar und Februar grössere Mengen gepflückt werden. Die Ausfuhren von Carupano haben betragen:

	im dritten Viertel	in neun Monaten
1907:	815 499 Kilo	2 805 122 Kilo
1906:	538 879 »	2 121 879 »
1905:	664 537 »	2 373 421 »

Hier zeigt sich ein Vorsprung von rund 700 000 Kilo, den 1907 vor 1906 hat.

Digitized by Google

Aus Puerto Cabello liegen ebenfalls neue Aufgaben vor; hiernach sind ausgeführt:

	im September	in neun Monaten
1907:	68 914 Kilo	960 932 Kilo
1906:	20 000 »	827 187 »

Auch hier hat sich der Vorsprung von 1907 gegen 1906 vergrössert.

Guayaquilkakao. In Guayaquil sind in der zweiten Oktoberhälfte 9500 Quintales von den Pflanzungen angekommen, sodass hiernach die Ankünfte betragen haben:

	im Oktober	in zehn Monaten
1907:	19 900	357 000 Quintales
1906:	26 000	403 250 »
1905:	7 750	349 450 »
1904:	28 500	480 250 »

Ausserdem wird uns gemeldet, dass vom Januar bis zum September, in neun Monaten 1907, die Ausfuhr 13 700 742 Kilo betragen hat.

Das Missverhältnis in den Preisen zwischen den Guayaquilsorten und den Mittelkakaos besteht auch heute noch in gleicher Weise, wenn auch die letzten Tage hier eine kleine Besserung zeitigten.

Am 2. November 1907 sind für Superior Arriba de la Epoca 108½ Mk., für Balao 107½ Mk. und für Machala 106½ Mk. gefordert worden, alles Kostfracht Hamburg.

Trinidadkakao. Aus Port of Spain werden unverändert günstige Nachrichten über die Aussichten der Ernte bekannt, die im laufenden Monat zuerst in grösseren Mengen auf den Markt kommen wird. Unter dem Druck der kommenden Ernte waren auch die Forderungen in Port of Spain nicht mehr so fest, sondern williger, niedriger. Auch Meldungen über die Ausfuhren liegen vor; im Oktober 1907 sind 8000 Sack nach Nordamerika und 2000 Sack nach Europa, also im ganzen 10000 Sack ausgeführt, und seit Anfang 1907, also in zehn Monaten, hat die Ausfuhr 170 383 Sack betragen gegen nur 131 039 Sack zur gleichen Zeit 1906. Schon heute beträgt der Ueberschuss von 1907 gegen 1906 rund 40 000 Sack oder über 3½ Millionen Kilo, und die noch fehlenden drei Monate, in denen 1906 noch keine 20000 Sack zur Ausfuhr kamen, werden diesen Ueberschuss noch recht erheblich vergrössern.

Auf den Londoner Auktionen am 22. und 29. Oktober kamen 567 und 781 Sack zum Angebot, 546 und 46 Sack wurden verkauft. Die Preise gaben namentlich in der letzten Woche etwa 2 s nach. Mittel und gut wurde dort mit 116 bis 117 s bezahlt. In London haben am 26. Oktober 1907 4887 Sack Trinidad gelegen.

In Hamburg sind am 2. November 1907 für plantation 100½ Mk. Kostfracht verlangt worden.

Grenadakakao. Auf Grenada war das Wetter für das Gedeihen der Kakaofrüchte günstig, und etwa Mitte November werden die Erntearbeiten in vollem Gange sein, doch sind wohl kaum vor Dezember grössere Ausfuhren zu erwarten. Hierüber liegen genaue Angaben erst bis Ende September 1907 vor. In diesem Monat sind im ganzen nur 1167 Sack zur Ausfuhr gekommen, und seit Jahresanfang, für neun Monate, hat die Ausfuhr betragen:

1907	1906	1905
38 299	36 628	49 723 Sack.

Auf den Londoner Auktionen am 22. und 29. Oktober standen 382 und 59 Sack zum Verkauf, davon wurden 286 und 30 Sack losgeschlagen. Die Preise gingen etliche shilling hinunter, zuletzt wurde für kurant bis mittel 110 bis 113 s, für gut bis fein 117 bis 118 s bezahlt. Am 26. Oktober haben in London 1493 Sack Grenada gelegen.

Ceylonkakao. In Colombo sind nach amtlichen Angaben vom 1. Januar bis zum 23. September verladen:

1907:	3 344 418 Kilo
1906:	2 289 708 »
1905:	2 382 825 »

Das laufende Jahr 1907 zeigt gegen die beiden Vorjahre eine im Verhältnis sehr erhebliche Zunahme, die sich auf mehr als 1 Million Kilo stellt. Dabei ist zu beachten, dass im ganzen Jahre 1906 rund 2500000 Kilo und 1905 rund 3200000 Kilo von Colombo aus verladen wurden.

An den beiden Auktionstagen, 22. und 29. Oktober d. J. fanden von 348 und 53 Sack im ganzen 239 Sack Käufer. In der letzten Woche ist für kurant bis gutmittel 110 bis 114½ s bezahlt worden. Der Londoner Vorrat von Ceylonkakao hat am 26. Oktober 5150 Sack betragen.

Javakakao. Die Ausfuhr von Java hat im August nachgelassen, ohne indessen hinter den acht Monaten der Vorjahre zurückzustehen, denn es sind ausgeführt worden:

	im August	in acht Monaten
1907:	108 050 Kilo	1 131 328 Kilo
1906:	340 385 »	980 928 »
1905:	124 405 »	553 178 »
1904:	151 042 »	549 871 »
1903:	310 321 »	956 997 »

In Amsterdam kommen am 13. November d. J. 456 Sack Java zur Auktion. Muster und weitere Auskunft sind von den bekannten Maklern zu erbitten. Die 456 Sack sind in 39 Kavelinge verschiedensten Umfangs eingeteilt.

Parakakao. Die Septemberausfuhren von Para, Manaos und Itacoatiara haben laut brieflicher Meldung betragen in Kilo:

	im September		in neun Monaten	
	1907	1906	1907	1906
im ganzen:	448 998	253 979	3 342 229	1 944 116
davon nach:				
Europa:	367 085	69 855	2 498 216	1 181 325
Nordamerika:	81 913	184 124	844 005	762 791

Für neun Monate 1907 gegen 1906 ergibt sich eine Zunahme von rund 1 400 000 Kilo.

Laut Kabel sind im Oktober 1907 in Para nur 60 000 Kilo ausgeführt, davon 20 000 Kilo nach Nordamerika.

Bahiakakao. Aus Bahia wird gekabelt, dass die Ankünfte von den Pflanzungen im Oktober 1907 35 900 Sack betragen haben, die Ausfuhren in der gleichen Zeit 21 000 Sack. Im Vorjahre, 1906, stellten sich im Oktober die Ankünfte auf 57 500 Sack, die Ausfuhren auf 59 436 Sack. Seit Jahresanfang, für zehn Monate, ergeben sich folgende Zahlen für Bahia:

	Ankünfte	Ausfuhren
1907:	261 535	250 511 Sack
1906:	303 277	316 699 »

Ein englischer Konsulatsbericht, der aus Bahia vorliegt, hebt ausdrücklich hervor, dass der Anbau namentlich im Gebiet von Ilheos und auch in anderen Gegenden ganz bedeutend ausgedehnt ist, sodass die nächsten Jahre weitere Zunahmen in der Ausbeute erwarten lassen.

Am 2. November 1907 sind in Hamburg für fair fermented 97½ Mk., für superior 100½ Mk., Kostfracht gefordert worden.

Thomékakao. Am 22. Oktober ist der dritte D. »Loanda« in Lissabon mit 11 574 Sack angekommen, womit sich die Lissaboner Ankünfte im Oktobor 1907 auf 31 735 Sack stellen; zur gleichen Zeit 1906 waren es 38 844 Sack, und in zehn Monaten 1907 haben die Ankünfte 279 338 Sack gegen 288 921 Sack 1906 betragen. Ueber die Ernte wird berichtet, dass sie den vorjährigen Umfang haben wird, dass sie aber etwas später einsetzt und sich entsprechend weiter hinausschieben wird.

Digitized by Google

Die Vorräte im Lissaboner Zollhause haben am 2. November 1907 17 357 Sack umfasst, am 3. November 1906 waren es 56 773 Sack, am 28. Oktober 1905 51 948 Sack.

In London haben am 26. Oktober 1907 5828 Sack Thomékakao gelegen.

In Hamburg sind am 2. November 1907 für fein 105 Mk., für mittel 104 Mk. cif gefordert worden.

Samana/Sanchez-Kakao. Aus Puerto Plata wird berichtet, dass im September 1907 die Verladungen nur klein gewesen sind, es handelt sich um die Reste der kleinen Sommerernte. Die Herbsternte sollte Ende Oktober/Anfang November beginnen; es wird gerade in diesen Tagen gekabelt, dass die Aussichten für die kommende Ernte sehr gut sind. Wer von den Pflanzungen im Oktober schon grössere Mengen anbieten konnte, hat, wenigstens in der ersten Oktoberhälfte, sehr gute Preise erhalten. Es sollen bis zu 20 Golddollars für 50 Kilo verschiffungsbereiten Kakao geboten sein; ob dieser Preis sich seitdem bei dem Rückgang der Märkte gehalten hat, ist heute schwer zu sagen. Brieflich gemeldet wird, dass von Puerto Plata ausgeführt sind:

nach	im September	in neun Monaten
Europa	44 583 Kilo	1 830 315 Kilo
Nordamerika	8 190 »	396 975 »
1907:	52 773 Kilo	2 227 290 Kilo
1906:	257 520 »	3 773 280 »

Ausserdem wird gekabelt, dass im Oktober 1907 nur 50 000 Kilo nach Europa verladen sind, gegen im ganzen 70 720 Kilo im Oktober 1906.

Aus Sanchez sind inzwischen die Septemberausfuhren gemeldet, die sich nur auf 45 534 Kilo belaufen haben. Im einzelnen hat die Ausfuhr von Sanchez betragen in Kilo:

im	n. Europa	n. Nordamerika	zusammen
Januar bis Juni	2 559 119	1 498 541	4 057 660
Juli	427 612	808 381	1 253 993
August	597 922	66 474	646 396
September	34 669	10 865	45 534
9 Monate 1907:	3 619 322	2 384 261	6 003 583
1906:	4 420 658	2 890 773	7 311 431
1905:	4 944 148	1 670 404	6 614 552

Aus Sanchez waren für den Oktober 1907 noch keine Zahlen gekabelt.

Dafür sind aber inzwischen die Gesamtausfuhren der dominikanischen Republik bis Ende August 1907 gemeldet worden; hiernach hat die Gesamtausfuhr in acht Monaten, von Januar bis August, betragen:

1907: 20 943 045 lbs
1906: 27 370 487 »
1905: 23 111 999 »

Diese Mengen ergeben für 1907 gegen 1906 einen Ausfall von 23½ Prozent. Beachtet man hierbei, dass aus allen Kakaogebieten der Republik günstige Nachrichten über die Weihnachtsernte 1907 vorliegen, und dass dafür eine erheblich grössere Anzahl tragender Bäume als 1906 zur Verfügung steht, so wird zweifelsohne auch ein gut Teil des bisherigen Ausfalls wieder eingeholt werden.

Für Samana/Sanchez wurden am 2. November 1907 99 Mk. cif Hamburg, Neugewicht, gefordert.

Akrakakao. Neue Meldungen über Ausfuhren sind von der Goldküste nicht eingetroffen, sodass wir heute, der Uebersicht wegen, nur die Gesamtausfuhr für die acht Monate Januar his August wiederholen; diese hat betragen:

1907	1906	1905
8357199	7003832	5153660 lbs.

Es wurden die günstigen Nachrichten über eine umfangreiche Ernte wiederholt bestätigt. Auch die weichenden Forderungen für greifbare Ware und die um etliche Mark unter diesen stehenden Preise für spätere Lieferung illustrieren die jetzt schon begonnene Ernte deutlich genug.

Am 2. November 1907 haben die Forderungen in Hamburg für greifbaren Akrakakao auf 103 Mk. gelautet, für Abladung auf 96 bis 95 Mk., alles cif Hamburg, Neugewicht, und am 4. November noch niedriger.

Kamerunkakao. Die Kakao-Ausfuhren von Kamerun haben betragen:

	im II. Viertel	in sechs Monaten
1907	53 290 Kilo	210 375 Kilo
1906	65 266 »	253 928 »
1905	144 373 »	336 576 »

Fürs erste Halbjahr 1907 zeigt sich eine weitere Abnahme, doch bleibt das Ergebnis der zweiten Jahreshälfte abzuwarten, die die Hauptausfuhren umfasst. Während die Kameruner Ausfuhren nur bis Juni d. J. bekannt sind, ist das Ergebnis des für den deutschen Verbrauch verzollten Kamerunkakaos schon bis Ende September dieses Jahres ermittelt; es stellt sich auf 837 100 Kilo gegen 610 000 Kilo in neun Monaten 1905. Die Zahl für 1906 ist nicht bekannt gegeben. Für das laufende Jahr sind ausserdem die Mengen bekannt, die von Samoa und Togo in den deutschen Verbrauch geliefert sind. Von Samoakakao sind in neun Monaten 1907 31 800 Kilo für das deutsche Zollgebiet verzollt worden, von Togokakao ist im September 1907 nichts verzollt worden, seit Jahresanfang sind es 10 000 Kilo gewesen.

Für Kamerunkakao sind am 2. November 1907 107 bis 104 Mk. cif Hamburg, Neugewicht verlangt worden.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 22. und 29. Oktober 1907 statt. Das Angebot umfasste 3693 und 2264 Sack; davon wurden 1691 und 525 Sack geräumt. Am ersten Auktionstage zeigte sich noch leidliche Nachfrage, allerdings waren die Preise, wenn auch im allgemeinen stetig, so doch teilweise schon schwankend. Am zweiten Auktionstag war kaum noch eine Nachfrage zu spüren, und die Preise verloren auf der ganzen Linie, durchschnittlich 2 s, teilweise auch mehr.

Die Londoner Vorräte haben am 26. Oktober 1907 30 957 Sack umfasst, zur gleichen Zeit 1906 waren es 54 981 Sack und 1905 73 148 Sack.

Vom 1. Januar bis 26. Oktober hat betragen:

	1907	1906
Einfuhr	160 397 Sack	162 075 Sack
Verbrauch	107 940 „	115 531 „
Ausfuhr	59 491 „	52 161 „

Zum 5. November 1907 waren keine Auktionsansagen für Kakaobohnen erfolgt.

Liverpool. In den letzten Tagen verloren die Preise um 2 bis 4 shilling, auch zeigte sich mehr Angebot, während die Nachfrage unverändert gering blieb. In der Berichtszeit sind 1217 Sack Akra und 1011 Sack Thomé angekommen.

Ferner sind angekommen in **Bristol** 3560 Sack Thomé, in **Goole** 2200 Sack aus Hamburg und 320 Sack aus Le Havre, schliesslich in **Southampton** 1251 Sack verschiedener Herkunft.

Kakaoverbrauch:

Vereinigte Staaten. Nach amtlichen Angaben sind in engl. lbs.

	im August		in 8 Moaten	
	1907	1906	1907	1906
eingeführt	8942215	5380446	67254030	56625455
ausgeführt	907179	178813	2820565	2184377
im Lande geblieben	8035036	5201633	64433465	54441078

Von den Einfuhren in den acht Monaten Januar, bis August haben namentlich geliefert:

Digitized by Google

	1907	1906	1905	
Brit. Westindien	19840165	17263775	19182813	lbs.
Europäische Plätze	13322609	6103138	11333874	»
Venezuela | Ecuador	11907907	13745302	11611276	»
Uebrig. Westindien	10821012	10063092	8080328	»
Brasilien	10281125	8734218	4520993	»

Die im Lande gebliebenen Mengen haben durch die starken Augustzahlen eine weitere Erhöhung erfahren; für acht Monate 1907 gegen 1906 ergibt sich eine Zunahme von 10628575 lbs. oder 15¾ Prozent, wobei die im Laufe dieses Jahres nicht verarbeiteten, sondern aufgestapelten Mengen mitgezählt sind.

Die beiden auf August folgenden Monate September und Oktober 1907 sind mit ihren Neuyorker Einfuhren, die hauptsächlich in Betracht kommen, um rund 37500 Sack hinter 1906 zurück. Trotzdem ist das laufende Jahr in den Neuyorker Ankünften dem Vorjahr immer noch um rund 50000 Sack voraus, denn laut Kabel aus Neuyork sind im Oktober 1907 in Neuyork 27000 Sack angekommen gegen 45508 Sack in der gleichen Zeit 1906. Für zehn Monate stellen sich die Ankünfte auf 390621 Sack 1906 und 440260 Sack 1907.

Am 1. November 1907 hat das Platzangebot in Neuyork etwa 9000 Sack umfasst. Der Markt war ruhig, aber ohne jede Anregung.

Deutschland. Ins deutsche Zollgebiet sind eingeführt und verzollt:

	im September	in neun Monaten
1907	2587300 Kilo	28145200 Kilo
1906	2692400 »	27008700 »
1905	1998900 »	22484300 »
1904	1977700 »	20688800 »
1903	1592400 »	15668600 »
1902	1543600 »	15734700 »

Auch der September 1907 hat gegen das Vorjahr einen, wenn auch nicht erheblichen, so doch trotzdem bemerkenswerten Rückgang gebracht, und die Gesamtzunahme in neun Monaten 1907 gegen 1906 ist auf 1136500 Kilo gefallen. Zur gleichen Zeit 1906 stellte sich die Zunahme gegen 1905 auf 4524400 Kilo.

Der Anteil von Portugiesisch-Westafrika (San Thomé) hat in neun Monaten betragen:

1907	1906	1905	
5955700	6072100	5235100	Kilo

Wenn auch die letzten Monate den Ausfall des Thomékakaos erheblich aufgeholt haben, so ist doch 1906 noch immer nicht erreicht und von einer Zunahme ganz zu schweigen.

Frankreich. Für den französischen Verbrauch sind verzollt im September

1907	1906	1905	
1860500	2019600	1815500	Kilo

Auch in Frankreich zeigt der September 1907 einen kleineren Verbrauch, wodurch die Zunahme, die für die vorhergehenden Monate 1907 gegen 1906 schon nicht gross war, weiter verringert wurde. In neun Monaten, von Januar bis September, haben in Frankreich betragen:

	Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhr	
1907:	36033300	17107600	15336900	Kilo
1906:	33458000	16724700	19742700	»
1905:	36027200	15239200	18364000	»

Diese Gesamtzahlen lassen 1907 gegen 1906 eine grössere Zunahme in den Einfuhren und eine erhebliche Abnahme der Ausfuhren erkennen.

Die französischen Vorräte haben im ganzen betragen:

	1. Januar	30. September	+ in 9 Mon.	
1907:	9462700	10554000	+ 1091300	Kilo
1906	17410900	12081500	— 5329400	»
1905:	19328100	19857100	+ 529000	»

Auf die einzelnen Plätze verteilen sich die Vorräte am 30. September 1907 in folgender Weise:

Le Havre	6255400 Kilo	Marseille	230500 Kilo
Paris	2343900 »	Nantes	32700 »
Bordeaux	1358400 »	And. Plätze	333100 »

Beim Vergleich von Bestand Anfang 1907 und Einfuhr in neun Monaten einerseits, Verbrauch und Ausfuhr andererseits ergibt sich für den 30. September 1907 ein Vorrat von 13051500 Kilo, während der amtliche Ausweis auf nur 10554000 Kilo lautet. Die amtlich nicht nachgewiesenen 2497500 Kilo sind in Frankreich selbst transito unterwegs, um als Verbrauch und als Ausfuhr angeschrieben zu werden, sobald sie entweder verzollt werden oder die Grenze passieren, um ins Ausland zu gehen.

Holland. Die Kakaoeinfuhren haben betragen:

	im September	in neun Monaten
1907	2185000 Kilo	16133000 Kilo
1906	2400000 »	16207000 »
1905	3085000 »	14209000 »

Von diesen Mengen sind in neun Monaten gegangen über

	Amsterdam	Rotterdam	
1907	11777000	4019000	Kilo
1906	9750000	6379000	»

Es darf nicht übersehen werden, dass diese Mengen nur die Einfuhr von Kakaobohnen vorstellen, nicht den Verbrauch. Die holländische Kakaoindustrie verarbeitet seit Jahren schon etwa zehn bis zwölf Millionen Kilo und alles, was von den Einfuhren über diese zehn bis zwölf Millionen hinausgeht, wandert als Bohne wieder ins Ausland. Leider werden die Ausfuhren nicht monatlich bekannt gegeben, sondern nur jährlich, sodass eine monatliche Uebersicht über den Verbrauch in der holländischen Kakaoindustrie nicht möglich ist.

Kakaobutter.

Bericht vom 5. November 1907.

Da auch im November in London keine Auktion stattfinden soll — (wie wir hörten, wird das auch in den nächsten Monaten nicht geschehen — so haben wir heute nur über den Ablauf der Amsterdamer Auktion Bericht zu erstatten. Es waren, wie wir in Nr. 300 gemeldet haben, angemeldet:

100000 Kilo Van Houten,
6000 » Dejong,
5000 » Mignon.

Diese 111000 Kilo sind im Auftrage der ersten Hand, der Fabrikanten, zur Auktion gebracht worden.

Dazu sind noch in den letzten Tagen angemeldet worden: 10000 Kilo Jungfern Butter, die aber nicht im Auftrage der Fabrikanten, auch nicht im Auftrage unserer Firma, als Exporteur in dieser Marke, sondern im Auftrage einer Amsterdamer dritten Hand, zur Auktion gestellt wurden. Wir halten es für nötig, ausdrücklich darauf hinzuweisen; man könnte dieses Zwischenspiel sonst leicht falsch deuten.

Für die Marke Van Houten ist im Durchschnitt 104,05 c fürs halbe Kilo bezahlt worden. Die Preise sind zwischen 106¾ und 100¾ c gelaufen. Im Oktober stand der Preis auf 121 c; der Preis ist also um rund 17 cents fürs halbe Kilo oder rund um 58 Mk. für 100 Kilo gewichen. Den Nebenmarken Dejong und Mignon ist es nicht besser ergangen. Sie sind im Durchschnitt mit 100⅛ cents bezahlt worden, gegen 119¼ c im Oktober. In Mark beträgt hier der Rückgang rund 65 Mk. für 100 Kilo.

Einen so starken Rückgang innerhalb vier Wochen haben wir noch nicht erlebt. Ihm entgegen steht aber auch die sehr

Digitized by Google

starke Preiserhöhung, die wir seit Juni, also in den letzten fünf Monaten, erlebt haben. Im Juni stand die Marke Van Houten auf 294 Mk., der Bohnenpreis stand auf 80—85 Mk. für Mittelsorten, Zentnerpreis. Heute steht der Bohnenpreis für loco-Sorten auf 105—110 Mk. Zentnerpreis, der Butterpreis auf 355 Mk. bei Van Houten, erster Hand. —

Ob nun aber die Kakaopulverfabrikanten bei dem heutigen Butterpreise ihre Rechnung finden und bereit sind, die vom Konsum geforderten Mengen abzugeben, das können wir heute noch nicht sagen. Das werden die nächsten Tage lehren. —

Dass in London gar nichts zur Auktion gekommen ist, das hatte, bald nach der Meldung, den Markt befestigt. Nun sehen wir aber, dass dieser Umstand die Baisse nicht hat aufhalten können. Was aber wäre wohl geworden, wenn in London auch noch 80000 Kilo zum Verkauf gestellt worden wären?

Die in Amsterdam aus dritter Hand aufgestellten 10000 Kilo Jungfernmarke sind vom Verkäufer zurückgezogen worden; ein Preis von 104 cents, wie ihn Van Houten erzielt hat, hätte dem Inhaber einen empfindlichen Verlust gebracht, weshalb er sicherlich vorgezogen hat, die Partie zu behalten.

Der Rückgang der Butterpreise wird eine wesentliche Erhöhung der Pulverpreise bedingen; das wird den heute schon sehr stockenden Absatz noch mehr stören. Auch die Outsiderfabriken werden die Preise erhöhen müssen und werden mit der Absatznot einen schweren Kampf zu kämpfen haben. Käufer von Kakaopulver in »Posten« werden schon seit Wochen in Anzeigen der politischen Zeitungen gesucht; Mosse und Heinrich Eisler als Deckadressen für Absatzsuchende — das ist kein Zeichen von Gesundheit. Oder doch? Vielleicht ist's ein Zeichen dafür, dass Bohnen- und Butterkrisis überwunden sind; dass die Bohnenpreise und die Butterpreise jetzt dorthin gehen, wohin sie das Verhältnis des Bedarfes zu Vorrat und Erntemengen treibt. —

Allerlei.

Heft 301 vom 6.11.1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Es kriselt überall. Wir raten den Gordianlesern, die politische Lage Portugals zu beachten. Anscheinend steht dieses Königreich kurz vor der Revolution. Die portugiesischen Werte haben sehr verloren. Dann steigt das Goldagio, und diese Steigerung bringt billigere Kakaopreise. Den Spekulanten wird dadurch die Uebersicht zunächst verdorben. Es kriselt auch in Hamburg: Dem Zusammenbruch der alten angesehenen Bankfirma Haller, Söhle & Co. ist eine neue Zahlungseinstellung der ebenfalls angesehenen Firma F. Lappenberg gefolgt. Diese letzte Firma soll durch Verluste im Metallmarkt viel Geld verloren haben und auch in Zucker, Kaffee, **Kakao soll** sie engagiert sein. Näheres ist uns noch nicht bekannt geworden.

Aus der Heimat der Samana-Sanchez-Kakaos hat der englische Konsul in Santo Domingo (Stadt) einen bemerkenswerten Jahresbericht für 1906 an seine vorgesetzte Behörde in London gesandt. Aus diesem Bericht ist besonders der Absatz über Kakaobau in der dominikanischen Republik hervorzuheben; er lautet, wie folgt:

»Kakao wird in Santo Domingo mehr und mehr angebaut; Boden und Klima sind ja auch wie geschaffen zu seiner Kultivierung. Wenn der Export dieser Frucht sich in dem gleichen Masse entwickelt wie bisher, so wird Kakao jedenfalls bald der Hauptausfuhrartikel der Republik werden. Der Kakaobaum muss hierzulande in tiefgründigen, fruchtbaren Boden gepflanzt werden; er trägt dann nach vier Jahren, seine Haupttragfähigkeit erreicht er mit dem achten Jahre. Weitaus die meisten Pflanzungen sind in den Händen von Eingeborenen. Seit 1905 haben Ausländer einige Plantagen angelegt, und 1906 haben die Amerikaner grosse Landstrecken aufgekauft.

Um ein Bild von dem Wachstum und der Zunahme der Kakaoausfuhr zu geben, braucht man nur darauf hinzuweisen, dass die Ausfuhr im Jahre 1891 etwa 1000000 Kilo, im Jahre 1906 aber rund 14½ Millionen Kilo betrug. Jeder volltragende Baum bringt dem Pflanzer 35—40 Prozent Nutzen vom Einstand im Jahr. Kakao wird heutzutage in allen Ländern der Welt als ein Luxusartikel betrachtet. Ist diese Ansicht aber erst überwunden, und Kakao ein Getränk wie etwa Kaffee oder Tee geworden, so besteht die Gefahr, dass die steigenden Ernten den Verbrauch überrumpeln und einen Tiefstand im Weltmarktpreis verursachen, wodurch der gegenwärtig lohnende Anbau von Kakao in die gleiche Bedrängnis geriete, wie die Rohrzuckerindustrie der Dominikanischen Republik.«

Hieraus ergibt sich, kurz wiederholt, dass der Kakaobaum in der dominikanischen Republik schon im vierten Jahre trägt. Ausserdem fürchtet man schon, dass die Ernten bald den Bedarf überschreiten und dann ähnliche Zustände wie bei Rohrzucker (und bei Kaffee!) einreissen werden. Die Möglichkeit, dass die Ernten den Bedarf überschreiten und den Kakaobau unlohnend gestalten können, war 1904 hierbei gegeben. Es ist hierbei zu bedenken, dass es dem spekulativen Handel zwei Jahre später gelungen ist, den Gesamtverbrauch zum Stillstand zu bringen, während die Pflanzer allerorten an den hohen Preisen Gefallen gefunden haben, und zur weiteren Ausnutzung der Lage auf Erweiterungen und Neuanlagen bedacht sind. In welchem Umfang dies jetzt geschieht, lässt sich erst in vier bis fünf Jahren tatsächlich feststellen, wenn die jetzt gepflanzten Bäume ihre Erstlingsfrüchte tragen. Welche Entwicklung bis dahin der Kakaoverbrauch genommen hat, hängt von der Arbeit ab, die die Spekulation in dieser Zeit leisten wird. Schüttelt der Kakao diesen Hemmschuh ab, so liegt das zweifellos im Interesse einer ruhigen Weiterentwicklung für Pflanzer und Fabrikanten. Behält aber die Spekulation — einerlei, ob à la baisse oder à la hausse — das Heft in der Hand, so werden die schwindelnden Höhen und die furchtbaren Tiefen, zwischen denen dann der Weltmarktpreis weiter hin und her klettern muss, Hemmschuhe für den Verbrauch sein, was den Pflanzern nicht angenehm sein kann, die sich für ihren Kakao einen ruhigen, lohnenden Absatz bei Durschschnittspreisen wünschen, nicht aber ein wildes Hin und Her, das der ärgste Feind jeder wirtschaftlichen Entwicklung ist.

Ueber die Dreistigkeit gewerbsmässiger Ausstellungsagenten berichtet die Ständige Ausstellungskommission folgendes Stück:

»Einer der rührigsten dieser Agenten, der als lästiger Ausländer aus Preussen ausgewiesen ist, aber

Digitized by Google

ungestört sein Gewerbe fortsetzt, deutsche Geschäftsleute zur Beschickung unsolider, meist ausländischer Ausstellungen veranlasst und deren wertlose Auszeichnungen gegen hohe Gebühren verkauft, versuchte kürzlich bei einem Gewerbetreibenden eines Berliner Vorortes für eine derartige Medaille mehrere Hundert Mark einzukassieren. Der Geschäftsmann war vorsichtig genug, sich noch rechtzeitig über die Ausstellung und den Wert ihrer Auszeichnungen zu unterrichten und begab sich zu diesem Zwecke nach der Geschäftsstelle der Ausstellungskommission; der Agent, der wohl sein Spiel gefährdet sah, trug keine Scheu, ihn dorthin zu begleiten. Unter falschem Namen und unter der Vorspiegelung, er sei ein befreundeter Kunde des Geschäftsmannes, führte er sich ein und versuchte durch allerhand Winkelzüge, der Angelegenheit eine Wendung zu geben, die seinen Zwecken dienlich sein sollte. Dies und seine Vertrautheit mit den in Frage stehenden Verhältnissen machten ihn indessen verdächtig. Man nannte ihm auf den Kopf zu seinen richtigen Namen, worauf sich der also Entlarvte schleunigst entfernte. Dass man das Richtige getroffen hatte, konnte der vor Schaden Bewahrte bestätigen. Der Fall ist der Kriminalpolizei zur weiteren Veranlassung übergeben worden.«

Und warum nennt die Ständige Ausstellungskommission den Namen dieses sauberen Ausstellungsunternehmers nicht? Erst wenn diese Herren mit vollem Namen angepackt werden, ist ihrem sauberen Gewerbe Halt zu gebieten. Nicht umsonst bleiben sie seit einigen Jahren im Hintergrund, und schon oft ist ihnen ihr Ausstellungs- und Auszeichnungsmanöver geglückt, weil sie eben nicht mit ihrem Namen hervortraten. Aber diese Namen müssen ans Licht gezogen werden, denn nur so halten wir eine gründliche Warnung der in die Ausstellungsschliche nicht eingeweihten Kreise des Handels und Gewerbes für erfolgversprechend, und wir wünschen daher sehr, dass die Ständige Ausstellungskommission den Namen jenes Herrn noch nennen wird, da sonst ihre Warnung nur den halben Erfolg hat.

Ueberhaupt möchten wir der ständigen Ausstellungskommission bei ihren sehr anzuerkennenden Bestrebungen mehr Schärfe gegen die wilden Ausstellungen und deren Macher wünschen. Ende November d. J. soll in Paris eine allgemeine Beratung über wichtige Fragen des Ausstellungswesens stattfinden, und zwar auf Veranlassung des Comité Français des Expositions à l'Etranger, das im Einverständnis mit der französischen Regierung das Ausstellungswesen überwacht. Hoffentlich einigt man sich dort auch zu schärferem Vorgehen gegen die internationalen Ausstellungsmacher und gibt deren Namen immer dann wieder bekannt, wenn sie auf neuen Schlichen ertappt werden.

Dänemark. Die Zollbehörde hat entschieden, dass sogenannte Bitterschokolade, das ist Kakao ohne Zusatz von Zucker in Blöcken, wie Kakaopulver zu verzollen ist. Der Einfuhrzoll für Kakaopulver beträgt 14 Öre aufs Pfund, was auf 100 Kilo etwa 32.90 Mk. ergibt.

Zuckerraffinerie Genthien A.-G. Für das am 31. August 1907 abgelaufene Geschäftsjahr werden 5 Prozent Dividende auf 1500000 Mk. Aktienkapital verteilt. Aus der Abrechnung ergibt sich eine Betriebseinnahme von 2997327 Mk., wozu noch 1123 Mk. Vortrag treten. Unter den Ausgaben stehen Rübenunkosten mit 1331504 Mark, Zuckersteuer mit 2942213 Mk., Rohzucker für 7784506 Mk., Generalunkosten mit 916793 Mk., der gesamte Reingewinn beläuft sich auf 223434 Mk., wovon 121402 Mk. zu Abschreibungen verwandt sind, während der Reingewinnrest von 102032 Mk. zur Verfügung der am 21. Oktober stattgefundenen Generalversammlung stand; Von diesem Betrag werden 75000 Mark für die Dividende verwandt.

Unter dem Titel »**Theobroma Cacao or Cocoa,** its botany, cultivation, chemestry and diseases« hat Herr Herbert Wright ein Werk über Kakao herausgegeben. Das Buch gibt eine Geschichte des Kakaos, erwähnt die klimatischen Verhältnisse kakaobauender Länder, bespricht die botanischen Eigenschaften und Kakaospielarten, geht dann auf die Kultur auch in Verbindung mit anderen Nutzpflanzen über und erzählt, wie die Arbeiten auf einer Pflanzung zu erledigen sind. Einige Kapitel handeln von den physikalischen und chemischen Eigenschaften des Bodens und von Kakaodüngung. Schliesslich wird noch über die Ertragsfähigkeit der Kakaopflanzungen gesprochen, ein Abschnitt ist den verschiedenen Kakaokrankheiten gewidmet, und im letzten Teil finden wir tabellarische Uebersichten, die zum grossen Teil dem Gordian entnommen sind. Die englische Fassung bietet dem Nichtengländer keinerlei Schwierigkeiten zum Verständnis der Ausführungen; das Buch ist leicht zu lesen. Bestellungen auf das Buch sind zu richten an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Kiew. Am 20. Oktober 1907 ist der Schokoladenfabrikannt Herr B. O. Semadeni nach kurzer Krankheit gestorben, Herr Semadeni gehörte der Schokoladenfirma B. A. Semadeni als Teilhaber an.

Aachen. Zu königlichen Hoflieferanten ernannt sind die Herren Wilhelm Geller in Aachen und Josef Geller in Düsseldorf, die Inhaber der Aachener Printen- und Schokoladenfabrik Henry Lambertz sind.

Deutschsüdwestafrika. Die Liebig-Company hat in der Kolonie grosse Ländereien erworben, um dort Betriebe zur Erzeugung ihres Fleischextraktes zu errichten. Auf diese Weise erhalten die Farmer einen guten Abnehmer für ihr Vieh; Wohlstand und Kaufkraft werden wachsen, sodass hoffentlich später einmal die deutsche Kakaoindustrie weit mehr Kakaopulver und Schokolade an eine friedliche Bevölkerung absetzen wird, als noch vor kurzem an die Schutztruppe, die der Aufstand dorhin führte.

Dresden. Die Firma Petzold & Aulhorn A. G. gibt bekannt, dass sie weder mit dem Warenhause Wertheim oder mit anderen Warenhäusern langsichtige Lieferungsverträge abgeschlossen habe, und dass der Konkurs, der über den Nachlass ihres früheren Direktors Aulhorn eröffnet sei, sie nicht berühre.

Gesellschaft Südkamerun. Der Verwaltungsrat wird der nächsten Versammlung vorschlagen, trotz sehr befriedigender Gewinne für 1906 keine Dividende zu verteilen. Denn zur Ausdehnung der Geschäfte hatte die Hamburger Verwaltung im Laufe von 1907 die Aussendung von Tauschwaren erheblich vermehrt, was natürlich die Betriebsmittel stark beanspruchte. Deshalb sollen die Gewinne von 1906 zu grossen Abschreibungen verwandt werden.

Altona/Elbe. Zwei Arbeiter, die 60 Pfund Schokolade in einem Korb bei sich hatten, wurden verhaftet; sie gaben an, die Schokolade aus der Fabrik von Fehleisen & Rickel gestohlen zu haben.

Geschäftseröffnungen.

Allenstein: Marie Standke, Obervorstadt 13, ein Konfitüren-Spezialgeschäft;

Crimmitschau: Albrecht Hebenstreit, Badergasse 23, eine Konditorei;

Digitized by Google

Düsseldorf: G. Kreis, Wehrbahn 20, ein Konfitüren-Geschäft;
Eilenburg: Elisabeth Stendel, Rinckartstrasse 26, unter der Firma Primers Makronenhaus ein Spezialgeschäft;
Eschwege: Otto Heinemann, Stad 28, eine Konditorei;
Graz: Karl Spreng, Gleisdorfergasse 1, eine Konditorei;
Grossenhain: Marie verw. Schneider, Steinweg 5, ein Schokoladen-Geschäft;
Insterburg: Eugen Sablotny Goldaperstrasse 5, ein Konfitüren-Geschäft;
Jena: Gustav Wolf, Bahnhofstrasse 7, eine Konditorei;
Kiel: A. Diekmann, Holtenauerstrasse 208, eine Konditorei;
Leipzig-Anger: H. Uhlitzsch, Bernhardstrasse 20, eine Konditorei;
Nürnberg: G. Würsching, Marienstrasse 4, eine Konditorei;
Quedlinburg: Otto Giesecke, Steinbrücke 10, eine Konditorei;
Schweinfurt: A. Stubenrauch, Sattlerstrasse 6, eine Konditorei;
Strassburg (Els.): Jakob Zipp, Ludwigshafenerstrasse, eine Konditorei;
Swinemünde: Erich Klickow, Kl. Markt 15, eine Konfitürenhandlung;
Vacha: Fridolin Becker, am unteren Markte, eine Konditorei;
Weissenfels: Emil Pusch, Grosse Burgerstrasse 30 eine Kuchenbäckerei.

Konkurse.

Barmen. Krämer Ferdinand Schäfer.
Bielefeld. Bäckermstr. Gottlieb Feldmann.
Breslau. Konditor Rudolf Düring.
Cöln a. Rh. Krämerin Barbara Bonnenberg.
Filehne. Bäckermstr. Hermann Gutkind.
Kamenz. Bäckermstr. J. O. Kühne in Elstra.
Koblenz. Krämerin D. Wagenbach in Metternich
Ludwigsburg. Bäckermstr. Christian Gerst in Eglosheim.
Lübeck. Krämer Friedr. Wilh. Ferd. Walsleben.
Mogilno. Bäckermstr. Rudolf Albrecht.
München. Kakaogeschäft von Rosa Stangl, i. Fa. Jos. Stangl sen.
Riesa. Konditor Paul Arthur Baron.
Sprottau. Konditor G. Bruckauf in Mallmitz.
Starnberg. Krämer Johann Zellner.
Weissenfels. Krämer E. L. Zickmantel.
Wüstegiersdorf. Bäckermstr. Paul Weisser.

Firmennachrichten.

Aue, Erzgeb. Max Richter: Inhaber Kaufmann Friedrich Max Richter, Delikatesswaren.

Berlin. Neue Guinea Compagnie: Nicolaus Reicherts ist Prokurist geworden, er ist ermächtigt, in Gemeinschaft mit einem Vorstandsmitgliede die Gesellschaft zu vertreten.

Deutsche Samoa Gesellschaft: Der Kaufmann Anton May zu Berlin ist nicht mehr stellvertretendes Vorstandsmitglied, sondern Prokurist. Ernannt sind der bisherige Delegierte des Aufsichtsrats, Rechtsanwalt Hermann Marggraff zu Berlin, zum Vorstandsmitgliede und der Direktor Ludwig Goldstücker in Berlin zum Delegierten des Aufsichtsrats.

Berliner Nahrungsmittel-Industrie, G. m. b. H.: Gemäss Beschluss vom 7. September 1907 ist das Stammkapital um 75000 Mk. auf 150000 Mk. erhöht worden.

Berliner Cacao- & Chocoladenfabrik Kurz, Kutzner & Co.: Der Kaufmann Georg Sachs, Charlottenburg, ist in das Geschäft eingetreten. Die Gesellschaft hat am 1. September 1907 begonnen.

Colonialwaarenhandlung Hermann Behrendt: Inhaber ist jetzt Adolf Behrendt. Der Uebergang der Forderungen und Verbindlichkeiten auf Adolf Behrendt ist ausgeschlossen. Die Firma lautet jetzt: Hermann Behrendt Colonialwarenhandlung.

Bei den Firmen: J. G. Voss Conservenfabrik; Quaglio's Bouilloncapsel- und Conserven-Fabrik Clemens Schulte; Nahrungsmittelfabrik Dr. Leonhardt & Co.: Inhaber ist jetzt Richard Baruch, Kaufmann, Berlin. Der Uebergang der Forderungen und Verbindlichkeiten auf Richard Baruch ist ausgeschlossen.

Friedrich Ernst Trimolt: Der Gesellschafter Dr. Viktor Faber ist Inhaber. Die Gesellschaft ist aufgelöst.

Deutsche Kaffee-Handels-G. m. b. H.: Handel besonders mit Kaffee, Tee, Zucker, Kakao, Schokolade, Zucker- und Backwaren. Stammkapital 20000 Mk. Geschäftsführer: Kaufmann Josef Kaiser in Viersen.

»Sarotti« Chocoladen- & Cacao-Industrie, Aktiengesellschaft: Max Hoffmann, bisher Prokurist der Gesellschaft, ist zum stellvertretenden Vorstandsmitgliede ernannt. Seine Prokura ist erloschen.

Deutsche Waren Vertriebs-G. m. b. H.: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Liquidatoren sind: Lehrer a. D. Karl Krause in Potsdam, Kaufmann Gustav Wenzel in Adlershof.

Hermann Kühn Conditorei und Wiener Zuckerbäckerei: Die Firma ist gelöscht.

Bonn. Bonner Zuckerwarenfabrik Heinrich Schiel: Inhaber ist Heinrich Schiel.

Braunschweig. Ludwig Thoms: Inhaber ist Kaufmann Ludwig Thoms. Geschäftszweig: Handelsagentur in Kolonialwaren.

Cassel. C. F. W. Schwanke, Lebensmittel- und Weinvertriebs-G. m. b. H.: Die Alwin Schwanke in Cassel erteilte Prokura ist erloschen.

Charlottenburg. André Mauxion'sche Chokoladen und Confitüren, Alwine Nitschke: Sitz ist jetzt Charlottenburg.

Darmstadt. Hess. Lebensmittel-Versandthaus Ph. Secker: Geschäft und Firma sind auf Hermann Höchster und Hermann Kanthal übergegangen.

Detmold. Bisquit- & Waffelwerke Fricke & Stieve G. m. b. H.: Das Stammkapital der Gesellschaft ist um 20000 Mk. erhöht auf 40000 Mk. Gustav Lohmann ist neben dem Fabrikanten August Fricke Geschäftsführer.

Dortmund. Frau Hermann Bethge ist für die Firma Zuckerwarenfabrik Westfalia Hurter & Bethge zu Dortmund Prokura erteilt.

Dresden. Emil Paul Meltzer: Kaufmann Emil Paul Meltzer ist Inhaber. Geschäftszweig: Handel mit Kolonialwaren.

Elsfleth. Kolonialhaus Karl Eisengräber, Schlüte: Inhaber ist F. K. G. Eisengräber, Kolonialwarenhandlung en gros.

Ettlingen. Ludwig Köhler, Delikatessen: Inhaber ist Heinrich Gros in Ettlingen.

Flensburg. Wilhelm Bleitzhofer: Die Firma ist abgeändert in Nordische Zuckerwaren Industrie Wilhelm Bleitzhofer.

Freiburg, Br. Franz Schmid: Die Firma lautet jetzt Franz Schmid Nachf. Inhaber ist Ludwig Alber, Kolonialwaren.

Elise Fuchs, Kolonialwaren und Delikatessen: Inhaberin ist Elise geb. Ehret, Ehefrau des Kaufmanns Franz Fuchs, Freiburg. Dieser ist als Prokurist bestellt.

Gotha. Friedrich Kuhring: Inhaber ist der Kaufmann Friedrich Kuhring daselbst. Geschäftszweig: Kolonialwaren und Delikatessen.

Görlitz. Mattke & Sydow: Den Kaufleuten Albert Schelp und Alfred Beyer ist Gesamtprokura erteilt. Die Einzelprokura des Kaufmanns Paul Reichelt in Görlitz ist in eine Gesamtprokura umgewandelt. Je zwei Gesamtprokuristen sind zur Vertretung der Gesellschaft ermächtigt.

Digitized by Google

Waaren-Einkaufs-Verein mit Zweigniederlassungen in Frankfurt a. Oder und Dresden: Hermann Hörichs in Dresden ist zum vierten Vorstandsmitglied gewählt.

Graudenz. Carl Lübke zu Lessen: Inhaber ist der Kaufmann Carl Lübke, Kolonialwaren.

Hamburg. J. W. M. Broders: Das Geschäft ist von Georg Gerd Fritz Franz Harry Jansen, Kolonialwarenhändler, übernommen und wird unverändert fortgesetzt.

J. Heimerdinger: Je zwei der Gesamtprokuristen M. B. Deutschmann, L. Lorenzen, F. A. O. Rischer und F. W. A. Tillner sind gemeinschaftlich zeichnungsberechtigt.

Hauschner & Ginsburg: Prokura ist erteilt an den Kaufmann Wilhelm Ginsburg.

P. W. Gaedke: Die Vermögensbeteiligung zweier verstorbener Kommanditisten ist auf andere Personen übergegangen, und es ist deren Beteiligung sowie diejenige weiterer zweier Kommanditisten erhöht worden. Die Vermögenseinlage von vier Kommanditisten ist herabgesetzt worden, und es sind drei weitere Kommanditisten eingetreten, so dass die Gesellschaft jetzt vierzehn Kommanditisten hat.

Harburg, Elbe. F. Wilhelm Sander, Chocoladen- & Marzipanfabrik: Inhaber ist der Schokoladenfabrikant Wilhelm Sander.

Helmstedt. Hermann Kurdum: Inhaber ist der Kaufmann Hermann Kurdum, Kolonialwaren.

Kempten, Schwaben. Fa. Albert Kayser: Von Heinrich Geyrhalter in Kaufbeuren ist das Kolonialwarengeschäft auf Kaufmann Karl Lutzenberger übergegangen.

Kirchen. Kölner Konsumanstalt Heinrich Märtin in Niederschelderhütte: Inhaber ist der Kaufmann Heinrich Märtin in Niederschelderhütte.

Landshut. Ludwig Nadler: Inhaber ist Ludwig Nadler, Delikatessengeschäft.

Lauenburg, Pomm. Konditorei Hohenzollern: Inhaberin ist Fräulein Olga Goldammer.

Magdeburg. Die Prokura von Wilhelm Metzer für die Firma »Thiele & Holzhause« in Barleben ist erloschen.

»Saccharin-Fabrik Aktiengesellschaft, vorm. Fahlberg, List & Co.« zu Salbke-Westerhüsen: Dr. Johannes Stock ist aus dem Vorstand ausgeschieden.

Marggrabowa. Die Firma »Franz Boie, Inh. Paul Block« ist geändert in »Franz Boie, Inh. Franz Ruhnau«. Inhaber der Firma ist Konditoreibesitzer Franz Ruhnau.

Nürnberg. Nürnberger Cakes- und Biskuit-Fabrik Carl Schrödl: Unter dieser Firma betreibt der Fabrikant Carl Schrödl eine Kakes- und Biskuitfabrik.

Offenbach, Main. Consumhaus Colonius, Engelhardt & Seelmann zu Offenbach a. M.: Der persönlich haftende Gesellschafter Adam Seelmann ist gestorben. Das Geschäft wird von Engelbert Seelmann jr. fortgeführt.

Plauen, Vogtl. Paul Reichelt: Inhaber ist Kaufmann Reinhard Paul Reichelt, Handel mit Delikatessen.

Rottweil. Gustav Kurz: Inhaber ist Gustav Kurz, Kolonialwaren.

Schwartau. Lübecker Marzipanfabrik von Minden & Bruhns: Gesellschafter sind Wilhelm Friedrich Ludwig Beth in Lübeck, Felix Georg Heinrich Bruhns in Stockelsdorf und Adolf Georg Friedrich Wilhelm August Freynhagen, Kaufmann in Lübeck. Die Niederlassung ist im Jahre 1907 nach Stockelsdorf verlegt.

Stuttgart. Wilhelm Mader, Trockenapparate u. Nahrungsmittelfabrik in Möhringen: Inhaber ist Wilhelm Mader, Ingenieur. Gesamtprokura ist an Carl Sixt und Adolf Mader in Möhringen erteilt.

Solingen. Solinger Bisquit- & Zwieback-Fabrik Esser & Wirtz, G. m. b. H., Solingen: Der Gegenstand des Unternehmens besteht in dem Betrieb der bisher von dem Gesellschafter Ernst Esser zu Solingen allein betriebenen Solinger Bisquit- und Zwieback-Fabrik Ernst Esser, sowie allgemein in der Fabrikation und dem Vertrieb von Biskuit und Zwieback. Das Stammkapital beträgt 40000 Mk. Geschäftsführer sind: Ernst Esser, Kaufmann, Solingen; Wilhelm Wirtz, Kaufmann, Alstaden. Zur Deckung seiner Stammeinlage von 25000 Mk. bringt der Gesellschafter Ernst Esser sein Geschäft nach der am 31. Mai 1907 gezogenen Inventur ein. Soweit die Forderungen nicht eingehen, ist Ernst Esser verpflichtet, seinen Geschäftsanteil in bar bis zu 25000 Mk. zu ergänzen.

Swinemünde. »Swinemünder Honigwerke, Franz Krüger«: Kaufmann Emil Robert Geitel, Werkmeister Gustav Kirchhof sind jetzt Inhaber. Die Firma lautet: Swinemünder Honigwerke, Geitel & Co.

Traunstein. A. u. R. Maffei, Nahrungsmittelen gros-Geschäft in Freilassing: Die Firma ist erloschen.

Wöllstein, Hessen. August Schneider, Sprendlingen: Inhaber ist August Schneider, Kolonialwaren und Delikatessen.

Wandsbek. Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H.: Der Direktor Paul J. Meurer in Hamburg ist als Geschäftsführer ausgeschieden.

Zur Besprechung eingesandt:

Nahrungsmittelchemie, ein illustriertes Lexikon der Nahrungs- und Genussmittel, sowie Gebrauchsgegenstände, von Korpsstabsapotheker J. Varges in Dresden, Verlag von J. J. Weber in Leipzig, Preis geb. 10 Mk.

Vortrag über Missstände im kaufmännischen Prozessverfahren, von Ludwig Buder, 2. ergänzte Auflage, Verein Mainzer Kaufleute.

Konditoreikunst und Schaufenster-Dekoration, von Konditor Gustav Zschuckelt, Verlag von Moritz Diesterweg, Frankfurt a. M., Preis geh. 1 Mk.

Kaufmannsbildung und Hochschulbildung, Bürgertum und Staatsverwaltung. zwei akademische Festreden von Prof Dr. Jastrow, Verlag von Georg Reimer, Berlin. Preis geh. 1 Mk.

Relatorio (Denkschrift) über Kakao, erstattet von Eugenheiro Joaquim, Bahia.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Allgäuer Trockenmilch

Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als unübertroffen in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.

Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

Digitized by Google

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Schokolade-Werkmeister,

nur bestempfohlene, erste Kraft in eine grössere Fabrik Süddeutschlands zum sofortigen Eintritt

gesucht.

Bei entsprechenden Leistungen beste Bezahlung bei dauernder, selbständiger Stellung zugesichert. Offerten mit Zeugnisabschriften unter **N. N. 2447** an **Rudolf Mosse, Nürnberg.**

Laden,

feinste Lage

in Frankfurt a. M.

für Kakaostube, Konditorei usw. geeignet, unter kulanten Bedingungen

zu vermieten.

Offerten unter **C. J. 1** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Wir wünschen mit einer leistungsfähigen

Schokolade-Fabrik

in Verbindung zu treten, die in

Konsum- und Weihnachtsschokolade

mit ansprechender neutraler Packung nach **Berlin** gegen Kassa Absatz sucht und erbitten gefl. Offerten sub »**1907**« an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Kaufmann

31 Jahre alt, der in einer kleineren Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik gelernt hat und seit 9 Jahren in einer grösseren sich in Stellung befindet,

sucht eine Lebensstellung.

Derselbe ist mit allen Kontorarbeiten vollständig vertraut, ist branchekundig, kann ein Kontorpersonal leiten und ein Fabrikpersonal beaufsichtigen. Gefl. Offerten unter **U. S. 719** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Kaufmann, franz.-schweiz., 41 Jahre alt, der höhere Stellen in zwei hervorragenden schweizerischen Schokoladenfabriken inne gehabt hat, vertraut ist mit Verwaltungs- und Reklamewesen und der die Fabrikation der schweizerischen Schokoladen (Milch-, Fondant- und andere Schokoladen) kennt, sucht entsprechende Stellung. Prima Referenzen und Zeugnisse zur Verfügung. Offerten unter **G. 718** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Employé, Suisse français, 41 ans, ayant occupé places supérieures dans 2 importantes fab. de Choc. de la Suisse, au courant des questions d'administration, de réclame et de fabrication de choc. Suisses, au lait, fondant et autres, cherche situation en rapport avec ses connaissances.

Références et certificat de Ier ordre à disposition. Offre sous **G. 718** à l'admin. du Gordian, Hambourg 21.

Fabrikationsmeister

für eine grosse Kakao-, Schokoladen- und Konfitüren-Fabrik gesucht. Da in diesem Betriebe jeder Fabrikationszweig von einem besonderen Fachmeister geleitet wird, hat der Fabrikationsmeister in der Regel nur die Arbeiten in allen Zweigen fortgesetzt zu beaufsichtigen, zu kontrollieren und eventuell anzuordnen, muss aber auch imstande sein, die Fachmeister bei zufälliger Behinderung, in ihren Spezialabteilungen zu ersetzen. Deshalb wird nur auf Personen reflektiert, die vieljährige praktische Erfahrungen in allen einschlägigen Fächern nachweisen können und eine Lebensstellung suchen.

Offerten unter **S. H. 715** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Digitized by Google

EIS- UND KAELTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN
liefern als Spezialität
QUIRI & Co., Maschinenfabrik, SCHILTIGHEIM i. Els.
Zweigbureaux:
Köln a. Rh., Friesenplatz 19. — **Berlin-Charlottenburg,** Passauerstrasse 27/28.

Konfitürenmeister.

In einer grossen Kakao-, Schokoladen- und Konfitüren-Fabrik findet ein in der Konfitürengrossfabrikation erfahrener Meister Lebensstellung. Nur solche Bewerber können berücksichtigt werden, die das Fach vollständig beherrschen und darin langjährige Erfahrungen besitzen.

Offerten unter **A. E. 716** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Erfahrene, kaufmännisch und technisch geschulte Kraft, langjähriger Geschäftsführer, sucht sich zu verändern.

Der Betreffende ist vertraut auf allen verwaltungstechnischen Gebieten im Grossbetriebe, mit den einschlägigen Verhältnissen besonders in Deutschland und Oesterreich und dient mit besten Referenzen und Zeugnissen. Mitte 30, Christ, verheiratet, Abiturient, Hochschulbildung. Offerten unter **C. O.** an den Verlag des Gordian erbeten.

Zahlen Sie nicht

hohe Preise für teure Packungen! Ich bin mit meinen

auf dem Markt. Aeusserst vorzügliche Qualität und denkbar eleganteste

10 Pfg. Beutel-Packung.

Deckelbilder und grosse Aushängeplakate in jedem Karton, Reklame zu jedem Beutel.

Name, Plakat, Reklame und Ausstattung gesetzlich geschützt.

Originalpackungen zu 100, 50 und 25 Stück.

Wilhelm Jentzsch
Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren
Dresden-Neustadt
Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

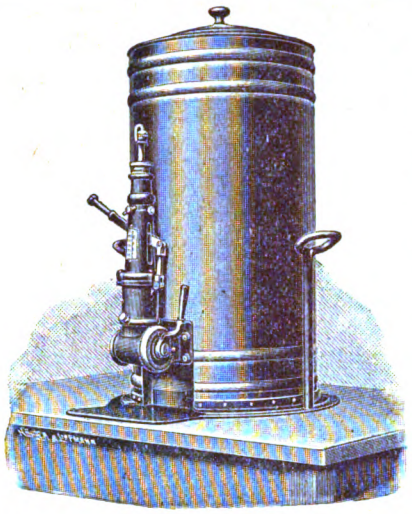
und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Zur Herstellung von

Milch-Schokoladen zum Essen

und

Milch-Kakaos zum Trinken

liefern wir aus unserer Dresdner Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Schokolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Schokoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchschokoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch. Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

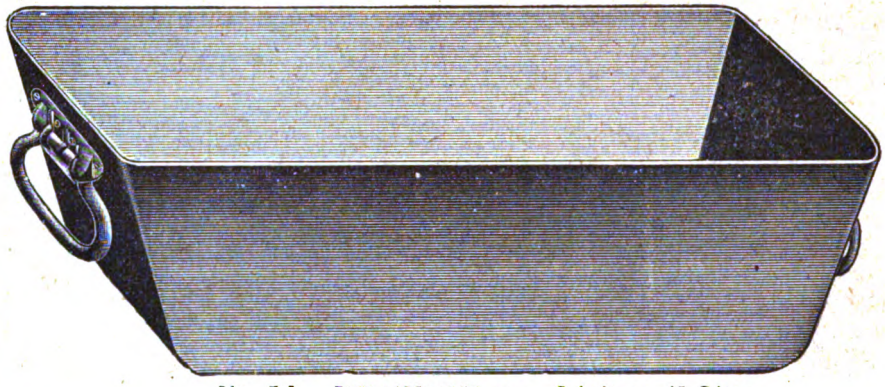
Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund, Dresden.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

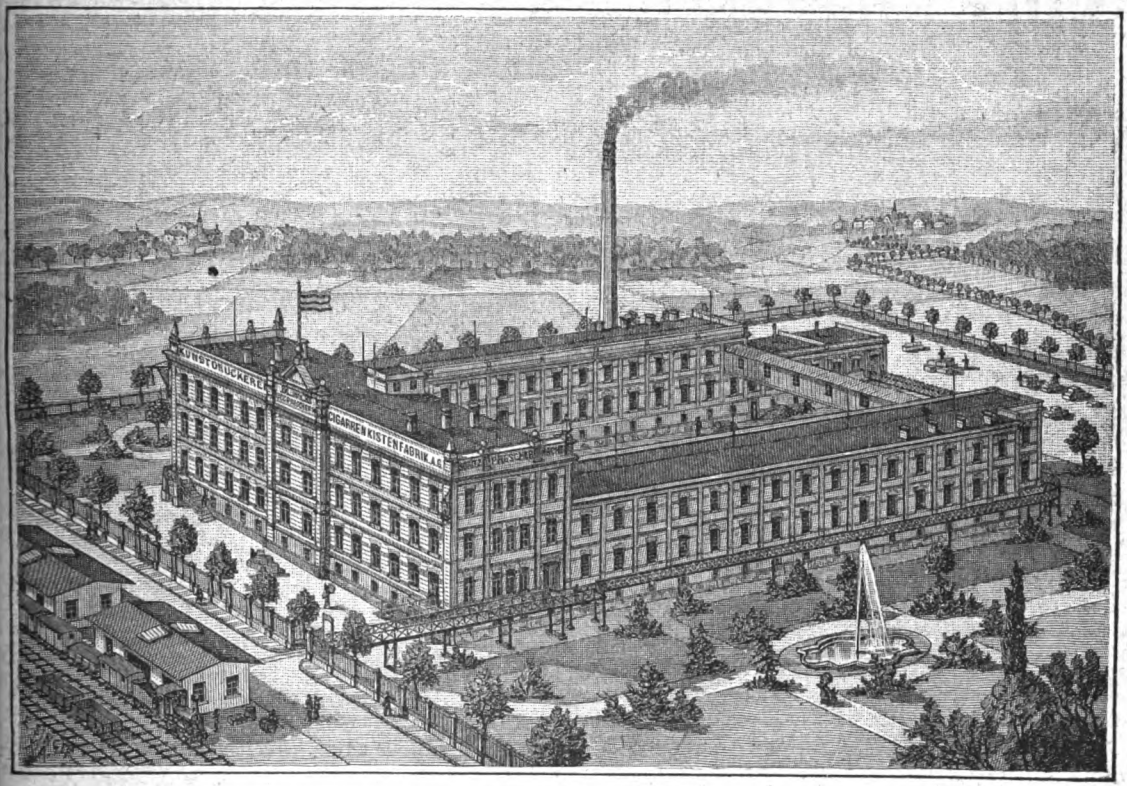
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

GOLD, SILBER, ALUMINIUM in Blättern u. Pulver, garantiert echt u. rein, offerieren billigst **Paul Spiro Nf., Berlin S. 42.** Fabrik gegründet 1853.

✱ Papierwolle ✱

empfiehlt

J. Feirabend, Niedernhausen i. Taunus.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim - Waldhof.**

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann,** lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg,** erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Anzüge für Arbeiter

der Schokoladen-Branche

aus

geschmackvollen, haltbaren Spezialstoffen,

Männer-Schürzen

aus grau und blau Leinen

fabriziert in Posten

Engros **äusserst billig!** Export

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 302.** Hamburg, 22. November 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

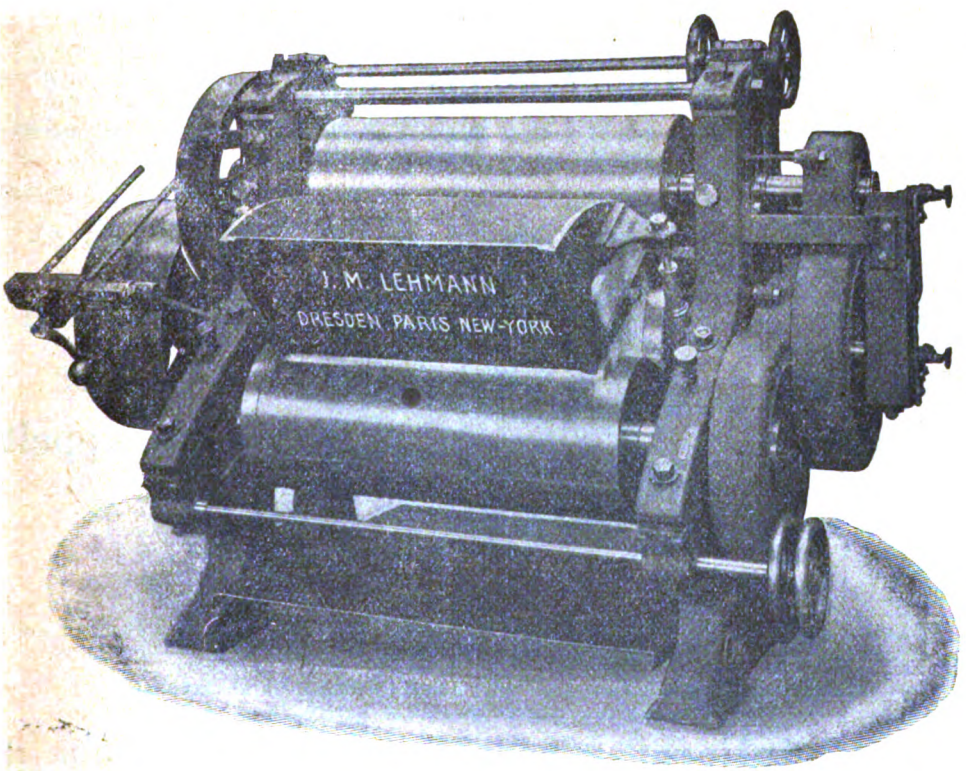
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Original-Konstruktion Lehmann.



Walzenmaschine „Reform“

mit **3** oder **5** Walzen

zum Reiben von Schokolade usw.

Seit 1903 patentiert und geschützt im In- und Auslande.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93 544 150 277 154 733 162 454 178 898 180 869
Patent Nr. 16 853 in England, Schottland und Irland

Oetker

Der Umsatz
in
Oetkers Fabrikaten
ist der grösste
dieser Branche.

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

A. Savy, Jeanjean & Cie.

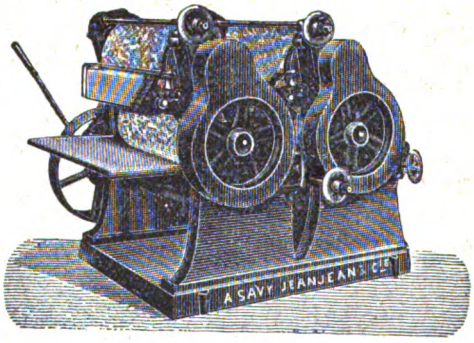
ehemals
G. HERMANN & BEYER FRERES
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.
Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 302
vom 22. November 1907.

Neue Kakaopflanzungen und Anbauversuche. — Marktglossen. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im September 1907. — Geschützte Warenzeichen. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Neue Kakaopflanzungen und Anbauversuche.

Ueber den Kakaobau in Bahia und seine Aussichten wird in einem englischen Konsulatsbericht mancherlei gesagt, was für alle Kakaokreise sehr wissenswert ist. Der Bericht führt aus, dass allenthalben im Staate Bahia die natürliche Beschaffenheit des Bodens den Anbau von Kakao gestattet. Da ausserdem die Pflanzer zu der Einsicht gekommen sind, dass ihnen der Anbau von Kakao bei grösserer Sicherheit des Ertrages auch mehr Nutzen bringt als Kaffee und Tabak, so sind sie eifrig darum bemüht, das Kakaogebiet zu vergrössern. Der meiste Bahiakakao wächst gegenwärtig in dem an die Stadt Ilheos angrenzenden Distrikt, der im Süden des Staates gelegen ist. Diese Stadt besitzt einen guten Hafen, von wo aus der Kakao nach Bahia geschafft wird.

Der Anbau von Kakao im Staate Bahia ist in den Händen einer Anzahl von kleinen »Fazendeiros«. Diese Pflanzer haben bis dahin noch kein Ring-System zur Ausübung ihrer gemeinsamen Tätigkeit gebildet und besitzen auch nicht genügendes Kapital, um ihre Pflanzungen so einzurichten, dass sie den Kakao in der besten Weise für den Markt aufbereiten können. Daher wird viel Bahiakakao schlecht zubereitet; die Folge davon ist, dass er verhältnismässig schlechte Preise erzielt.

Was die Qualität anbelangt, so mag gesagt werden, dass der Bahiakakao dem von San Thomé gleichkommt. Die verschiedenen Arten von Bahia und San Thomé stehen in bezug auf Aroma dem Trinidad- und Caracas-Kakao bei weitem nach. Das schönere Aroma dieser beiden Sorten verdankt man zweifelsohne gewissen Eigenheiten des Bodens, die in Bahia und auf San Thomé nicht vorhanden sind.

In dem Ilheos-Distrikt und sonst noch überall im Staate Bahia mehren sich die Landstrecken unter dem Anbau von Kakao sehr schnell, und es unterliegt keinem Zweifel, dass die Ernte von Bahiakakao von Jahr zu Jahr ständig steigen wird.

Die Bahia-Pflanzer konsignieren ihre Erzeugnisse an die Agenten in der Stadt San Salvador, und diese Agenten wiederum verkaufen den Kakao durch Vermittlung von Maklern an die Exportfirmen.

Von der ganzen Bahiaernte gingen im Jahre 1906 etwa 40 Prozent nach den Vereinigten Staaten; der grösste Teil der übrigen 60 Prozent ging zu ungefähr gleichen Teilen nach Frankreich und Deutschland.

Bahiakakao wird für den Markt in drei Typen

Digitized by Google

geteilt, nämlich in »superior«, »good« und »fair fermented«. Bisher ist der ganze Bahiakakao an der Luft getrocknet worden; aber kürzlich haben einige Pflanzer ihren Kakao durch künstliche, von Oefen erzeugte Hitze getrocknet. Dieser künstlich getrocknete Kakao, der mit »estufa« bezeichnet wird, ist von viel besserer Qualität, als der durch natürliche Luft getrocknete.

Es scheint sich hiernach unter den Pflanzern auch die Ansicht Bahn zu brechen, dass eine bessere Aufbereitung des Bahiakakaos nötig ist, was gleicher Weise auch dem Thomékakao nicht schaden würde. Gelingt es den Pflanzern im Staate Bahia allgemein, eine vollwertige Bohne dadurch zu erzielen, so wird auch der Marktpreis für solche Bohnen im Verhältnis besser sein und die grössere Mühe zweifelsohne gut bezahlt machen. Denn je besser ein Kakao aufbereitet ist, desto ergiebiger wird er sein, und desto bessere Preise werden die Fabrikanten dafür zahlen können.

Nach dem Bericht wird die Kakaowelt in den folgenden Jahren weiter steigende Ernten aus Bahia zu erwarten haben. Gehen dann auch die Preise wieder auf ein erträgliches Mass zurück, das Pflanzer und Fabrikant in ihrer Entwickelung weder ungesund fördert noch hemmt, so kann in Bahia und anderwärts ohne Bedenken Kakao über Kakao gebaut werden, ohne dass dadurch das gegenseitige Verhältnis von Pflanzer und Fabrikant aus dem Gleichgewicht kommt, denn wenn natürliche Zustände herrschen, wie zur Zeit leider nicht, so sind beide auf einander angewiesen.

Bezeichnend ist übrigens, dass die Pflanzer im Staate Bahia sich vom Kaffee und Tabak abwenden; namentlich die Kaffeepflanzer haben trotz Valorisation und anderer Hülfsmittel sehr schlechte Zeiten. Im Staate Rio de Janeiro haben sich kürzlich die Pflanzer aus etlichen Kaffeebezirken versammelt und zur Besserung ihrer Lage beschlossen, der Staatsregierung folgende, recht weitgehende Vorschläge zu machen:

1. Massnahmen zur natürlichen Hebung des Kaffeekonsums zu treffen; alle Exportabgaben auf Kaffee aufzuheben; Handelsverträge mit den Hauptkonsumländern zur Erlangung einer Herabsetzung der Einfuhrzölle auf Kaffee gegen Gewährung von Kompensationstarifen für Erzeugnisse, die nicht in Brasilien hergestellt werden, abzuschliessen usw.

2. Massnahmen zur Verringerung der Produktionspreise zu treffen, wie Verbilligung der Bahn- und Seetransportkosten herbeizuführen, alle Zölle usw. auf Utensilien aus Eisen, Stahl oder Kupfer, die für den Kaffeebau gebraucht werden, für einen Zeitraum von fünf Jahren aufzuheben, zollfreie Einfuhr von Kaffeesäcken zu gestatten usw. ferner die Kaffeefarmer von jeglichen, federalen, staatlichen oder munizipalen Steuern frei zu lassen, so lange das Gleichgewicht auf dem Kaffeemarkte nicht hergestellt ist.

3. Massnahmen zur Garantie der Eigentumsrechte der Pflanzer zu treffen und ein allgemeines gerichtliches Moratorium für fünf Jahre herbeizuführen.

Diese Forderungen sind bezeichnend für die Lage der Kaffeeproduzenten. Tatsächlich haben die Regierungen der Kaffeestaaten eine Propaganda für Ausdehnung des Kaffeekonsums usw. schon ihrerseits ins Auge gefasst. Der Staat Minas Geraes z. B. wird dem Vernehmen nach in Kürze einen Herrn nach Belgien senden, um in Antwerpen und anderen belgischen Städten im Interesse der Minenser Kaffeepflanzer tätig zu sein.

Diese Wünsche lassen unschwer erkennen, wie gut die Kaffeepflanzer von Bahia und anderwärts getan haben, die sich dem Kakaobau zuwandten, vorausgesetzt natürlich, dass die Bodenverhältnisse den hohen Anforderungen entsprechen, die der Kakao stellt. Jedenfalls ist es ein erfreuliches Zeichen, dass die Kakaopflanzungen namentlich im Staate Bahia von Jahr zu Jahr an Ausdehnung gewinnen und entsprechend steigende Ernten bringen werden.

* * *

In **Niederländisch-Ostindien** hat der Kakaobau mit mancherlei Schwierigkeiten zu kämpfen, was aber die Unternehmungslust der Pflanzer nicht zurückzuhalten vermag. Wenn in manchen Gegenden Javas, das hauptsächlich in Frage kommt, der Anbau nachliess, so regte es sich dafür wieder an anderer Stelle, und die Anzahl der Unternehmungen, die sich auf Java mit Kakaobau beschäftigen, ist von Jahr zu Jahr gestiegen. Sie betrug nach dem Handbuch für Kulturunternehmungen im Jahre 1904: 158, 1905: 162, 1906: 168 und 1907: 188. Bei den meisten wurde Kakao jedoch nur als Nebenkultur gezogen. Die Hauptkultur bildete er nur bei 12 von den 188 Unternehmungen des laufenden Jahres, also bei nicht ganz 7 v. H.

Ueber die Bedeutung der Kakaokultur nach der Anzahl der Bäume und der Grösse der Pflanzungen fehlt es an vollständigen Angaben. Nach der Zunahme der Ausfuhr in den letzten Jahren ist der Schluss gestattet, dass die Kakaokultur an Ausdehnung ganz bedeutend zugenommen haben muss.

Ihr Hauptsitz scheint sich von Mittel-Java neuerdings mehr nach Ost-Java gezogen zu haben. Wenigstens ist nach der bereits genannten Quelle die Anzahl der Kakaounternehmungen in den östlichen Residentschaften Besoeki, Pasoeroean und Kediri grösser als in den Residentschaften von Mittel-Java. Ob dies hingegen auch hinsichtlich der Ausdehnung der Kakaopflanzungen zutrifft, erscheint zweifelhaft. Statistische Angaben hierüber stehen nicht zur Verfügung und der Hauptausfuhrhafen für das Produkt ist nach wie vor Samarang.

Ueber den Umfang der Ernte pflegt der alljährlich den Generalstaaten vorgelegte Kolonialverslag einige Angaben zu enthalten. Diese sind jedoch sehr lückenhaft, da nur ein Teil der Unternehmungen die von der Regierung gewünschten Angaben zu machen pflegt.

Wie die Statistik gegenwärtig eingerichtet ist, bietet allein die Ausfuhr einen Massstab zur Beurteilung des tatsächlichen Umfanges der Ernte. Da ein Eigenverbrauch Javas kaum in Frage kommt und auch die sichtbaren Vorräte zu Ende der einzelnen Jahre sich ziemlich gleich bleiben, so wird man den Umfang der Ernte dem der Ausfuhr im wesentlichen gleich setzen dürfen.

Die drei letzten Jahre zeigten ein konstantes Aufsteigen der Ausfuhrziffern für ganz Niederländisch-Indien und für Java allein.

Die diesjährige Ausfuhr der ersten sechs Monate erreicht mit 857306 kg beinahe den Jahresbetrag von 1904 und das Doppelte der Ausfuhr des entsprechenden Zeitraums der vorhergehenden beiden Jahre. Trotz dieser bedeutenden Zunahme beträgt die Kakaoproduktion Niederländisch-Indiens auch gegenwärtig noch kaum 1,4 Prozent der Welternte.

Interessant ist, wie sich die Märkte für den Kakao Niederländisch-Indiens im Laufe der Jahre verschoben haben.

Nur Singapore bleibt sich als Hauptabnehmer im Laufe der Zeiten mit geringen zeitweiligen Abschwächungen treu. Es lässt hier namentlich

Digitized by Google

in neuester Zeit durch Chinesen aufkaufen, was es erhalten kann.

Seine Aufnahmeziffer bewegt sich ziemlich konstant um 211 000 kg.

Dagegen waren die Bezüge Hollands und Australiens grossen Schwankungen ausgesetzt, und England sowie Amerika erscheinen mit stark steigenden Ziffern unter den Käufern.

In den ersten sechs Monaten des laufenden Jahres, für die bisher die ersten vorläufigen monatlichen handelsstatistischen Ausweise vorliegen, treten Holland, England und Singapore mit besonders starken Abnahmeziffern auf.

Von den drei grossen Handelsplätzen Javas stellt Samarang mehr als 50 Prozent zur Ausfuhr. Dann folgen Batavia mit 17 und Soerabaja mit 14 Prozent. Der Rest verteilt sich auf die kleineren Ausfuhrplätze Panaroekan, Pekalongan, Cheribon, Pasoeroean, Probolinggo und Banjoewangi.

Auf den Aussenbesitzungen wurde die Kakaoernte und -Ausfuhr sehr stark durch die kriegerischen Ereignisse der letzten Jahre beeinflusst.

Auf Celebes, mit Ausnahme des nördlichen Teiles, der Minahassa, dessen Ausfuhrhafen Menado ist, herrscht seit mehr als zwei Jahren Kriegszustand, und die Kakaoausfuhr von Makassar ging daher von 5766 kg im Jahre 1905 auf 493 kg im Jahre 1906 zurück. Ebenso fand aus Bali infolge der gegen zwei aufständische Sultane ins Werk gesetzten militärischen Expedition im vorigen Jahre eine Kakaoausfuhr überhaupt nicht statt.

Die Ausfuhr aus den verschiedenen Teilen der Aussenbesitzungen zeigte folgendes Bild:

Es wurden ausgeführt: 1906: 34 035, 1905: 53 501, 1904: 40 589, 1903: 89 255, 1902: 62 177 Kilo.

Der Kakao Niederländisch-Indiens ist ein Fancyartikel. Er ist sehr hell von Farbe und hat wenig Geschmack, ist daher auch nur für bestimmte Zwecke verwendbar. Bei sehr starker Nachfrage von chinesischer Seite für Singapore haben sich in den letzten Monaten in Batavia und Samarang die Preise ausserordentlich gehoben.

Auf diesem Niveau haben sich die Preise bisher gehalten. Die zu so hohen Preisen hier angekauften Mengen Kakao sind dem Vernehmen nach für Manila und Hongkong bestimmt. Vielleicht gehen sie nach Amerika weiter. Europa kann derartige Preise nicht zahlen.

Sehr wichtig ist die Versuchsstation Salatiga zur Bekämpfung der Schädigungen der Kultur. Die Rampas-Methode ihres früheren Leiters, Dr. Zehntner, bestehend in der Verbrennung einer durch Motten, Wanzen, Käfer und Krebs infizierten Pflanzung, scheint den gehegten Erwartungen doch nicht ganz entsprochen zu haben. Das Uebel trat immer wieder von neuem auf, und bisher hat man ein durchgreifendes Mittel gegen die Schädlinge und Krankheiten der Kultur nicht gefunden.

Die Mottenplage sowie Krebs und Helopeltis zeigten sich zuerst im Jahre 1896, und es ist interessant, wie seitdem die Anzahl Kolben, die zur Herstellung eines Pikuls marktbereiten Kakaos erforderlich sind, gestiegen ist. Dr. Zehntner hat darüber in einem seiner Jahresberichte folgendes mitgeteilt:

Auf einer bestimmten Unternehmung (Banaran, Residentschaft Samarang, Abteilung Salatiga, 2300 bis 3000 Fuss hoch gelegen, 110 Bouws — 77 ha — Kakaopflanzung) betrug die Anzahl Kolben, die für die Bereitung eines Pikuls [1]) Kakaobohnen erforderlich waren

Im Jahre	1891 . . .	1758
» »	1898 . . .	3888
» »	1899 . . .	4415
» »	1900 . . .	5156
» »	1901 . . .	5942
» «	1902 . . .	4137

Im Jahre 1901 war mit der Mottenbekämpfung angefangen worden.

Für Unternehmungen unter 2000 Fuss Höhe rechnet man auf Java heute 3000 Kolben auf ein Pikul Kakao. Uebrigens ist deren Anzahl nicht das ganze Jahr hindurch gleich. Die besten Monate sind April bis Juli.

* * *

Der Kakaobau macht auch auf Dominica (Brit. Westindien) stetige Fortschritte der Kakao ist seit einigen Jahren das hauptsächlichste Ausfuhrerzeugnis dieser Insel. Um den Anbau zu fördern, hat das britische Ackerbauministerium eine grosse Zahl von Versuchsplätzen in den verschiedenen Teilen der Insel eingerichtet, um die Einflüsse verschiedener Düngungs- und Pflanzungsweisen auf die Frucht kennen zu lernen. In Nevis und St. Kitts bestehen mehrere kleine Versuchskakaopflanzungen. Einige von diesen Versuchen haben sehr wissenswerte Erfolge ergeben und beweisen, dass die Ertragsfähigkeit der Kakaobäume bedeutend gesteigert werden kann. Diese Erfolge werden in Zukunft für die Pflanzungsweise und die Behandlung der Kakaobäume vorbildlich sein. In Nevis machen die kleinen Versuchspflanzungen gute Fortschritte. Die kleinen Ernten werden bald gereift sein. Indessen ist es nicht wahrscheinlich, dass grössere Landstrecken in Nevis für den Kakaobau sich eignen werden. Die kleinen Pflanzungen in St. Kitts machen einen ziemlich guten Fortschritt und versprechen auch weitere Ausdehnung; grössere Grundflächen werden jetzt versuchsweise bepflanzt. Die Versuchsländereien für Kakao in Tortola haben einen grösseren Fortschritt gezeitigt, als man vorher annehmen konnte; infolgedessen werden kleine Landstreifen an geeigneten Plätzen bebaut, und es scheint als ob hier der Kakaobau ganz in bäuerliche Hände übergehen wird. Im letzten Jahre wurden 725 Acres [1]) Kronland auf der Insel Dominica an kleine Bauern und 983 Acres an neue Ansiedler verkauft. Das Innere von Dominica wurde durch den »Imperial Road« erschlossen. Aber jetzt verlangt man auch Wege durch die zur See führenden, fruchtbaren Täler, die für alle subtropischen Produkte geeignet sind, besonders für Kakao. Der Wert des Landes in der Kolonie schwankt, je nachdem er für Zucker-Rohr oder andere Erzeugnisse geeignet ist. In Dominica gilt der »Acre« Kronland 10 Sh. In Antigua und St. Kitts schwankt der Wert für gutes Rohrland zwischen £ 4 bis £ 8 für den Acre. — Die Insel Dominica, die zu den westindischen Leewards-Inseln gehört und im britischen Besitz ist, darf nicht verwechselt werden mit der Dominikanischen Republik, deren Hauptstadt Santo Domingo ist. Die Dominikanische Republik nimmt die grössere, östliche Hälfte der Insel Haiti ein, deren westliche Hälfte die Republik Haiti ist.

* * *

Auch in anderen Teilen von Britisch-Westindien werden eifrig Neuanlagen von Kakaopflanzungen gemacht. So wird uns über den **Kakaobau auf St. Vincent** berichtet, dass der Boden zu leicht und zu locker für Anlagen in grossem Stile ist. Aber in Gegenden mit wirklich fruchtbarem Boden und guten Schattenverhältnissen gedeiht er auch dort sehr gut. Der Export von fermentiertem Kakao betrug vor dem Orkan im Jahre 1898 1500 Sack. Leider wurden die meisten Kakaoplantagen durch diesen Orkan dem Erdboden gleich gemacht; was noch verschont ge-

1) 1 Pikul = etwa 60 kg.

1) 2 ½ Acre etwa 1 ha.

Digitized by Google

blieben war, vernichtete der Aschenregen des Soufrière im Jahre 1902/03. Gerade in der Nähe des Soufrière gab es eine ganze Menge von Kakaoplantagen, die aber alle zerstört wurden. Trotz dieser beiden unglücklichen Zufälle, die noch dazu in ganz kurzer Zeit auf einander folgten, nahm die Kakaokultur doch ihren Fortgang. Das geht aus der Zunahme des Exportes hervor, denn im Jahre 1900 wurden nur 443 Sack exportiert, während die Zahl im Jahre 1906 schon auf 1129 Sack im Werte von rund 170000 Mk. stieg, trotzdem wir ein anerkanntermassen schlechtes Jahr hatten. Im grossen und ganzen wird Kakao auf Pflanzungen geerntet, es gibt aber auch schon viele Eingeborene, die auf den ihnen gehörigen Landstrichen Kakao anbauen. Diesen Leuten werden jährlich eine ganze Anzahl Samen von dem »Imperial Department of Agriculture« frei zur Verfügung gestellt, auch fehlt es nicht an den nötigen Anweisungen und Anleitungen zu rationeller Kultivierung. Im letzten Jahre wurde die Ernte dieser Eingeborenen auf etwa 50 Sack geschätzt; wenn nicht wieder Naturereignisse hindernd dazwischen treten, wird diese Menge sich jedenfalls in den nächsten Jahren sehr erhöhen. Alles in allem genommen, bringt der Kakaobau einen sehr wichtigen Neben-Exportartikel hervor. Man könnte aber wohl noch viel zur weiteren und gesunden Entwickelung durch sorgfältige Auswahl von Land, das Pflanzen mehrerer und geeigneter Kakaospielarten und durch ein sorgfältiges Studium der wirtschaftlichen und örtlichen Verhältnisse tun und erreichen.

* * *

Selbst in **Brit. Guiana** sind Bestrebungen im Gange, um den Kakaobau in grösserem Masstabe zu betreiben. Professor J. B. Harrison, Director of Science and Agriculture of British Guiana, hat im Auftrage des »West India Committee« über die wirtschaftlichen Hilfsquellen und Aussichten dieser englischen Besitzung eine sehr lesenswerte Schrift verfasst, worin über den Kakaoanbau der Kolonie folgendes gesagt ist:

»Kakaokulturen können als durchaus aussichtsreich für gewisse Landstriche bezeichnet werden, aber leider erfordert die Anlage einträglicher Pflanzungen grösseres Kapital, als die kleinen Farmer hier zu Lande für gewöhnlich aufbringen können. Unter gutem Kakaoland versteht man hier einen bis auf vier bis fünf Fuss tief gut entwässerten Boden. Derartiges Land gibt es hier in Ueberfluss einige Meilen von den Flüssen entfernt. Dort ist eine zweckmässige Bewässerung leicht durchzuführen und dadurch eine Hauptbedingung für das gute Gedeihen des Kakaos erfüllt. Es ist wirklich sehr zu bedauern, dass Leute mit Kapital und Kenntnissen in der Kakaokultur diesem Artikel nicht mehr Aufmerksamkeit geschenkt haben.

Bis jetzt sind nur etwa 2000 acres mit Kakao bepflanzt. Da die Ernte zum grössten Teile für den einheimischen Verbrauch benötigt wird, so gelangen jährlich kaum mehr als 20000 bis 25000 Kilo zur Ausfuhr. Der verschiffte Kakao erzielt einen recht guten Preis, vielleicht, weil er grössere Mengen Alkaloid enthält, als für gewöhnlich in der Kakaobohne zu finden sind. Diese Eigenschaft bedeutet einen Vorteil für den Fabrikanten, da sie einen grösseren Zusatz von Zucker und anderen Stoffen bei der Fabrikation zulässt. (Na, na!)

Auf einigen Plantagen werden als Zwischenkulturen Kola-Nüsse gepflanzt, wovon etwa 2000 jährlich geerntet werden.

Nach den hier gewonnenen Erfahrungen beeinflussen künstliche Düngemittel die Fruchtbarkeit des Kakaobaumes nur sehr unwesentlich, dagegen zeitigten Düngungsversuche mit Phosphorschlacke sehr gute Erfolge.«

Marktglossen.

Amerikanische Haussemanöver. In Nr. 300 glossieren wir einen über die ganze Kakaowelt verteilten Haussebericht der Neuyorker Firma Alden & Co. Dieser Bericht fing an mit den Worten: »Seit dem 1. Juni 1906 hat der Markt für die mittleren und geringeren Sorten eine Steigerung von 143 Prozent gebracht, und die Preise gehen noch höher«.

Als Alden diese Prophezeiung in die Welt schickte, mit dem Wunsche, alle, die es lasen, möchten daran glauben und noch recht schnell sich auf Monate hinaus mit Kakao versorgen, standen die Preise für Thomé auf 113 Mk., Samana auf 106 Mk., Bahia auf 109—110 Mk. für 50 Kilo. Aldens Wunsch und Prophezeiung sind nicht eingetroffen. Als dieser Bericht hinausging, fühlte man schon an vielen Stellen, dass es abwärts gehen müsse — und aus diesem Gefühl heraus flattern dann derartige Alarmberichte in die Kreise der ahnungslosen Fabrikanten hinein. Man fühlt, dass man sich verspekuliert hat, und man möchte nun noch schnell soviel wie irgend möglich von der unbequemen Last auf die Schultern der andern abladen.

Wir empfehlen, die Nummer 300 noch einmal hervorzuholen und die Seiten 1445 bis 1448 aufs neue zu lesen. Dieselben Versicherungen, die Alden in seinem Bericht gibt, er sei weder Haussier noch Baissier, er sei immer bemüht, reine Tatsachen vorzutragen und immer objektiv zu urteilen, dieselben Versicherungen werden jetzt auch von andern Firmen, auch deutschen, auch hamburgischen, abgegeben. Es ist die alte Geschichte. Nun, wo es nicht mehr bestritten werden kann, dass nicht kleine Ernten und grosser Verbrauch die ungeheure Preissteigerung in Rohkakao verursacht haben, nun, wo es zugegeben werden muss, weil es klar am Tage liegt, dass lediglich Spekulantenkünste die Schuld haben, nun ist es keiner gewesen, nun ist jeder von sich davon überzeugt, dass er sich »objektiv« benommen hat, all die Zeit über!

Natürlich werden jetzt Prügeljungen für den Preissturz gesucht. Auf allen Seiten wird die »Finanzkrisis« verantwortlich gemacht, dafür, dass die überhitzten Kakaopreise in den letzten vier Wochen ins Kühlhaus gebracht werden mussten. Das ist bequem. Die wenigsten denken sich dabei etwas, aber sie reden es nach, und man freut sich, doch wenigstens eine Ausrede als Grund bei der Hand zu haben,

Warum aber, so fragen wir die Herren Verbreiter solcher Krisengerüchte, hat denn die »Finanzkrisis« gerade dem Kakao so geschadet und ist an anderen weit wichtigeren Produkten ohne Einfluss vorübergegangen? Warum haben wir denn die Finanzkrisis nicht auch beim Zucker zu spüren? Und warum nicht bei hundert andern Weltprodukten? Die Antwort ist ja einfach die: Umgefallen sind nur die Produkte und die Firmen, die sich übernommen hatten. In dem Weltartikel Zucker augenblicklich zu spekulieren, verboten die grossen Vorräte, die günstigen Ernteaussichten. Und weil hier die Preise, ohne alle spekulative Beeinflussung, sich bisher gebildet haben, durch das Verhältnis des Angebotes zur Nachfrage, darum ist die »Finanzkrisis« ohne jeden Einfluss auf die Preisgestaltung geblieben. Aber da die Kakaopreise seit 18 Monaten nicht durch das Verhältnis des Angebotes zur Nachfrage, sondern lediglich durch Spekulantenmanöver bestimmt worden sind, darum hat die »Finanzkrisis« den Preisumfall eingeleitet.

Digitized by Google

Nur eingeleitet! Nicht etwa hat das eine allgemeine »Finanzkrisis« zuwege gebracht, sondern rein lokale Finanztransaktionen haben den Rückgang notwendig gemacht.

Das Vertrauen der geldvorschiessenden Geldleute ist anscheinend zuerst durch unsere Aufrechnung in Nr. 300 erschüttert worden; wir hatten nachgewiesen und geschätzt, dass das laufende Jahr 1907 = 13 Millionen Kilo Bohnen mehr ernten würde, als 1906, dass aber im besten Falle der Verbrauch nur 2½ Millionen Kilo mehr würde aufnehmen können, dass also das Defizit des Jahres 1906 nicht bloss verschwinden, sondern dass die Weltvorräte aus der laufenden Ernte hübsche Auffüllungen bekommen würden. Die Geldleute beachteten den Lauf des Marktes, und da bei den hohen Preisen der Absatz der Volksfabrikate durchaus und überall ins Stocken kam, da niemand zu so hohen Preisen Rohkakao aufnehmen konnte, so fehlten wochenlang Käufer; die hohen Preise standen nur auf dem Papier.

Schliesslich drängten die Geldleute zu Realisierungen. Und wie in früheren Zeiten dringliche Käufe die Preise nach oben sprungweise getrieben haben, so drängten dringliche Verkaufswünsche die Preise stufenweise nach unten. Wenn man also mit einem kleinen Recht davon sprechen will, dass die »Finanzkrisis« den Preisrückgang verschuldet hat, so ist das nicht anders zu verstehen, als dass sich gewisse Geldleute bei gewissen Spekulanten nicht sicher genug wussten, diese drängten, den Kakao zu Geld zu machen oder erhebliche Nachschüsse zu machen. Dieses Drängen der Geldleute hat einige Firmen umgeworfen. Von der Firma Lappenberg berichteten wir schon. Inzwischen ist in Hamburg die Firma Walter Delbanco umgefallen, die in Gummi festsass. Delbanco hat sich das Leben genommen. Gefolgt ist die Londoner Firma Delbanco, die jedenfalls in Kakao festgesessen hat. Herr David Delbanco hat seine Bücher »in the hands of accountants« gelegt. Man wird sich erinnern, dass wir im Laufe der Haussezeit gerade die Berichte der Firma Delbanco öfter glossieren mussten, weil sie zu viel Farbe trugen. Ist nun einmal das Vertrauen zu einem Artikel erschüttert, dann ziehen sich die, die den Kakao und seine Verbraucher nur als Ausbeutungsobjekte ansehen, von dem Artikel zurück, und es besteht die Aussicht, dass der Kreis der damit handelnden wieder kleiner und übersichtlicher wird, und dass wir wieder Zeiten vor uns haben, in denen wirklich wieder das »ökonomische Gesetz« die Preise bestimmt. — Wenn aber weiter davon gepredigt wird, dass die »Finanzkrisis«, wohl gar der amerikanische Zusammenbruch einiger Banken daran schuld sei, dass der Kakaohausse die Spitze abgebrochen worden wäre, dann darf man das nicht glauben. Nur weil an der Kakaohausse alles ungesund war, was über einen Durchschnittspreis von 130 Mark für 100 Kilo hinausging, darum ist sie zusammengebrochen. Wir müssten aus dem Lauf der letzten 25 Jahre nichts gelernt haben, wenn nicht behauptet werden könnte, dass nur dann der Verbrauch die von Jahr zu Jahr steigenden Erntemengen aufnehmen kann, die Pflanzer also vor ernsten Dauerkrisen bewahrt werden könnten, wenn die Preise für Rohkakao sich auf einer mittleren Lage befinden — die wir bei 130 Mark für 100 Kilo allerhöchstens sehen. — Aus allerletzter Zeit, ja vom Tage selbst haben wir ja die Beweise: Die billigen Kakaopreise haben den Bedarf in 1906 um 13 Millionen Kilo steigen lassen gegen 1905. Die teuren Preise lassen in 1907 den Bedarf nur um 2½ Millionen Kilo steigen. So ist es stets gewesen: 1902 stieg der Bedarf nur um 4 Millionen Kilo; 1904 dagegen um 16 Millionen lediglich aus Preisgründen. —

* * *

Unser Herrgott scheint den Reisländern San Thomé und Brasilien sehr gnädig gesinnt zu sein, den Lissabonern dazu. Wir meldeten schon, dass die portugiesischen Werte sehr gesunken, ihr Goldagio also gestiegen sei. Heute, am 21. November, wird aus Lissabon ein Goldagio von 24 Prozent gemeldet. Das bedeutet, dass der portugiesische Pflanzer beim Verkauf im Auslande einen um 24 Prozent besseren Kurs bekommt, als bisher, wo das Goldagio ganz verschwunden war. Also 100 Mark deutsches Geld haben in Portugal jetzt einen Wert von 124 Mark. San Thomé-Kakao kann also heute um 24 Prozent niedriger verkauft werden, ohne dass der San Thomépflanzer weniger bekommt. Je höher das Goldagio steigt, je tiefer portugiesische Werte sinken, desto billiger kann im Auslande der Thomékakao verkauft werden.

* * *

Als in den Jahren 1904 und 1905 das Kolonialamt von den deutschen Kakao- und Schokoladefabrikanten zusammen

rund 300 000 Kilo Kakao
und 600 000 » Schokolade

kaufte und nach Südwestafrika zur Ernährung der Schutztruppen sandte, da ging ein lautes Freuen durch die Fabrikantenkreise. Das waren doch mal Blockaufträge! Die brachten Geld in die Kasse und rissen ein Loch in die Kakaoläger.

Und rissen ein Loch in die Kakaovorräte!

Ja, diesen viel zu grossen Aufträgen haben wir zum Teil die abnorm grosse Bedarfszunahme von Bohnen zu danken. Nun sind grosse Ladungen von überzähligem Kakaopulver und Schokolade zurückgekommen. Ein Wörmanndampfer ist schon in Hamburg damit eingetroffen, ein zweiter kommt Anfang Dezember herein. Es kommen damit zurück

150 200 Kilo Kakaopulver
350 000 » Schokolade,

also mehr als die Hälfte aller Lieferungen! — Das Kolonialamt hat diese Mengen — mit nur einer Ausnahme — an die Lieferanten zurückverkauft. Die Proben, die wir vor ungefähr sechs Monaten und jetzt wieder bei der Ankunft gesehen haben, erweisen, dass keine Qualitätsverschlechterung eingetreten ist. Der Kakao kann fast ohne weitere Umarbeitung dem Konsum übergeben werden, obgleich eine vorherige Bearbeitung im warmen Melangeur und nochmaliges Absieben das Aroma auffrischen würde. Die Schokolade ist grau geworden und muss ganz umgearbeitet werden. Einen Schaden hat das Kolonialamt nicht erlitten, da ja die Bohnenpreise heute soviel höher sind als zur Zeit des Ankaufes. Hoffentlich entsteht den Fabrikanten, die die Ware zurücknahmen, auch kein Schaden. —

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im September 1907.

Die Einfuhren und Ausfuhren stellen nur die Mengen vor, die tatsächlich die Grenze des deutschen Zollgebiets überschritten und entweder für den deutschen Verbrauch verzollt oder mit grünem, statistischem Ausfuhrschein aus dem deutschen Inlande ausgeführt sind. Nicht eingeschlossen in diese Zahlen sind die Mengen, die nach, über und aus Freihäfen oder Zollniederlagen oder Transitlägern bewegt werden. Lässt z. B. ein

Digitized by Google

Fabrikant 500 Sack Kakaobohnen bei der Ankunft verzollen, so kommen sie zur statistischen Anschreibung und werden in den folgenden Zahlen gefasst; werden aber diese 500 Sack zunächst unter Zollverschluss zu Lager genommen und erst nach Wochen verzollt, so gelangen sie auch erst nach Wochen, im Augenblick der Verzollung, zur statistischen Anschreibung als Einfuhr.

In den folgenden Reihen sind die einzelnen Warenbezeichnungen fett gedruckt, ebenso die bei diesen stehenden Zahlen, die sich auf die Einfuhren und Ausfuhren im Monat September der drei Jahre 1905, 1906 und 1907 beziehen.

Alle übrigen Zahlen fassen die neun Monate Januar bis September in sich, die bei den einzelnen Ländern aufgeführten Mengen stellen den Anteil vor, den diese Länder an den Einfuhren oder Ausfuhren der neun Monate Januar bis September haben.

Die den einzelnen Waren angefügten Zahlen in Klammern sind die amtlich auf Grund der Anschreibungen ermittelten Durchschnittswerte in Mark auf 100 Kilo.

Bei manchen Aufzeichnungen sind Lücken; diese sind dadurch entstanden, dass die nötigen Angaben nicht bekannt gegeben sind, was namentlich in den ersten Monaten nach dem 1. März 1906 als eine Folge der veränderten Einteilung und Anschreibung recht häufig zu beobachten ist.

a) Einfuhren.

	1905 Kilo	1906 Kilo	1907 Kilo
Kakaobohnen (116.42 Mk.)	**1998900**	**2692400**	**2587300**
in 9 Monaten	22484300	27008700	28145200
davon aus:			
Portug. Westafrika	5235100	6072100	5955700
Britisch-Westafrika	2313200	3223600	5094200
Brasilien	3230400	4608900	4361500
Ecuador	4252400	3684100	3420700
Dominik. Republik	3312700	4273600	3199100
Venezuela	1069100	?	2096800
Britisch-Amerika	1581400	?	1830600
Kamerun	610000	?	837100
Ceylon	444500	?	619400
Kuba	125500	?	267100
Niederl. Ostindien	162600	?	244700
Samoa	?	?	31800
Togo	?	?	10000

Die im September 1907 zur Verzollung und Verarbeitung gekommenen Kakaobohnen sind ebenfalls hinter dem Vorjahr zurückgeblieben, sodass sich die Zunahme des deutschen Verbrauchs weiter verringert hat; sie beträgt für neun Monate 1907 gegen 1906 nur noch 1136500 Kilo oder 4¼ Prozent, während in der gleichen Zeit 1906 gegen 1905 die Zunahme 4524400 Kilo oder 20 Prozent betrug. Das sind die deutlichen Spuren der Spekulation in Kakaobohnen! Der tatsächliche Wert der Bohneneinfuhren übertrifft den amtlich ermittelten Durchschnitt von 116.42 Mk. für 100 Kilo natürlich erheblich.

	1905	1906	1907
Kakaopulver (335 Mk.)	**39700**	**47400**	**70200**
in 9 Monaten	365200	385800	452100
davon aus:			
Holland	363100	378700	446800

Die Einfuhr von Kakaopulver, namentlich aus Holland, steigt weiter; auch dies ist eine Folge der in ungesunde Höhen getriebenen Bohnenpreise. Die geringeren deutschen Sorten können bei den heutigen Bohnenpreisen nicht mehr so billig hergestellt werden, dass sie gegen die holländischen Sorten im Preise wesentliche Vorteile bieten; die Konkurrenz der Holländer ist daher wieder erfolgreicher im Markte.

	1905	1906	1907
Schokolade (280 Mk.)	**73800**	**108000**	**130700**
in 9 Monaten	554800	682600	845800
davon aus:			
Schweiz	512100	630400	768300
Frankreich	30900	35900	59100

Für die steigende Schokoladeneinfuhr liegen die Verhältnisse nicht wesentlich anders wie für die Pulvereinfuhr, wenngleich hier schon im September die ersten Mengen für die anhebende grosse Bedarfszeit zu berücksichtigen sind.

	1905	1906	1907
Schokoladenwaren (300 Mk.)	**6900**	**6700**	**7900**
in 9 Monaten	62100	62800	78200
davon aus:			
Schweiz	21100	22400	26800
Oesterreich-Ungarn	17000	16300	24600
Frankreich	15700	14400	?

Die Einfuhr von Schokoladenwaren bewegt sich zwar in bescheidenen Grenzen, geht aber ebenfalls vorwärts und verdient immerhin Beachtung.

	Septbr. 1906	Septbr. 1907	9 Monate 1907
a) **Feines Backwerk** (150 Mk.)	**25400**	**27900**	227500
b) **Zuckerwaren**	**12500**	**14500**	168600
c) **Kindermehl** (147.40 Mk.)	**1800**	**1100**	20100

Auf die einzelnen Herkunftsländer verteilen sich die Einfuhren dieser drei Warengruppen für neun Monate Januar bis September 1907 in Kilo, wie folgt:

Herkunftsland:	a)	b)	c)
England	86900	?	8900
Frankreich	47700	34400	3700
Italien	?	44600	?
Oesterreich-Ungarn	?	13100	?

Verglichen mit früheren Jahren, in denen feines Backwerk, Zuckerwaren und Kindermehl in einer Gruppe vereinigt waren, ergeben sich für die Zeit von Januar bis September (neun Monate) folgende Gesamteinfuhren:

1905	1906	1907	
394800	390700	416200	Kilo.

Auch hier macht die Einfuhr Fortschritte.

	1905	1906	1907
Mandeln (164.20 Mk.)	**346200**	**476200**	**435900**
in 9 Monaten	4098600	5174800	4251400
davon aus:			
Italien	2538700	3427400	2919000
Spanien	359700	689100	394400
Frankreich	271300	440800	390300
Marokko	864200	476000	272600
Persien	?	?	223900
Asiat. Türkei	?	?	17000
Honig (47.58 Mk.)	**248900**	**183300**	**454300**
in 9 Monaten	1729400	2219800	1875600
davon aus:			
Chile	346900	?	611600
Kuba	655400	839400	466300
Vereinigte Staaten	190500	?	223300
Mexiko	130400	?	203000

Digitized by Google

Vanille	**2600**	**8100**	**1500**
(1190 Mk.)			
in 9 Monaten	72100	111700	69800
davon aus:			
Franz.-Australien	37600	?	33100
Madagaskar	24100	?	25200
Frankreich	9600	?	10000

b) Ausfuhren.

	1905 Kilo	1906 Kilo	1907 Kilo
Kakaoabfälle	**1700**	**18000**	**23900**
(15 Mk.)			
in 9 Monaten	41500	109900	108600
davon nach:			
Holland	41300	98100	105200

Die Ausfuhr von Kakaoabfällen steigt langsam, aber stetig; Holland hat in den neun Monaten Januar bis September schon über 100000 Kilo, fast die ganze Ausfuhr, aufgenommen.

	1905	1906	1907
Kakaoschalen	**71300**	**114900**	**116800**
(5 Mk.)			
in 9 Monaten	579800	659600	945900
davon nach:			
Holland	269300	398800	675500
Schweiz	300300	235500	168900

Ebenso behauptet sich Holland bei den Kakaoschalen als Hauptabnehmer, doch nimmt auch die Schweiz einen allerdings fallenden, aber immerhin ansehnlichen Teil der Schalenausfuhr auf. Der auf Grund von Wertangaben amtlich ermittelte Durchschnittswert der ausgeführten Schalen beträgt 2½ Pfg. aufs Pfund.

	1905	1906	1907
Kakaobutter	**146700**	**196600**	**125900**
(240 Mk.)			
in 9 Monaten	1264800	1832600	1579800
Kakaomasse	**22700**	**28100**	**24700**
(172.60 Mk.)			
in 9 Monaten	297300	267800	262500
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	132900	109300	116600
Belgien	?	?	27000
England	37000	?	23500
Holland	101500	63300	?

Für Kakaomasse behauptet sich Oesterreich-Ungarn trotz der Zollverhältnisse als Hauptabnehmer. Früher nahm diesen Platz Holland ein, dessen Anteil an der deutschen Ausfuhr von Kakaomasse leider nicht mehr veröffentlicht wird.

	1905	1906	1907
Kakaopulver	**41800**	**18100**	**23700**
(210 Mk.)			
in 9 Monaten	385100	290200	195300
davon nach:			
Holland	62000	51100	79300
Dänemark	?	?	9100
Deutschsüdwestafrika	183700	?	?

Die Kakaopulverausfuhr steigt langsam, natürlich abgesehen von den Mengen, die in den Vorjahren nach Deutschsüdwestafrika gingen und jetzt zum grossen Teil wieder zurück kommen.

	1905	1906	1907
Schokolade	**95400**	**60000**	**33200**
(210 Mk.)			
in 9 Monaten	592400	345000	314500
davon nach:			
England	37000	46400	49500
Dänemark	?	?	40000
Holland	?	43500	36400
Belgien	20900	49100	26500
Deutschsüdwestafrika	365000	?	?
Vereinigte Staaten	52100	?	?

Auch die Schokoladenausfuhr zeigt bisher 1907, abgesehen von dem Anteile Deutschsüdwestafrikas, mindestens die gleichen Mengen wie 1906.

	1905	1906	1907
Schokoladenwaren	**29800**	**28700**	**23400**
(280.60 Mk.)			
in 9 Monaten	205300	199300	199100
davon nach:			
England	79300	34000	43200
Belgien	28000	36600	23700
Holland	?	20200	?
Schweiz	?	17500	?

Die Ausfuhr von Schokoladenwaren hat im September 1907 einen Ausfall zu verzeichnen, kommt aber trotzdem noch der des Vorjahres gleich. Hier behauptet England den ersten Platz.

	Septbr. 1906	Septbr. 1907	9 Monate 1907
a) **Feines Backwerk**	**25400**	**79900**	831200
(140 Mk.)			
b) **Zuckerwaren**	**88100**	**117000**	535400
c) **Kindermehl**	**15900**	**27500**	230600
(148 Mk.)			

Auf die einzelnen Bestimmungsländer verteilen sich die Ausfuhren dieser drei Warengruppen für neun Monate Januar bis September 1907 in Kilo, wie folgt:

Bestimmungsland:	a)	b)	c)
Brit.-Ostindien	174400	?	?
Vereinigte Staaten	118900	?	?
England	?	101600	?
Oesterreich-Ungarn	?	?	72400
Belgien	?	65800	?
Dänemark	?	59300	?
Schweiz	?	?	37800
Aegypten	26300	?	?
Holland	?	10300	?

In früheren Jahren waren diese Waren in einer Gruppe vereinigt; beim Vergleich ergeben sich folgende Gesamtmengen für die neun Monate Januar bis September

1905	1906	1907	
1 144 700	1 215 100	1 597 200	Kilo.

Die deutsche Ausfuhr in diesen Erzeugnissen ist fast viermal stärker als die Einfuhr.

	1905	1906	1907
Honig	**62900**	**7400**	**46300**
(40 Mk.)			
in 9 Monaten	147000	106600	312500
davon nach:			
Frankreich	124100	56700	255900
Dänemark	?	?	33500
Holland	6400	?	?

	1905	1906	1907
Milch, eingedickt, eingetrocknet	**408800**	**196400**	**405800**
(90 Mk.)			
in 9 Monaten	3911700	4018600	3325000
davon nach:			
England	2312200	2233000	1594500
Brit.-Südafrika	228000	202000	153500
Brit.-Ostindien	87400	?	136800
Brit.-Amerika	91900	?	105900
China	123900	?	68800
Deutschsüdwestafrika	?	?	54800

Die Ausfuhr eingedickter, eingetrockneter Milch zeigt für September 1907 eine Besserung, ohne indessen den seit Anfang des laufenden Jahres zu beobachtenden Ausfall wett zu machen.

Geschützte Warenzeichen.

Wir haben am 1. Mai 1904 ein Verzeichnis von 1200 Wortzeichen aus unserer Industrie und verwandten Gebieten herausgegeben, das wir zum

Digitized by Google

Preise von 2 Mk. feil halten. Neu hinzugekommene Eintragungen haben wir in den Gordianheften 219, 223, 226, 227, 231, 239, 245, 246, 248, 255, 259, 264, 269, 271 und 288 veröffentlicht; diese Hefte sind für 1 Mk. das Stück von uns zu beziehen. —

Auskünfte über Warenzeichen erteilen wir auf Anfrage gern, soweit wir die Unterlagen zur Hand haben. –

Die mit einem * versehenen Zeichen sind Bildzeichen, von denen entweder die darin enthaltenen Worte, oder in Ermangelung dieser, das eigenartige Gepräge des Bildes kurz angegeben sind. —

Von den Warenzeichen, deren Nummern zwischen 88 000 bis 88 999 liegen, sind folgende 102 (Edelhof, Nr. 88 017 bis Fastenrath's Cacao Edelwein, Nr. 88 977) für Waren unserer Industrie eingetragen:

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
A		
Ahoi	88418	Chemische Werke Hansa G. m. b. H., Hemelingen b. Bremen.
„Alaaf Köln“	88018	Michael Brücken, Hagen i. W., Kampstr. 18.
Alamohr	88263	A. L. Mohr, A. G., Altona-Bahrenfeld.
Allwo	88588	Haucke & Sohn, Altona a. E., Heinrichstr. 9/11.
Alpenkrone	88846	Hohenlohesche Nährmittelfabrik A.-G., Cassel.
Amsel	88637	Theodor Haller, Friedrichsdorf a. Taunus, Hauptstr. 102.
Antje	88232	Fa. F. A. Oehler, Zeitz.
Autoline	88603	Aug. Luhn & Co., G. m. b. H.
„Apotheker Boddin's“	88538	Fritz Boddin, Aachen, Bismarckstr. 29.
B		
„Bellardi“	88330	Crefelder Cacao- und Chocoladen-Fabrik Wm. Bellardi & Schlurmann, Crefeld.
Bella Vista	88448	Gebr. Hörmann, Dresden-Mickt., Kötzschenbrodaerstr. 40.
*Bergischer Rabatt-Spar-Verein	88214	Bergischer Rabatt & Handelsschutz-Verein, E. V., Elberfeld.
Brillanta	88227	A. L. Mohr A. G., Altona-Bahrenfeld.
„Brillie“	88657	Franz Christian Fertig, Hamburg, Albertstr. 11.
„Buhta“	88122	Gebr. Tiede, Brandenburg a. H.
C		
Colonel	88264	A. L. Mohr, A. G., Altona-Bahrenfeld.
Cremata	88066	Gebr. Stollwerck, A. G., Cöln a. Rh.
Cresco	88045	Fa. J. D. Gross, Berlin, Leipzigerstr. 23.
Capitol	88641	Fa. C. H. Oehmig-Weidlich, Zeitz.
*Chinesenkopf	88446	Carl Joh. Hoelting, Berlin, Neue Winterfeldtstr. 5.
D		
Detmolda	88800	Detmolder Biscuit- & Cakes-Fabrik C. Pecher, Detmold.
Detmolder Ansichten:		
Fürsten-Schloss	88231	do. do.
Residenz-Schloss	88651	do. do.
Externsteine	88652	do. do.
Diva	88720	Gebr. Stollwerck, A. G., Cöln a. Rh.
Drossel	88638	Theodor Haller, Friedrichsdorf a. Taunus, Hauptstr. 102.
E		
*Edelhof E. K. (Wappen)	88017	Fa. Ernst Könnecke, Wolmirstedt.
Erquick Dich	88295	Fa. Leonard Monheim Aachen.
Esperanto	88025	Ph. Suchard, Lörrach (Baden).
F		
*F. A. S. (Bild)	88604	Fa. F. A. Seiler, Dessau, Anhalt.
„Fastenrath's Cacao-Edelwein“	88977	Robert Fastenrath, Gummersbach.
Fortose	88892	Fa. Friedr. Witte, Rostock i. Meckl.
Freiligrath	88801	Detmolder Biscuit- & Cakes-Fabrik C. Pecher, Detmold.
G		
Gatolin	88297	Fa. Carl Götz, Nierstein a. Rh., Rheinstr. 14.
Gartmann	88296	Fa. C. H. L. Gartmann, Altona a. E., Königstr. 120.
Gladinum	88721	Dr. phil. Volkmar Klopfer, Leubnitz b. Dresden.
Glidine	88104	do. do.
Graf Regent Ernst	88799	Detmolder Biscuit- & Cakes-Fabrik C. Pecher, Detmold.
Granders	88046	Fa. Friedrich Köster, Hamburg, Bohnenstr. 13.
Grenadier	88476	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.
Greta	88494	Sartorisio, Schmielau & Franzen, Hamburg, Neue Gröningerstr. 18/20.
*Gruyeria (Sinnbild)	88589	John Glardon & Cie., Châtel-St.-Denis (Schweiz).

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
H		
„Hassia“	88120	H. Hess Söhne, Cassel, Weissenburgstr. 12.
*H. B. (Anfangsbuchstaben)	88611	Offene Handelsgesellschaft Hannoversche Cakesfabrik
*H. B.'s	88891	do. do. [H. Bahlsen, Hannover.
*H. C. F.	88845	do. do.
Heldburg	88933	Fa. Robert Berger, Pössneck.
Hohenlohe	88410	Hohenlohesche Nährmittelfabrik A.-G., Cassel.
*Hubertus	88639	Kaffee-Gross-Rösterei Ed. Schlingschröder & Co., Bonn.
K		
Klutina	88722	Dr. phil. Volkmar Klopfer, Leubnitz b. Dresden.
König der Küche	88474	Eduard Barthels, Frankfurt a. M., Hansahaus 160.
Kongress	88409	Fa. Georg Schepeler, Frankfurt a. M.
Kränzchen-Zungen	88174	Petzold & Aulhorn, A. G., Dresden-Plauen.
*Kreuz im Stern	88802	A. Wildhagen & Co., Kitzingen a. M.
Kristall	88931	Franz Kathreiners Nachfolger G. m. b. H., München und Hamburg.
*Krone der Küche	88475	Leopold Leidig, Auerbach i. Hess., Darmstädterstr. 49.
Küchenkönig	88473	Eduard Barthels, Frankfurt a. M., Hansahaus 160.
Kuhfus' Grahambrot	88932	Peter Anton Kuhfus jr., Wiesbaden, Zietenring 8.
L		
Labose	88640	Dr. G. Cybulski, Berlin, Jagowstr. 20.
Leopold	88798	Detmolder Biscuit- & Cakes-Fabrik C. Pecher, Detmold.
Liebfrauenbutter	88583	A. L. Mohr, A. G., Altona-Bahrenfeld.
M		
*Maggis gekörnter Bouillon-Extrakt	88495	Maggi, Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Singen (Baden) und Berlin, Bülowstr. 57.
„Mercedes“	88605	Gebrüder Daiber, Lorch (Württbg.).
Misota	88456	Fa. Nicolaus Kiep, Hamburg, Reichenhof.
Mohrello	88265	A. L. Mohr, A. G., Altona-Bahrenfeld.
Morrattin	88868	Pharmaceutisches Institut Ludwig Wilhelm Gans, Frankfurt a. M., Gutleutstr. 294.
Münchener Kochelbräu Malbock	88321	Kochelbräu München A. G., München, Schmied Kochelstr. 8 und 9.
N		
Na Komm Ess	88890	Fa. Wilhelm Hüttig, Hannover, Marienstr. 60.
„Nähr-Marma“	88327	Fa. Fr. Meyer's Sohn, Tangermünde.
Nürnberger Ansichten:		
Kgl. Burg	88019	F. Ad. Richter & Cie., Rudolstadt.
St. Sebalduskirche	88020	do. do.
Nordw. Burg	88021	do. do.
German. Museum	88022	do. do.
Nürnberger Bilder:		
Gesellenstechen	88653	Fa. F. G. Metzger, Nürnberg, Regensburgerstr. 14.
Nürnberger Tand	88654	do. do.
O		
*O. H. H. C. F. H. B. (Anfangsbuchstaben)	88591	Offene Handelsgesellschaft Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen, Hannover.
Original-Trüller	88272	Harry Trüller, Celle.
Ostara	88228	A. L. Mohr, A. G., Altona-Bahrenfeld.
P		
Palar	88186	H. Schlinck & Co., Mannheim.
*Palmarin	88587	W. Hoffbauer, Dortmund, Uebelgönne 11.
Peles	88137	Peter Ludwig Schmidt, Elberfeld, Am Neuenteich 81/87.
Pramanns	88866	Alexander Schörke Nachf. Wilh. Pramann, Oberlössnitz b. Desden.
Prinz Adalbert	88204	Gebr. Stollwerck, A.-G., Cöln a. Rh.
R		
*Richard Riel (Handelsmarke)	88844	Richard Riel, Berlin, Kleiststr. 26.
S		
Saharet	88294	Wilhelm Jentzsch, Dresden, Grossenhainerstr. 29.
*Saltin-Ey	88380	Adolf Vogeley, Hannover, Seydlitzstr. 32.
Salutan	88416	Riquet & Co., A.-G., Leipzig-Gautzsch.
Sanitosa	88419	Santosa Kakao- und Schokolade-Werke, G. m. b. H., Altona-Bahrenfeld.
Seiler	88385	Fa. F. A. Seiler, Dessau.
Sei mir gegrüsst	88735	Riquet & Co. A.-G., Gautzsch-Leipzig.
Siehumdich	88329	Kiel & Schmahl, Herford i. W.
Stollwercks Majestic	88590	Gebr. Stollwerck, A. G., Cöln a. Rh.

Digitized by Google

Wortzeichen	Nummer der Eintragung	Für die Firma
T		
Thomas' Brunnenkuchen	88023	Fa. Herrmann Thomas, Thorn, Neust. Markt 4.
Thorner Achselklappen	88024	do. do.
Tropeira	88320	Fa. G. Pschorr, München.
V		
Vulkana	88203	Gebr. Stollwerck, A. G., Cöln a. Rh.
Von der Maas bis an die Memel, Von der Etsch bis an den Belt	88867	Alexander Schörke Nachf. Wilh. Pramann, Oberlössnitz b. Dresden.
W		
***Wage mit Merkurstab**	88847	Fa. Robert Berger, Pössneck.
Wissmann	88230	Gebr. Stollwerck, A. G., Cöln a. Rh.
Wittwe Hassan	88155	Fa. Wittwe Hassan, Frankfurt a. M.
Z		
Zwarator	88136	Fa. Moritz Zwar, Dresden-A.
Zwariol	88175	do. do.

Zucker.

Bericht vom 21. November 1907.

Die verschiedenen Zuckermärkte stehen wohl unter dem Einfluss des hohen Geldstandes, sind aber doch von ungesunden Strömungen im wesentlichen frei, sodass die Lage ruhig genannt werden kann. Abgesehen von kleineren Schwankungen, hat sich dieser Zustand in der ganzen Berichtszeit erhalten können.

Die Arbeiten auf den Rübenfeldern gingen überall vorwärts, und an manchen Stellen ist das Ende der Ernte schon nahe. Inzwischen sind auch einige Aenderungen in den Ernteschätzungen vorgenommen, auf die wir nur hindeuten wollen. Das Ergebnis stellt sich dadurch nicht ungünstiger, sondern z. B. für Deutschland sogar besser.

Gestern, am 18. November, haben die Verhandlungen über den Beitritt Russlands zur Konvention in Brüssel begonnen, nachdem schon vorher Besprechungen stattgefunden hatten. Auf den Ausgang dieser Tagung ist die ganze Zuckerwelt mit Recht gespannt, denn es handelt sich möglicherweise um Sein oder Nichsein der Konvention. Wir beschränken uns heute auf diese Mitteilungen.

Auf dem Raffinadenmarkt herrscht unverändert Ruhe; es kamen wohl einige Geschäfte zustande, namentlich in den letzten Tagen voriger Woche, aber das Gesamtbild hat sich dadurch nicht verändert. Die Käufer halten sich meist zurück. Die Magdeburger Tagespreise haben am 19. November 1907 für gemahlenen Melis 18.25 Mk., für gemahlene Brotraffinade 20.18½ Mk. betragen.

Kakaobohnen.

Bericht vom 19. November 1907.

Ueber die Lage haben wir uns an zweiter Stelle dieses Heftes in dem Aufsatz »Marktglossen« schon eingehend geäussert, sodass wir hier darauf verweisen.

Bemerken wollen wir nur, dass der Druck, den Bahia und Akra auf den Markt ausüben, fortdauert und weitere Preisrückgänge gezeitigt hat. Für fair fermented Bahia wurde schon am 16. November Aussicht auf 83s cfr. gemacht, und die Spannung zwischen greifbarem Akrakakao und den Abladungsangeboten erreicht 10 Mk. für 50 Kilo!

Wir nennen Preise vom 16. November 1907 in den Einzelberichten, um einen ungefähren Anhalt zu geben, bemerken aber, dass diese Ansätze heute meist nicht mehr gelten. Die rückwärtige Bewegung schafft täglich neue Marktbilder, sodass es schwer hält, gerade für den Augenblick, in dem der Gordian in die Hände der Leser kommt, noch geltende Preise anzugeben.

Im übrigen verweisen wir auf die folgenden Einzelheiten.

Im **Hamburger Hafen** sind vom 1. bis 15. November 1907 folgende Mengen angekommen.

Westafrika	3 498	Sack
Lissabon	4 816	»
Le Hâvre	987	»
Liverpool	915	»
Westindien	796	»
Bahia	500	»
Amsterdam	122	»
London	76	»
Southampton	37	»
Bordeaux	19	»
Victoria	3	»
Bremerhaven	1	»
15. November 1907:	11 770	Sack
1906:	23 347	»

Seit Jahresanfang, in zehneinhalb Monaten, sind in Hamburg angekommen:

1907	1906	1905
529 868	554 093	535 236 Sack.

Einzelberichte.

Venezuelakakao. In La Guayra sind vom 8. bis 23. Oktober 1907 2985 Sack von den Pflanzungen angekommen gegen 1663 Sack 1906. Die Ausfuhr in dieser Zeit hat 1907 im ganzen 2075 Sack umfasst, wovon 877 Sack nach Nordamerika gingen; 1906 stellte sich die Gesamtausfuhr in der gleichen Zeitspanne auf 1 582 Sack. Ausserdem wird berichtet, dass die Exporteure in La Guayra sich zurückhalten; das Kakaogeschäft liegt daher ruhig dort.

Schriftliche Bestätigung des Kabels der Oktoberausfuhren ist von La Guayra noch nicht eingetroffen, ebenfalls sind wesentlich neue Nachrichten aus den übrigen venezolanischen Hafenplätzen nicht eingetroffen; wir wiederholen daher nur kurz die Gesamtausfuhren der verschiedenen Plätze. Die Kakaoausfuhr hat betragen:

in	für	1907	1906	
La Guayra	10 Mte.	6 298 820	5 821 244	Kilo
Carupano	9 »	2 805 122	2 121 760	»
Puerto Cabello	9 »	960 932	688 397	»
		10 064 874	8 631 401	Kilo

Digitized by Google

Diese drei Plätze haben also nach den bisher vorliegenden Angaben 1907 allein nahe an 1½ Millionen Kilo Kakao **mehr** geliefert als 1906.

Guayaquilkakao. In der ersten Novemberhälfte 1907 sind in Guayaquil 8000 Quintales angekommen, zur gleichen Zeit 1906 waren es 12 000 Quintales und 1905 nur 4500 Quintales. Die Gesamtankünfte in Guayaquil seit Anfang des Jahres, in 10½ Monaten, haben demnach betragen:

1907	1906	1905
365 000	415 250	353 950 Quintales.

Die Preise für Guayaquilsorten, haben die allgemeine Schwenkung nach unten mitgemacht, sodass auch heute das Missverhältnis der Guayaquilwerte zu den Mittelsorten fortbesteht. Die ungesunden Zustände wollen noch immer nicht verschwinden.

Auf der Grundlage »Kostfracht Hamburg« haben die Forderungen am 16. November 1907 für Superior Arriba de la epoca 100.50 Mk., für Balao 99.50 Mk., für Machala 98.50 Mk. betragen.

Trinidadkakao. Aus Port of Spain werden die Nachrichten über günstige Witterung und gute Ernteaussichten von allen Seiten bestätigt, und das Pflücken der Früchte hat nach den letzten Nachrichten jetzt, schon allgemein begonnen, sodass bis Ende des Jahres noch bedeutende Ausfuhren erwartet werden. Allerdings war das Wetter in den letzten Oktobertagen reichlich trocken, sodass teilweise die Kakaofrüchte darunter litten, doch erwartet man immerhin eine Durchschnittsernte, deren Einbringen bis Ende Januar 1908 dauern wird. Auf den Pflanzungen selbst beginnt man erfreulicherweise die Winke zu beachten, die den Pflanzen von verschiedenen Seiten zum Schutze der Bestände und zur Erhöhung der Erträge gemacht sind. Neue Zahlen über Ausfuhren sind inzwischen nicht eingetroffen.

In London fanden nur am 12. November 1907 Auktionen statt. Schon vorher waren Preisnachlässe bei den wenigen Umsätzen zu bemerken, am Auktionstage selbst verloren die Trinidadsorten gegen die letzten Auktionspreise vom 29. Oktober 1907 etwa 10 bis 12 s; es wurden von 79 Sack nur 19 Sack gut zu 107 s verkauft. Seitdem haben die Preise weiter nachgegeben. In London haben am 9. November 1907 4 257 Sack gelegen.

Für Plantation sind am 16. November 1907 in Hamburg 98.59 Mk., für fair shipping 97.50 Mk. gefordert werden.

Grenadakakao. Auf den Londoner Auktionen am 12. November 1907 haben die Grenadasorten im Vergleich mit den vorhergehenden Auktionen vom 29. Oktober ebenfalls 10 bis 12 s im Preise verloren; angeboten waren 102 Sack, verkauft wurden 67 Sack, mittel bis fein zu 100½ bis 105½ s. Die Vorräte haben am 9. November 1907 in London aus 1395 Sack bestanden.

Von Grenada selbst sind Nachrichten, die neues brachten, nicht zur Hand, sodass wir heute nur auf die günstigen Erwartungen verweisen können, die von der jetzt sicherlich schon im Gange befindlichen Ernte gemeldet wurden. Auch neue Ausfuhrzahlen fehlen noch im Augenblick.

Ceylonkakao. Aus Colombo selbst wird gemeldet, dass vom 1. Januar bis zum 21. Oktober ausgeführt wurden

1907: 3 383 890 Kilo
1906: 2 338 121 »

Aus London wird nur berichtet, dass am 12. November 1907 560 Sack Ceylonkakao angeboten waren, die aber nicht losgeschlagen wurden. Schon vor dem Auktionstage ist Ceylon in geringen Mengen zu 110 s für kurant verkauft worden, nachher erzielte eine Partie Eingeborenenkakao 95 s.

Am 9. November 1907 haben in London 4726 Sack Ceylonkakao gelegen.

Bahiakakao. Ueber die Oktoberbewegungen von Kakao sind aus Bahia briefliche Aufgaben eingetroffen, die für den Platz Bahia folgendes ergeben

in Sack:	im Oktober 1907	im Oktober 1906	in 10 Monaten 1907	in 10 Monaten 1906
Ankünfte:	35 900	57 500	261 535	303 277
Ausfuhren:	21 351	59 436	250 862	316 698
Davon nach:				
Europa:	5 916	21 031	153 483	198 025
Nordamerika:	14 505	37 805	88 548	111 468
dem La Plata:	930	600	8 831	7 205

Die Ankünfte von den Pflanzungen sind kleiner als im Vorjahr, aber trotzdem sind auch die Ausfuhren seit Juli 1907 fortwährend noch kleiner gewesen als die Ankünfte, so dass sich in den vier Monaten Juli bis Oktober in Bahia 34 000 Sack ansammeln konnten, die bei einem Preise von 90 Mk. für 50 Kilo einen Wert von 3 700 000 Mk. vorstellen. Bei diesen Vorräten wird das Fehlen von amerikanischen Aufträgen in Bahia sehr empfunden.

In der ersten Novemberhälfte 1907 kamen in Bahia 22 400 Sack gegen 21 110 Sack 1906 an. Aus einem Superior-Distrikt wird berichtet, dass die Ernte dort schon zu Ende gehen soll, doch lauten aus den Fair-Distrikten die Nachrichten wieder günstiger, sodass man von dort wenigstens einen teilweisen Ausgleich erwartet.

Am 16. November 1907 sind für superior 90 Mk., für fair fermented 87 Mk. Kostfracht Hamburg verlangt worden.

Thomékakao. Am 5. November 1907 ist D. »Cazengo« mit 9910 Sack und am 12. November D. »Lusitania« mit 20 630 Sack in Lissabon angekommen. Die Gesamtankünfte im November 1907 werden auf etwa 45 000 Sack veranschlagt, sodass der dritte Novemberdampfer noch etwa 15 000 Sack in Lissabon landen würde. Im ganzen Monat November 1906 sind in Lissabon 38 844 Sack und 1905 46 398 Sack angekommen In der ersten Novemberhälfte ist von Lissabon ein Extradampfer nach San Thomé gesandt worden, da die regelmässigen Frachtdampfer nicht genug Platz hatten, um den verladungsbereiten Kakao mitzunehmen.

Die Vorräte im Lissaboner Zollhause haben am 16. November 1907 37 152 Sack betragen, am 17. November 1906 sind es 74 205 Sack gewesen und am 25. November 1905 72 689 Sack.

In London haben am 9. November 1907 5620 Sack gelegen. Umsätze in Thomé wurden aus London nicht gemeldet.

In Hamburg sind am 16. November 1907 für fein 95 Mk., für kurant 91 Mk. cif gefordert worden. Auf Abladung ist 3—5 Mk. billiger zu kaufen.

Samana/Sanchez-Kakao. Ueber die Verteilung der Gesamtausfuhren der dominikanischen Republik in den einzelnen Monaten 1907 sind uns folgende Angaben gemacht; es sind ausgeführt nach

im	Europa lbs	Nordamerika lbs	zusammen lbs
Mai	1 464 135	1 329 629	2 793 764
Juni	4 394 192	949 701	5 343 893
Juli	2 149 305	1 917 314	4 066 619
August	1 988 273	184 872	2 173 145
Mai bis August 1907	9 995 905	4 381 516	14 377 421

Für acht Monate ergeben sich, wie schon gemeldet, folgende Gesamtausfuhren der dominikanischen Republik:

1907: 20 943 045 lbs
1906: 27 370 487 »
1905: 23 111 999 »

Die Ernte wird jetzt schon begonnen haben, doch sind neuere Nachrichten darüber nicht eingetroffen; aus Sanchez und anderen Plätzen sind aber Nachrichten unterwegs.

Am 16. November 1907 ist für Samana/Sanchez 89 Mk. cif Hamburg, Neugewicht gefordert worden

Digitized by Google

Akrakakao. Von der Goldküste sind genaue Angaben über die Juliausfuhren 1907 eingetroffen, die uns mit 1500000 lbs gekabelt waren; auf Grund dieser neuen Nachrichten beträgt die Ausfuhr der gesamten Goldküstenkolonie

	im Juli	in 7 Monaten
1907:	1 532 451 lbs	7 789 730 lbs
1906:	316 382 »	6 698 495 »
1905:	224 501 »	5 153 660 »

Die Juliausfuhren 1907 verteilen sich auf folgende Plätze:

Akra	771 801 lbs,	Saltpond	79 572 lbs
Ada	342 811 »,	Prampram	40 861 »
Winnebah	284 945 »,	Sekondi	12 405 »
	Cape Coast 56 lbs.		

Diese Mengen ergeben umgerechnet 694 989 Kilo mit einem Werte von 791 731 Mk., sodass sich das Kilo für den Juli 1907 durchschnittlich auf 1,13 Mk. Ausfuhrwert stellt.

Vom August 1907 ist bisher lediglich die Gesamtausfuhr mit 600000 lbs gekabelt worden, nähere Nachrichten darüber wie über spätere Monate fehlen noch, doch ist die Ernte jetzt allenthalben im Gange.

Für greifbaren Akra stellten sich die Forderungen am 16. November 1907 auf 87 Mk., cif Hamburg, Neugewicht; Abladung im November/Dezember stellte sich auf 78 Mk., Abladung im Dezember/Januar auf 77 Mk.

Kamerunkakao. Die Ernte nimmt in Kamerun guten Fortgang; das bestätigen auch Meldungen von Pflanzungsgesellschaften, die in diesen Tagen bekannt gegeben wurden, und die eine Erhöhung der diesjährigen Ausfuhr gegen das Vorjahr 1906 erkennen lassen. Es ist daher anzunehmen, dass der Ausfall des ersten Halbjahres 1907 gegen 1906 nicht nur aufgeholt wird, sondern dass das laufende Jahr mit den bedeutend grösseren Erträgen der zweiten Hälfte auch die Vorjahre übertreffen wird.

Von Togo wird die Ausfuhr für das erste Viertel 1907 bekannt gegeben, und zwar leider erst jetzt; hiernach sind ausgeführt vom Januar bis März, in drei Monaten 1907: 21 816 Kilo
1906: 11 627 »

Ist diese Ausfuhr auch unerheblich, so zeigt sie doch eine beachtenswerte Zunahme.

Kamerunkakao ist am 16. November 1907 je nach Güte zu 94 bis 93 Mk. cif Hamburg angeboten worden.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden nur am 12. November statt; das Angebot umfasste 3203 Sack, wovon nur 771 Sack verkauft wurden, obgleich die Inhaber der Partien bereit waren, den Käufern Zugeständnisse zu machen. Sämtliche Sorten verloren im Preise gegen die letzten Auktionen vom 29. Oktober d. J. durchschnittlich 10 s. Dieser scharfe Rückgang kündigte sich schon in der auktionslosen Vorwoche bei den wenigen Umsätzen an, die bekannt wurden, und ist seit dem Auktionstage weiter gegangen.

Auktionsansagen für den 19. November sind, soweit ersichtlich ist, nicht erfolgt.

Die Londoner Kakaobewegungen im Oktober und in den ersten zehn Monaten zeigen folgende Mengen in Sack:

	im Oktober		in zehn Monaten	
	1907	1906	1907	1906
Einfuhr	11 234	10 413	162 639	162 075
Verbrauch	11 652	11 247	110 713	126 778
Ausfuhr	4 012	6 576	59 850	58 737
Vorräte Ende Oktober:			30 067	54 981

Die Londoner Vorräte waren am 9. November 1907 (1906) auf 29 469 (49 782) Sack zurückgegangen An den englischen Verbrauch hat London in 10 Monaten 1907 gegen 1906 rund 16000 Sack weniger geliefert.

Liverpool. Die Preise haben wie an anderen Märkten ziemliche Einbussen erlitten, und es schien in den letzten Tagen so, als ob die Käufer bei den gefallenen Preisen Neigung spürten, ihre Zurückhaltung noch mehr aufzugeben. In der Berichtszeit sind 3889 Sack Akra, 3106 Sack Thomé und 305 Sack verschiedener Herkunft angekommen.

In **Southampton** haben die Ankünfte 890 Sack verschiedener Herkunft umfasst, in **Goole** waren es 500 Sack aus Hamburg.

Amsterdam. Am 13. November 1907 sind 1194 Sack Javakakao in Auktion angeboten, aber nur zum kleineren Teil verkauft; 776 Sack wurden wieder zurückgezogen. Die bezahlten Preise stehen, der stark weichenden Richtung des Marktes entsprechend, zum Teil erheblich, durchschnittlich etwa 8 bis 10 holl. cents auf ½ Kilo, unter dem Schätzungswert.

Le Hâvre. Die Kakaobewegungen zeigen folgende Mengen in Sack:

	Oktober		10 Monate	
	1907	1906	1907	1906
Gesamteinfuhr:	30 366	20 088	465 146	398 344
Davon sind				
weiter verladen:	10 155	9 077	223 710	204 484
eingelagert:	20 211	11 011	241 436	193 860
Vom Lager sind abgeliefert:	25 111	28 005	229 412	233 229

Hieraus ergibt sich eine weitere Zunahme der Gesamteinfuhren und der Einlagerungen; auch die Weiterverladungen haben wieder etwas gewonnen, während die Ablieferungen von den Docks-Entrepôts um einige Tausend Sack im Oktober im ganzen zurück blieben.

Die Vorräte haben umfasst:

	1907	1906	1905
1. Januar	67 175	133 915	137 030 Sack
31. Oktober	79 199	94 544	167 998 »
	+ 12 024	— 39 371	+ 30 968 Sack

Im Oktober 1907 sind die Vorräte in Le Hâvre um 5100 Sack gefallen gegen 16994 Sack zur gleichen Zeit 1906. Das ist schon ein wesentlicher Vorsprung von 1907 gegen 1906. Noch günstiger stellt sich ein Vergleich der Vorräte Jahresanfang und Ende Oktober, denn in diesen zehn Monaten haben die Vorräte
1906 um 39 371 Sack abgenommen,
1907 » 12 024 » zugenommen!

Neuyork. Laut brieflichen Aufgaben haben die Ankünfte umfasst:

	im Oktober	in 10 Monaten
1907:	26 725 Sack	439 985 Sack
1906:	45 508 »	390 621 »
1905:	19 371 »	340 464 »

Die Oktoberankünfte 1907 setzen sich aus folgenden Sorten zusammen:

Brasilien:	11 538 Sack	(dav. 11 340 Sack Bahia)
Brit. Westind.:	7 436 »	(» 7 085 » Trinidad)
Ecuador:	4 005 »	(meist Guayaquils)
über eur. Plätze:	1 478 »	
Venezuela	1 449 »	(davon 917 Sack Caracas)
versch. Sorten:	817 »	

Das Angebot erster Hand, das Anfang November d. J. in Neuyork 8 567 Sack betrug, bestand namentlich aus 3576 Sack Bahia, 1490 Sack Caracas, 1 464 Sack Trinidad, 711 Sack Arriba, 446 Sack Sanchez.

Der Markt war Anfang November ruhig und hat seitdem die weitere Preisschwenkung nach unten mitgemacht. Die grösseren Fabrikanten haben scheinbar genügend Kakaobohnen und alle kaufen nicht ohne Not, zumal sie auf einen weiteren Rückgang der Preise rechnen.

Bremen. Die Kakaobewegungen haben betragen

1907	im Oktober	in 10 Monaten
Einfuhr	940 470 Kilo	3 300 207 Kilo
Ausfuhr	920 773 »	3 188 485 »

Der Ueberschuss der Einfuhr über die Ausfuhr hat in 10 Monaten 1907 111 722 Kilo erreicht.

Digitized by Google

Kakaoverbrauch:

England. Die Kakaobewegungen zeigen folgendes Bild in tons = 1016 Kilo:

	im Oktober		in 10 Monaten		
	1907	1906	1907	1906	1905
Einfuhr:	1 694	987	20 140	20 505	19 811
Verbrauch:	1 436	1 384	15 860	17 022	16 674
Ausfuhr:	182	666	4 543	4 255	3 569

Hieraus geht für den Oktober 1907 gegen 1906 eine Zunahme der Einfuhr und des Verbrauchs, eine Abnahme der Ausfuhr hervor. Für zehn Monate 1907 gegen 1906 ist, gerade umgekehrt, die Ausfuhr voraus, die Einfuhr etwas und der Verbrauch ansehnlich zurück. Die dank der ungesunden Marktlage verursachte Verbrauchsabnahme stellt sich auf 1 162 tons oder 7 Prozent.

Die Vorräte haben umfasst:

	1907	1906	1905	
1. Januar	2 746	4 651	5 930	tons
30. Oktober	2 054	3 744	4 880	»
	— 692	— 907	— 1 050	tons

Auch in England zeigt sich wie in Frankreich, dass die amtlich nachgewiesenen Vorräte kleiner sind, als sie nach den stattgefundenen Bewegungen sein sollen. Denn vergleicht man den Vorrat zu Anfang 1907 und die Einfuhr einerseits, den Verbrauch und die Ausfuhr andererseits, so ergibt sich für den 31. Oktober 1907 ein Bestand von 2 483 tons, während amtlich nur 2 054 tons bekannt gegeben werden, also 429 Tons weniger!

Für »prepared cocoa or chocolate« ergeben sich in lbs folgende Mengen für

	Oktober		10 Monate	
	1907	1906	1907	1906
Einfuhr	1 139 666	679 269	9 395 904	7 769 355
Verbrauch	1 069 106	728 628	8 907 328	7 300 738
Ausfuhr	58 806	44 834	497 543	462 803

In »prepared cocoa or chocolate«, worunter hauptsächlich schweizerische Schokoladen zu verstehen sind, zeigt sich andauernd eine starke Zunahme des Verbrauchs, was auf die gleiche Veranlassung wie in Deutschland zurückzuführen ist. Die billigen englischen Schokoladen sind, infolge der hohen Bohnen- und Butterpreise aus dem Verkehr gedrängt oder teurer geworden, sodass sie im Preise den schweizerischen nahe, wenn nicht gleich kommen. Unter solchen Verhältnissen ist natürlich die schweizerische Schokolade selbst in England im Wettbewerb stärker als das einheimische Erzeugnis.

Entsprechend den grösseren Einfuhren waren auch die Vorräte an »prepared cocoa or chocolate« grösser als in früheren Jahren; am 31. Oktober 1907 haben in England unter Zollverschluss 152 000 lbs gelegen, gegen 138 000 lbs 1906.

Spanien. An Kakaobohnen sind zum Verbrauch eingeführt und verzollt worden:

	im September	in 9 Monaten		
	Kilo	im ganzen	davon Fernando Po.	
1907:	479 820	4 174 037	1 483 150	Kilo
1906:	406 273	4 375 260	912 157	»
1905:	428 868	4 033 240	935 832	»

Die Septemberaufnahme 1907 ist grösser als die der Vorjahre, was von starken Einfuhren aus Fernando Po herrührt, denn von dort kamen im September nach Spanien 1907: 326 423 Kilo
1906: 49 403 »
1905: nur 755 »

Trotz dieser grossen Einfuhren aus Fernando Po, die auf eine frühe Ernte zurückzuführen sind, bleiben die Gesamteinfuhren in 9 Monaten 1907 gegen 1906 um rund 200 000 Kilo zurück.

Oesterreich-Ungarn. Für den Verbrauch sind verzollt worden:

	im Septembor	in 9 Monaten	
seewärts	143 100	578 400	Kilo
landwärts	49 400 «	1 737 300 «	

Die Gesamteinfuhr zum Verbrauch hat in neun Monaten betragen:

1907	1906	1905	1904	
2 315 700	2 281 100	1 937 300	1 823 400	Kilo

Die Zunahme von 1907 gegen 1906 ist nur 34 600 Kilo oder etwa 500 Sack zu 70 Kilo gross. In der gleichen Zeit 1906 gegen 1905 stellte sich die Zunahme auf 343 800 Kilo, was mit den seit 1. März 1906 erheblich erhöhten Zollsätzen für halb- und ganzfertige Kakaoerzeugnisse zusammenhängt. Diese Steigerung war aber bei den veränderten Zollverhältnissen auch nur möglich, weil die Preise für Rohkakao bis tief in den Sommer hinein niedrig waren und den Verbrauch stützten, während das laufende Jahr bisher mit steigenden Kakaopreisen rechnen musste, sodass nur eben das Vorjahr überschritten wurde.

Russland. An Kakaobohnen sind eingeführt und verzollt für den Bedarf der russischen Kakaoindustrie:

	1907	1906	1905	
im Juli	196 560	180 180	245 700	Kilo
in 7 Monaten	1 343 160	1 506 960	1 359 540	»

Wenn auch der Juli 1907 höher ist als der von 1906, so lassen doch die Gesamtzahlen seit Jahresanfang für 1907 gegen 1906 deutlich die Einwirkungen der ungesund hoch getriebenen Kakaopreise erkennen. Der verzollten Menge nach war am 31. Juli 1907 der Verbrauch der russischen Kakaoindustrie um rund 150 000 Kilo kleiner als 1906.

Kakaoschalen. Am 5. November 1907 kamen in London 1136 Sack = 33 tons von Cadbury zur Auktion. Angeboten waren nur die Typen A und B; davon erzielte:

A: 14.35 bis 15.80 Mk. und
B: 15.10 Mk. für 100 Kilo.

Während der Preis für B unverändert blieb, stellte sich das Ergebnis für A höher als in der Oktoberauktion.

Kakaobutter.

Bericht vom 20. November 1907.

Die nächste Auktion wird am 3. Dezember in Amsterdam

70 000 Kilo Van Houten
6 000 » Dejong

vorfinden. In London wird wohl wieder keine Auktion abgehalten werden.

Im vorigen Jahre brachte die Amsterdamer Auktion im Dezember:

85 000 Kilo Van Houten
und 15 000 » Nebenmarken,

und in London standen 80 000 Kilo zum Verkauf. Würde man die Mengen des vorigen Jahres, die zusammen 180 000 Kilo betrugen, gegenüberstellen den Mengen dieses Jahres, die wahrscheinlich (wenn London nichts bringt) nur 76 000 Kilo betragen, dann würde man leicht geneigt sein, einen höher gehenden Preis vorauszusagen. Da aber der grosse Käufer Amerika und neben ihm manch anderes Land fehlt, und da die Bohnenpreise von Woche zu Woche weiter zurückgegangen sind, so ist für eine Butterhausse die Vorbedingung nur klein.

Die Firma Van Houten hat im Jahre 1907 zur Auktion gestellt

860 000 Kilo
gegen 880 000 » in 1906
» 855 000 » » 1905
» 850 000 » » 1904
» 845 000 » » 1903
» 860 000 » » 1902

Das Angebot ist zwar in keiner Weise dringlich; die deutschen Inlandspreise haben Weltmarktparität, aber die für einen flotten Umsatz

Digitized by Google

notwendigen grossen Käufer fehlen vollständig. Alles wartet die weitere Entwickelung des Bohnenmarktes ab.

Nachtrag vom Freitag Mittag: London meldet soeben, dass auch im Dezember keine Auktion stattfindet.

Allerlei.

Heft 302 vom 22.11.1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Mindestpreise. Am 16. November 1907 ist den in den Preisgruppen vereinigten deutschen Fabrikanten mitgeteilt worden, dass die Preise für

Haushaltschokolade um 5 Mark
Kakaopulver um 4 Mark

ermässigt werden sollen.

Als Rohkakaopreis ist 99 Mark angesetzt, während er zu Anfang November noch mit 106.75 Mark angenommen werden musste.

Zur Wirtschaftslage. In kurzer Zeit hat die Reichsbank den Diskontsatz um 2 Prozent auf 7½ Prozent erhöht, der Lombardzinsfuss ist heute sogar 8½ Prozent. Die Erhöhung ist gerade in einer Zeit erfolgt, in der sich die Anzeichen dafür mehren, dass die Konjunktur bergab gehen wird; der teure Geldstand hat ohnehin schon die Geschäfte beeinflusst, und die jüngste Erhöhung hat natürlich diesen Einfluss noch verschärft. Allgemein ist an die Stelle des Fortschritts eine abwartende Haltung getreten, zumal die verschiedenen Plätze von Erschütterungen nicht frei geblieben sind; niemand will daher heute etwas unternehmen. Eng hiermit verknüpft ist der abwärts zeigende Beschäftigungsgrad der arbeitenden Klassen.

Dies bedingt ein Sinken der Kaufkraft der grossen Masse, auf die unsere Industrie für den Absatz von Kakao und Schokolade angewiesen ist, da gerade die unteren Kreise in den letzten Jahren als neue Kunden und Käufer gewonnen sind. Ist bei diesen aber der Verdienst knapp, so wird zuerst alles, was nicht zur Leibes Nahrung und Notdurft unbedingt gehört, eingeschränkt; zu den Erzeugnissen, die durch diese Einschränkung betroffen werden, gehören Kakao und Schokolade. Bedenkt man ausserdem, dass die Preise für die fertigen Erzeugnisse unserer Industrie im letzten Jahre fortwährend erhöht werden mussten, um den Fabrikanten bei den getriebenen Preisen für Rohkakao wenigstens die Herstellungskosten einzubringen, so erscheint die Aussicht für die Zukunft wenig günstig. Denn je teurer der kleine Kunde seine Ware bezahlen muss, desto eher noch ist er bei sinkendem Verdienst bereit, auf sie zu verzichten. Jedenfalls werden die nächsten Monate mit ihrem teuren Geldstand und der abwärts geneigten Konjunktur für die Kakaoindustrie nicht leicht sein.

† **Herr Robert Hörmann,** Mitinhaber der Firma Gebrüder Hörmann in Dresden-Mickten, ist am 14. November d. J. nach langem, schwerem Leiden im Alter von 38 Jahren gestorben.

Landau. In der Pfalz überstürzen sich jetzt die Gerichtsverhandlungen wegen Weinpanscherei. Fast jeden Tag liest man in den Zeitungen davon. Bei einer solchen Verhandlung, die Ende September stattfand, teilte der Vorsitzende der Strafkammer des Landauer Landgerichts mit, dass zurzeit an die 60 Weinprozesse dort schwebten! Was mag also in der schönen Pfalz gepanscht sein in alter und neuer Zeit, ehe die Behörde mit starker Hand eingriff. Fast möchte man sagen, dass den Panschern im Laufe der Jahre das Gefühl für ihr strafbares Tun abhanden gekommen ist. Und das grosse Publikum? Das hat ebenfalls den Geschmack reiner Weine verloren durch die vielen, vielen Wässerchen, die ihm im Laufe der Jahre zugemutet wurden.

Wien. Die Schokoladenfabrik L. Pischinger & Sohn hat ihre Zahlungen eingestellt.

Eutin. Einem Schokoladenfabrikanten war ein auf 10 M. lautender Strafbefehl zugegangen, da er an Sonntagen abends nach 7 Uhr seine auf dem Bahnhof Malente-Gremsmühlen stehenden Schokoladen-Automaten nicht geschlossen hatte. Der Fabrikant legte hiergegen Berufung ein und führte aus, dass die Automaten zum Gewerbebetriebe der Eisenbahn gehören, auch wenn diese den Betrieb vertragsmässig Dritten übertrage; dieser Betrieb unterstehe nicht den Vorschriften der Gewerbeordnung. Das Gericht wies den Strafbefehl zurück und sprach den Fabrikanten frei. (Ostholst. Anz.)

Antwerpen. Das Antwerpener Schutzkomitee für die äussere Anleihe der Républica Dominicana, die den Samanákakao liefert, teilt mit, dass der dominikanische Finanzminister in Neuyork ist, um eine Anleihe anfzunehmen, aus der die bisherigen Besitzer dominikanischer Schuldpapiere bezahlt werden sollen. Die Anleihe soll 20 Millionen $ umfassen.

Mailand. Die Schokoladenfirma G. G. Piazza wurde in eine Aktiengesellschaft umgewandelt unter der Firma Societa Anonima Cioccolato G. G. Piazza.

Aus Kamerun: Die **Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft »Bibundi«** gibt bekannt, dass die Kakaoernte auf ihren Pflanzungen einen befriedigenden Verlauf nimmt. Die Gesamternte des Jahres 1906 hat 6244 Sack zu 50 Kilo oder 312 200 Kilo umfasst; in den ersten zehn Monaten Januar bis Oktober 1907 sind schon 7090 Sack zu 50 Kilo oder 354 500 Kilo geerntet. Die Ergebnisse für November und Dezember fehlen noch. Ebenso hat die **Debundscha Pflanzungsgesellschaft** günstige Ernteergebnisse zu verzeichnen. Von Mai bis Oktober 1906 sind im ganzen 949 Sack von der Gesellschaft verladen, in der gleichen Zeit 1907 waren aber schon 1065 Sack; die Ernte gestaltet sich weiter gut.

Altona. Die Schokoladenfabrik C. H. L. Gartmann bemerkte vor einiger Zeit, dass die auf ihren Grundstücken aufgestellten Wassermesser einen übermässig hohen Wasserverbrauch anzeigten, ohne dass ein solcher Mehrverbrauch tatsächlich vorhanden war. Die Wassermesser wurden nachgesehen, wobei sich herausstellte, dass sie schadhaft waren. Die Firma verlangte nun das zuviel gezahlte Wassergeld vom städtischen Wasserwerk zurück, wurde aber abgewiesen und wandte sich an den Bezirksausschuss in Schleswig, der die Stadt verurteilte, den zuviel bezahlten Betrag wieder herauszugeben.

Kassel. Die Kasseler Haferkakaofabrik erklärt für das letzte Geschäftsjahr 6 Prozent Dividende gegen 5 Prozent im Vorjahr.

Eine Ausstellung von Gegenständen für die Reise und den Aufenthalt in Bädern und Sommerfrischen soll im Dezember 1907 stattfinden, doch schweigt sich der Prospekt über den Ort aus! Die Bezeichnung ist aber so vielseitig, dass zu dieser Ver-

Digitized by Google

anstaltung neben Hühneraugenmitteln und Stiefelwichse zweifelsohne auch Schokolade zugelassen werden kann, sicherlich eine recht glückliche Zusammenstellung. Der Prospekt verspricht vieles, zunächst lockt er zur Teilnahme:

»Die Beteiligung an dieser Ausstellung und Preiskonkurrenz ist vollständig kostenlos, falls die betreffenden Gegenstände in das Eigentum des Vereins zur Deckung seiner Unkosten übergehen. Andere Vereinbarungen sind zulässig«.

Mehr Entgegenkommen findet sich selten, aber es kommt noch viel besser, denn im weiteren Verlauf heisst es sehr schmeichelhaft für die bedachten Firmen:

»Bei dem uns bekannten guten Ruf Ihrer Firma hoffen wir, dass Ihnen bei der diesjährigen Ausstellung in Berlin die Goldene Medaille zuerkannt werden würde.«

Das dicke Ende lassen wir folgen in Gestalt des preussischen Ministerialerlasses vom 5. April 1904, der die Reklame mit gewissen Ausstellungsmedaillen unter Strafe stellt, und solche Auszeichnungen sind von der im Dezember zu veranstaltenden Ausstellung für Sommerfrischen wahrscheinlich zu erwarten. Der Prospekt verspricht sie wenigstens. Die »Ständige Ausstellungskommission, der wir die Sätze aus dem Prospekt verdanken, nennt auch hier die Veranstalter leider nicht.

James Keiller & Son, Germany, Limited, London mit Zweigniederlassung Tangermünde. Das Geschäftsjahr 1906/07 der Zweigniederlassung, nur 10 Monate umfassend, schliesst am 31. März 1907. Der Betriebsgewinn hat in dieser Zeit 162573 Mk. betragen, wovon noch 72428 Mk. für Handlungsunkosten abzuziehen sind, sodass sich der gesamte Reingewinn auf 90144 Mk. stellt. Davon sind 29588 Mk. zu Abschreibungen verwandt worden und 60557 Mk. der Generalversammlung zur Verfügung gestellt. Hiervon sind 40800 Mk. als Dividende von 4 Prozent auf 1020000 Mk. Aktienkapital der Zweigniederlassung verteilt worden, 14552 Mk. neu vorgetragen. In der Bilanz sind neben kleineren Posten Patente und Verfahren mit 102000 Mk. eingestellt, Debitores mit 125373 Mk, Gebäude und Plantagen mit 415454 Mk., Maschinen und Apparate mit 103250 Mk., Geräte mit 41070 Mk., Vorräte mit 417528 Mk. Auf der Passivseite stehen neben dem Aktienkapital nur noch Kreditores mit 181721 Mk.

Der Zusatz »Söhne« zu einer reinen Personenfirma wird nach einem Gutachten der Aeltesten von Berlin im Handelsverkehr dahin aufgefasst, dass die Inhaber zur Zeit der Abänderung der Firma wirklich Söhne des früheren Inhabers und Namensträgers der Firma sind. Wenn es sich um einen Sohn und einen Enkel im direkten Stamm des ursprünglichen Firmeninhabers handelt, könnte der Zusatz »Söhne« leicht irre führen, da der Verkehr die Bezeichnung »Söhne« wörtlich fasst.

E. F. Ohle's Erben Aktiengesellschaft in Breslau. Die Gesellschaft erzielte im Geschäftsjahre 1906/07, das am 30. Juni 1907 schloss, einen Betriebsgewinn von 375862 Mk., wovon 208856 Mk. für Fabrikations- und Handlungsunkosten, 46347 Mk. für Zinsen verausgabt wurden. Der gesamte Reingewinn des Unternehmens stellt sich auf 120659 Mk., wovon 43429 zu Abschreibungen verwandt sind und 77231 Mk. als Reingewinnrest der Generalversammlung zur Verfügung gestellt werden. Das Aktienkapital der Gesellschaft beträgt 1000000 Mk., die Kreditores stellen sich auf 719083 Mk., denen an Aktiven gegenüberstehen Grundstücke mit 241590 Mk., Gebäude mit 425141 Mk., Maschinen mit 288238 Mk., Vorräte mit 546579 Mk. und Debitores mit 276651 Mk.

Tahiti-Vanille. Die Firma Aust & Hachmann in Hamburg versendet eine kleine Schrift, in der neben einigen Erläuterungen eine Reihe von Bildern aus der Heimat der Tahiti-Vanille dargeboten wird. Wir sehen dort den Hauptort Papeete, Ansichten von Vanillepflanzungen und Eingeborene bei der Arbeit. In der Einleitung wird gesagt, dass die Vanillekultur 1848 auf Tahiti aufgenommen wurde, doch war sie noch 1860 erst wenig verbreitet, nur in einigen Gärten. In den achtziger Jahren hat die Vanillekultur auf Tahiti grösseren Umfang angenommen, und Anfang der neunziger Jahre machte sie sich auf den Märkten bemerkbar. Ausgeführt wurden von Tahiti

1883:	1230 Kilo	1902:	144784 Kilo
1888:	6530 »	1904:	134405 »
1891:	11175 »	1905:	121975 »
1895:	23413 »	1906:	135369 »

In den Kreisen der Schokoladefabrikanten ist die Tahiti-Vanille nicht beliebt; für feine Schokolade kann sie nicht verwendet werden, weil sie einen unangenehmen, bittermandeligen Beigeschmack hat. Die Importeure und Händler wissen, dass dieser Beigeschmak das Aroma beeinträchtigt, und da überhaupt das reine Vanillearoma sehr schwach ist, hat man die Tahitischoten mit Lösungen von Haarmann & Reimers Vanillin gesättigt und mit den Kristallen bestreut. Die so behandelte Tahiti-Vanille wird dann »veredelte« Tahiti-Vanille genannt. Richtiger aber ist es, sie »parfümierte« zu nennen.

Geschäftseröffnungen:

Biebrich. Heinrich Müller, Rathausstrasse 51, eine Konditorei;

Eisenach. Clara Wilhelm, Frauenberg 11, ein Konfitüren-Geschäft; ferner Frau Helene Crellwiz, Georgenstrasse 1, ein Spezialgeschäft für Schokoladen;

Elberfeld. Otto Roth, Kölnerstrasse 75, eine Konditorei;

Eschwege. Ernst Steinmetz, Neustadt 68, eine Feinbäckerei;

Essen-Rüttenscheid. Hermann Caspary, Rüttenscheiderstrasse 93, eine Konditorei;

Glauchau. Paul Ulbrich, Weberstrasse 4, eine Feinbäckerei;

Hamburg. Arnold Lustig, Besenbinderhof, eine Konditorei;

Hildesheim. J. Zimmermann, Almsstrasse 46, ein Konfitüren-Spezialgeschäft;

Pforzheim. Karl Kautter, Ecke Linden- und Geigerstrasse, eine Feinbäckerei; ferner Paul Segelbach, Luisenstrasse 14, eine Konditorei.

Konkurse.

Aachen. Krämer L. Scheufen, i. F. L. Scheufen-Kramer, Theaterplatz 5.

Bad Tölz. Krämerin E. Sedlmayr in Greiling.

Buer, Westf. Krämerin Frau G. Kaiser in Beckhausen, Horsterstr. 173.

Burglengenfeld. Krämer G. Röhrl in Wischenhofen.

Cöln, Rhein. Krämer O. Gruhnwald in Kalk.

Darmstadt. Bäckermstr. E. Krämer, Ballonplatz.

Feuchtwangen. Bäckermstr. L. Ebert.

Frankenberg, Sachsen. Krämer E. Uhlemann; Krämerin E. R. Kirchhübel.

Hadersleben. Bäckermstr. M. Lindelof.

Halle, Saale. Konditor M. Schmidt, Ludwig-Wucherstr. 60.

München Krämer S. Leibl, Lilienstr. 86a; Bäckermeister J. Göpfert, Pariserstr. 1.

Riesa. Frau J. L. Krause genannt Peritz, Bäckereigeschäft in Röderau.

Rochlitz, Sachsen. Krämer F. P. Eisermann in Geringswalde.

Schloss Tenneberg. Bäckermstr. C. Seeber in Friedrichroda.

Digitized by Google

Schmölln S.A. Bäckermstr. P. O. Brumme.
Schöneberg b. Berlin. Krämer O. Baumgärtner in Friedenau.
Schwabmünchen. Bäckermeister J. Erlingen in Grossaitingen.
Türkheim, Schwaben. Krämer K. Nägele in Eppishausen.
Zeulenroda. Bäckermstr. O. Ulitzsch.
Zschopau. Bäckermstr. H. M. Weber in Krumhermersdorf.

Firmennachrichten.

Ansbach. Germania Drogerie Friedrich Kurz; Kaufmann Friedrich Kurz in Rothenburg o. T. ist Inhaber, Drogen-, Kolonialwaren-Handlung.

Demmin. Wilhelm Zander zu Jarmen: Inhaber ist Bäckermstr. Wilhelm Zander.

Detmold. Bisquit- und Waffelwerke Fricke & Stieve, G. m. b. H.: Das Stammkapital ist um 20000 Mk. auf 60000 Mk. erhöht.

Elberfeld. Theodor Noot; Inhaber ist Konditor Teodor Noot.

Conditorei Karl Kremer: Inhaber ist der Konditor Karl Kremer.

Hamburg. P. W. Gaedke. Gesamtprokura hat Emil Karl Louis Prinz erhalten. Die Gesamtprokura von A. A. Müller ist erloschen.

Zentral-Einkaufsgesellschaft deutscher Kolonialwarenhändler m. b. H.: In der Versammlung der Gesellschafter vom 21. Oktober 1907 ist die Auflösung der Gesellschaft beschlossen worden; gemeinschaftliche Liquidatoren sind Gustav Adolph Hermann Siegert, zu Hamburg, und Valentin Tamm, Kaufmann, zu Leipzig.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund Zweigniederlassung Hamburg. Einzelprokura für die Zweigniederlassung haben Karl Julius Butze, Dr. phil. Kurt Albert Paul Pfund, Carl Bernhard Ganssauge und Max Friedrich Pfund in Dresden erhalten.

Hamburger Marzipanfabrik, G. m. b. H. Der Geschäftsführer J. H. R. Meyer ist ausgeschieden.

Königsbrück. Friedrich Musch: Inhaber ist der Kaufmann Friedrich Musch. Handel mit Kolonialwaren.

Königshütte, O.-S. Max Pliesch Kolonialwaren-Handlung: Inhaber ist Max Pliesch.

München. Josef Hof: Inhaber ist Josef Hof, Versandtgeschäft für Nahrungs- und Genussmittel, Claude Lorrainstrasse 7. Prokurist ist Alios Steinsdorfer.

Gebrauchsmuster.

81 c. 317665. Verpackungsschachtel. Akt.-Ges. Vereinigte Berner & Zürcher Chocolade-Fabriken Lindt & Sprüngli, Zürich; Vertr.: F. A. Hoppen u. Richard Fischer, Pat.-Anwälte, Berlin SW. 13. 26. 7. 07. A. 10435.

53 l. 317699. Gehäuse zum Umschliessen von Schüttel- oder Transport-Bahnen für Schokoladetafeln. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaischestr. 19. 22. 8. 07. G. 17824.

2 b. 319743. Mit Vertiefungen versehene, verstellbare Walze zum Durchpressen von Teig. Aachener Printen- und Dampfschokoladen-Fabrik Henry Lambertz, Aachen. 25. 7. 07. L. 18028.

53 k. 319990. Presse für Gebäck mit Obstfüllung. Hubert Spürkel, Altenessen. 20. 9. 07. S. 16066.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.
Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Papierwolle
empfiehlt
J. Feirabend, Niedernhausen i. Taunus.

Laden.
feinste Lage
in Frankfurt a. M.
für Kakaostube, Konditorei usw. geeignet, unter kulanten Bedingungen
zu vermieten.
Offerten unter **C. J. 1** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Allgäuer Trockenmilch
Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als unübertroffen in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.
Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

Schokoladenreisender,
erstklassig,
sucht sich zu verändern
evtl. auch für renommierte Fabrik der Zuckerwaren- und Schokoladenbranche die Vertretung provisionsweise zu übernehmen. Offerten unter **L. L. 720** an den Verlag des Gordian erbeten.

Kaufmann
31 Jahre alt, der in einer kleineren Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik gelernt hat und seit 9 Jahren in einer grösseren sich in Stellung befindet,
sucht eine Lebensstellung.
Derselbe ist mit allen Kontorarbeiten vollständig vertraut, ist branchekundig, kann ein Kontorpersonal leiten und ein Fabrikpersonal beaufsichtigen. Gefl. Offerten unter **U. S. 719** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Digitized by Google

Erfahrener, routinierter

Reisender

aus der Schokoladen- und Zuckerwarenbranche zum **1. Januar oder 1. April 1908** für Thüringen, Hessen und einen Teil Rheinlands und Westfalen **gesucht.** Nur wirklich tüchtige Herren, die schon mit Erfolg gereist haben, bei der Kundschaft gut eingeführt sind und sich durch eifrige Tätigkeit eine dauernde und gut bezahlte Stellung sichern wollen, belieben Bewerbungen nebst Bild, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen zu senden an

Gebr. Hörmann
Waffelfabrik im Grossbetriebe
Dresden-Mickten.

In Oberhessen, Hessen, Nassau und Umgegend bei nur zahlungsfähiger Kundschaft eingeführter

Vertreter sucht

die **provisionsweise Vertretung** einer **erstklassigen** Schokoladen-, Bonbons- und Honigkuchenfabrik für obengenannten Bezirk zu übernehmen. Offerten mit Angabe der Provision usw. unter **F. G. 4120** an **Rudolf Mosse, Giessen.**

Vertretung leistungsfähiger, speziell für **Massenartikel** eingerichteter Kakao- und Schokoladenfabrik

sucht

für Berlin und event. andere grosse Plätze bei Grossisten und bedeutenderen Detaillisten bestens eingeführter **langjähriger Vertreter.**

Off. **H. 7775** bei **Daube & Co., Berlin S.W. 19.**

Erfahrener Kaufmann, Organisator,

perfekt im Einkauf, in Kalkulation und Führung der Betriebs-Bücher, möglichst mit technischen Kenntnissen aus der Schokoladen-, Zuckerwaren-, Biskuits- und Kakes- oder Nahrungsmittel-Industrie

zu baldigem Eintritt **gesucht.** Gefl. Offerten an die

Landshuter Biscuits- und Cakes-Fabrik
H. L. Klein
Landshut (Bayern).

Zu verkaufen!

Schokoladefabrik

unter der Firma **»Schweizerische Schokoladefabrik Ribet«** (Société des chocolats suisses Ribet) ist in ihrem ganzen Umfange (en bloc) aus freier Hand zu verkaufen. Sie umfasst:

Fabrikgebäude: Maschinensaal, Schuppen, Keller, Magazine, Arbeitssäle usw. Flächeninhalt 24 Ar 87 qm.

Maschinelle Einrichtungen: Maschinen zur Herstellung und Ausbeutung von Schokoladeprodukten, Mechanikerwerkstätte, elektrische Kraftinstallation, Dampfkesselanlage usw.

Unüberbautes Terrain: Ausgedehnter Fabrikhof und daran anstossende Wiese, die sich im Bedürfnisfalle zur Vergrösserung des Etablissements vorteilhaft eignet. Flächeninhalt: 139 Ar 03 qm.

Gerätschaften, Fabrikations- und Verpackungsmaterial, Mobiliar, Laboratorium usw.: Die erst vor kurzem erstellten Gebäude und Maschinen, sowohl als das Material und Mobiliar sind in tadellosem Zustande erhalten und stehen jederzeit zu ihrem Gebrauche bereit.

Vorteilhafteste Lage in unmittelbarer Nähe der wichtigen Eisenbahnstation Renens.

Schätzung der Immobilien (Gebäulichkeiten, Land) und der maschinellen Einrichtungen **Frs. 473 645.—,**
der Gerätschaften, des Materials, des Mobiliars und der Warenvorräte . . . » **47 632.—.**

Kaufliebhaber, welche nähere Auskunft zu erhalten oder die Fabrik zu besichtigen wünschen, wollen sich gefl. an Herrn Henri Dubois, Bankier, Place St. François 1, oder an Herrn V. Deprez, Place Chauderon 1, beide in Lausanne, wenden, woselbst Kaufangebote **bis zum 30. November** entgegengenommen werden. (H 34 921 L)

Konfitürenmeister.

In einer grossen Kakao-, Schokoladen- und Konfitüren-Fabrik findet ein in der Konfitürengrossfabrikation erfahrener Meister Lebensstellung. Nur solche Bewerber können berücksichtigt werden, die das Fach vollständig beherrschen und darin langjährige Erfahrungen besitzen.

Offerten unter **A. E. 716** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

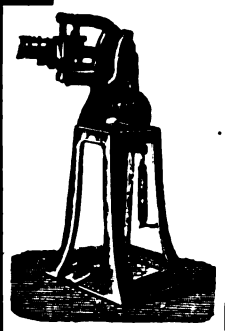
Digitized by Google

EIS- UND KAELTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN
liefern als Spezialität
QUIRI & Co., Maschinenfabrik, SCHILTIGHEIM i. Els.
Zweigbureaux:
Köln a. Rh., Friesenplatz 19. — **Berlin-Charlottenburg,** Passauerstrasse 27/28.

Fabrikationsmeister

für eine grosse Kakao-, Schokoladen- und Konfitüren-Fabrik gesucht. Da in diesem Betriebe jeder Fabrikationszweig von einem besonderen Fachmeister geleitet wird, hat der Fabrikationsmeister in der Regel nur die Arbeiten in allen Zweigen fortgesetzt zu beaufsichtigen, zu kontrollieren und eventuell anzuordnen, muss aber auch imstande sein, die Fachmeister bei zufälliger Behinderung, in ihren Spezialabteilungen zu ersetzen. Deshalb wird nur auf Personen reflektiert, die vieljährige praktische Erfahrungen in allen einschlägigen Fächern nachweisen können und eine Lebensstellung suchen.

Offerten unter **S. H. 715** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.



Schokoladen-Kisten

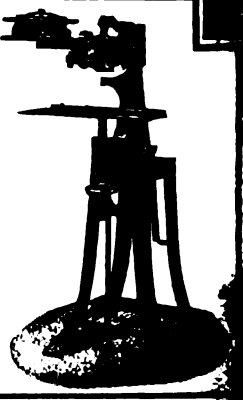
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



Das geht Sie direkt an!

Es ist gewiss eine Freude, einen Konsumartikel zu verkaufen, der Umsatz, Nutzen und neue Kunden sozusagen heranzieht.

Ein solcher Artikel sind aber meine

in

10 Pfg. Beutel-Packung.

Aeusserst vorzügliche Qualität und denkbar elegante Ausstattung. Deckelbilder und grosse Aushängeplakate in jedem Karton, Reklame zu jedem Beutel.

Packungen zu 100, 50 und 30 Stück.

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

Bleifreie Zinnfolie

(Stanniol, Blattzinn) glatt und gepresst

eignet sich am besten zum Einwickeln von Schokolade, Konfitüren und Zuckerwaren, weil dadurch ein Eindringen von Luft, Feuchtigkeit und Staub verhindert wird und den Waren ihre eigene Feuchtigkeit und ihr Aroma erhalten bleibt. Wegen ihres eleganten Aussehens, welches weder durch den Einfluss von Luft noch durch Wasser leidet, ist **Zinnfolie** allem anderen Verpackungsmaterial von Nahrungsmitteln vorzuziehen. — Anfragen oder Bestellungen bitten wir zu richten an die

Centralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken

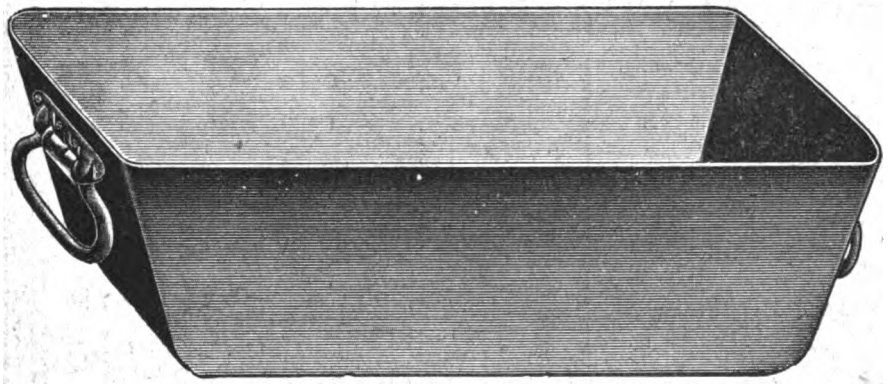
Berlin S. O., Schmidstrasse 8.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

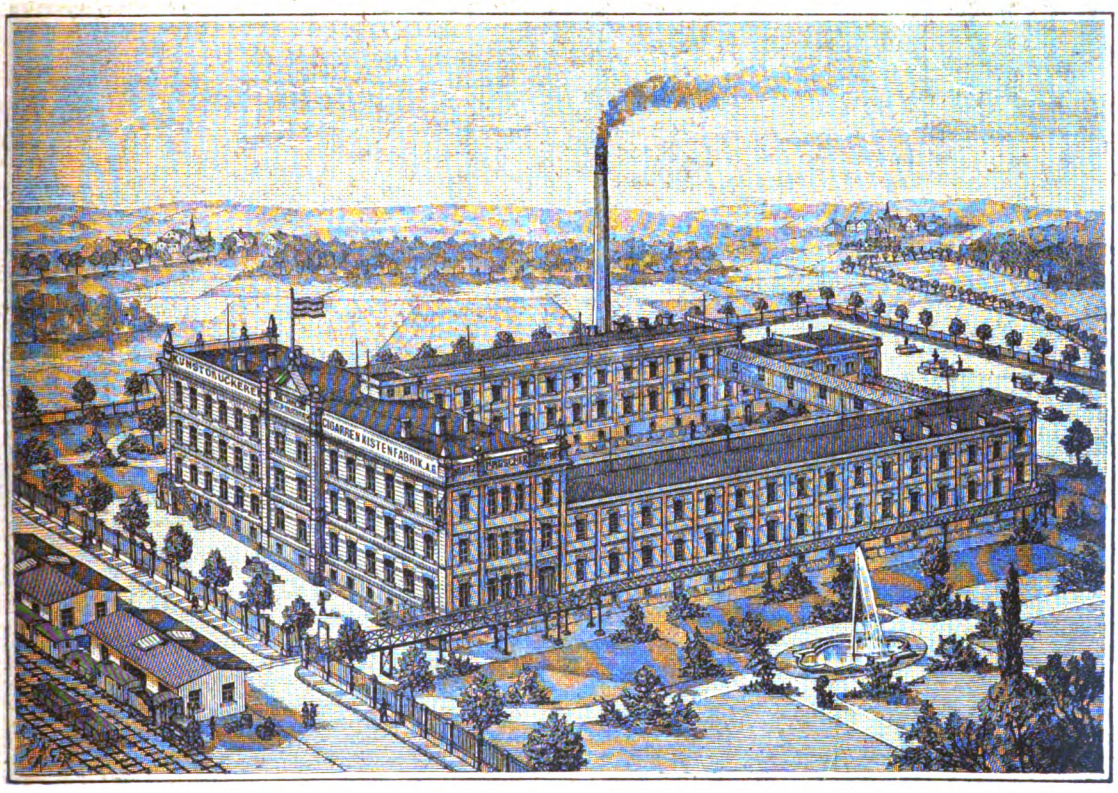
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Schutzkleider

für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche in praktischen, gutsitzenden, geschmackvollen Formen
in haltbaren Stoffen und bester Näharbeit
fabriziert als Spezialität
und liefert in Posten

Engros **äusserst billig.** Export

Prima Referenzen!

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet-u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Von Heft 290 des Gordian kaufen wir gut erhaltene Exemplare zurück.
Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 303.** Hamburg, 5. Dezember 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist **20** Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland **22** Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten **60** Mk. die ganze, **30** Mk. die halbe, **16** Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten **50** Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

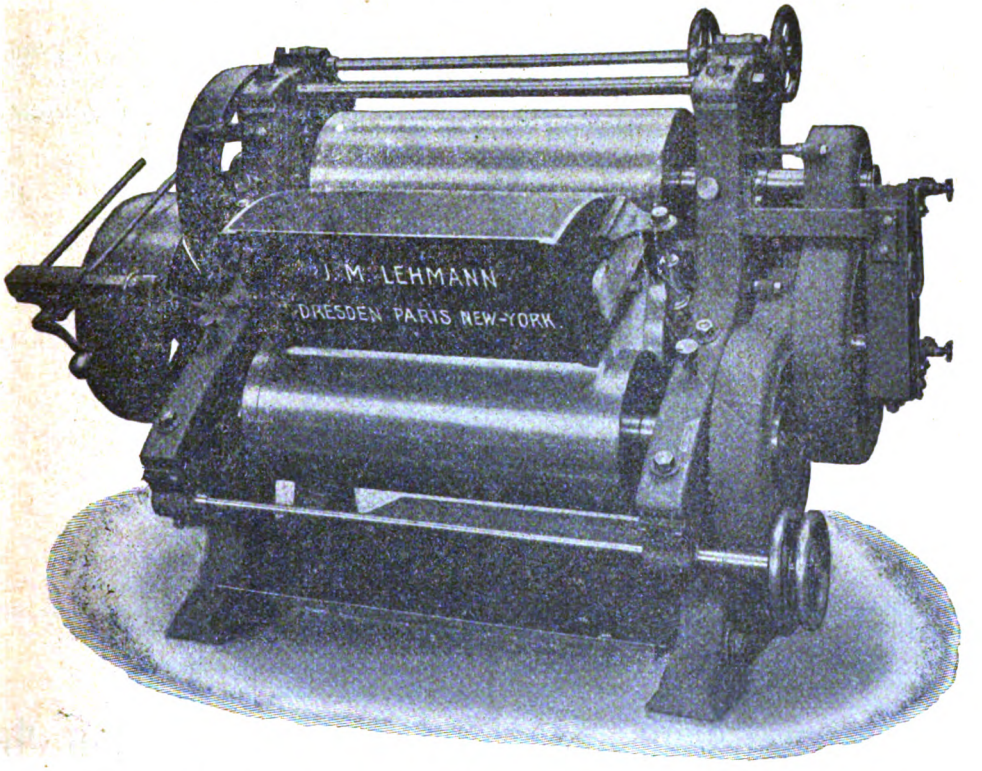
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Original-Konstruktion Lehmann.



Walzenmaschine „Reform“

mit **3** oder **5** Walzen

zum Reiben von Schokolade usw.

Seit 1903 patentiert und geschützt im In- und Auslande.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93 544 150 277 154 733 162 454 173 898 180 866
Patent Nr. 16 853 in England, Schottland und Irland

Oetker

ist der
erste
welcher
geschälte, gehackte u. gehobelte
Mandeln, Nusskerne
herstellte.

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals

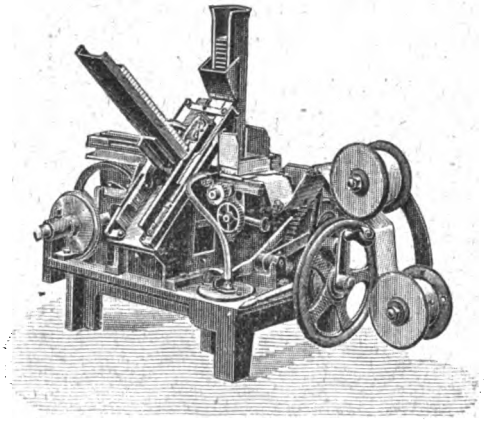
G. HERMANN & BEYER FRERES

162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.

Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 303
vom 5. Dezember 1907.

Zuckersteuern und Kakaozölle in Deutschland. — Marktglossen. — Aus Verbrauchsländern. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Zuckersteuern und Kakaozölle in Deutschland.

Die deutsche Kakao- und Schokoladenindustrie hat sich in den letzten Jahren bedeutend erweitert, sie hat sich in weiten Schichten der Bevölkerung Eingang verschafft und hat mit ihren Erzeugnissen überall Anklang gefunden. Dieser erfreuliche Gang der Entwicklung hat natürlich einen entsprechend grösseren Bedarf an Roh- und Halbstoffen hervorgerufen, namentlich an Kakaobohnen und Zucker, die hauptsächlich für die Kakao- und Schokoladenindustrie in Betracht kommen.

Diese beiden Hauptrohstoffe unterliegen von reichswegen verhältnismässig hohen Abgaben, die für die Entwickelung unserer Industrie von einschneidender Bedeutung sind. Auf Kakaobohnen ruht seit dem 1. März 1906 ein Einfuhrzoll von 20 Mk. für 100 Kilo, und vor diesem Zeitpunkt waren es sogar 35 Mk. Die Ermässigung hat natürlich dazu beigetragen, die Kreise unserer Industrie weiter zu ziehen, wenn auch die seit fünf Vierteljahren herrschende Kakaohausse den Vorteil dieser Ermässigung längst zuschanden gemacht hat. Doch davon an anderer Stelle mehr. Hier genügt die Tatsache des erheblich gestiegenen deutschen Kakaoverbrauchs, der die Grundlage für die deutsche Kakao- und Schokoladenindustrie bildet.

Von der grösseren oder geringeren Menge Kakaobohnen, die in Deutschland verarbeitet werden, hängt natürlich ein nicht unbedeutender Teil des Zuckerverbrauchs ab, einerlei ob er direkt als Bestandteil der Schokolade und der zuckerhaltigen Kakaowaren verarbeitet wird, oder ob ihn der Kakaotrinker in sein Schälchen Braunen wirft. Bis auf einen geringen Anteil, den Rohrzucker hat, wird Zucker aus deutschen Zuckerrüben in unserer Industrie verarbeitet. Auf Zucker liegt eine Verbrauchssteuer von 14 Mk. für 100 Kilo, wozu noch die Eingangszölle von eingeführtem Rohrzucker zu rechnen wären; es handelt sich aber beim Rohrzucker nur um Mengen, die im Verhältnis zum ganzen unerheblich sind, sodass sie hier ausser Ansatz bleiben können.

Für die Berechnung des Zuckers, den die Schokoladenindustrie verarbeitet, kann als Grundlage der Rohkakao dienen, und zwar in der Weise, dass 100 Kilo rohe Kakaobohnen entschält und geröstet 85 Kilo Masse zur Weiterverarbeitung ergeben. Zu diesen 85 Kilo Masse gehören im Durchschnitt 170 Kilo Zucker, sodass allgemein aus den 85 Kilo Masse unter Zusatz von Zucker eine genussfertige Menge von 255 Kilo entsteht, wozu dann noch die übrigen, bei der Herstellung von Kakaowaren üblichen Zusätze treten würden.

Digitized by Google

Wenn nun die deutsche Kakao- und Schokoladenindustrie jährlich — nach 1906 angenommen — rund 36000000 Kilo Kakaobohnen aufnimmt, die der Reichskasse 7200000 Mk. an Zöllen einbringen, so ergeben die 36 Millionen Kilo Bohnen 30600000 Kilo Masse, zu deren Verarbeitung für den Verkauf 61200000 Kilo Zucker nötig sind. Diese Zuckermenge bedeutet für die Reichskasse bei 14 Mk. Verbrauchssteuer für 100 Kilo eine Einnahme von 8568000 Mk. Abgesehen von anderen Rohstoffen, die in der Kakao- und Schokoladenindustrie verwandt werden und dem Reich ebenfalls noch ansehnliche Zolleinnahmen bringen, stellt sich die Summe der Abgaben, die die Kakaoindustrie allein für den von ihr verarbeiteten Rohkakao und Zucker zu leisten hat, auf 15768000 Mk.

Von diesen 15768000 Mk. sind die Kakaozölle direkt vom Fabrikanten an die Steuer- oder Zollbehörde zu entrichten, während die Verbrauchsabgabe für Zucker nicht von den Fabrikanten unserer Industrie, sondern von den Raffinerien oder den Zuckerfabriken, die Verbrauchszucker herstellen, an die Reichskasse abgeführt wird, sobald sie Zucker in den freien Verkehr des deutschen Zollgebiets setzen. Die Fabrikanten unserer Industrie müssen ihren Zuckerlieferanten, also den Raffinerien in der Regel, im Kaufpreise die Verbrauchssteuer vergüten, die einen recht erheblichen Teil ausmacht, denn z. B. kostet gemahlener Melis heute in Magdeburg einschliesslich Verbrauchssteuer etwa 18½ Mk. für 50 Kilo, ohne die Steuer aber nur 11½ Mk., sodass der Schokoladenfabrikant fast die Hälfte des Kaufpreises für die Verbrauchssteuer an die Raffinerie zahlen muss.

Die Verpflichtung der Raffinerie zur Abgabe der Verbrauchssteuer an die Reichskasse wird durch § 3 des Zuckersteuergesetzes geregelt; dieser Paragraph hat folgenden Wortlaut:

»Die Zuckersteuer ist zu entrichten, sobald der Zucker aus der Steuerkontrolle in den freien Verkehr tritt. Zur Entrichtung ist der Inhaber derjenigen Zuckerfahrik verpflichtet, aus welcher der Zucker in den freien Verkehr tritt.

Der Zucker haftet für den Betrag der Steuer ohne Rücksicht auf die Rechte Dritter. In gleicher Weise haftet die zuckerhaltige Ware im Falle des § 6, Ziffer 1, für die Steuer oder die gezahlte Vergütung.

Die Zuckersteuer ist dem Inhaber der Zuckerfabrik gegen Sicherheitsbestellung für die Frist von sechs Monaten zu stunden. Diese Sicherheitsbestellung kann durch Hinterlegung von mündelsicheren Wertpapieren zum Kurswerte, jedoch nicht über den Nennwert hinaus, oder durch Wechsel und sonstige Bürgschaften, deren Sicherheit die oberste Landesfinanzbehörde zu prüfen hat, oder durch erststellige Hypothek auf die Zuckerfabrik bis zur Hälfte ihres durch amtliche Sachverständige zu ermittelnden bleibenden Wertes, oder durch Verpfändung des unter Steuerkontrolle (amtlichem Mitverschluss) befindlichen Zuckers zu ⅔ des Marktwertes geleistet werden.«

In diesem Paragraph wird ausdrücklich festgelegt, dass die Entrichtung der Zuckersteuer von dem Inhaber der Zuckerfabrik zu erfolgen hat, die den Zucker in den freien Verkehr setzt. An sich kann hiergegen nichts gesagt werden, denn schliesslich muss doch von einer Stelle aus die Verbrauchssteuer geleistet werden. Diese Leistung hat aber 6 Monate Zeit, wenn die betreffende Zuckerfabrik der zuständigen Landesfinanzbehörde Sicherheiten bestellt. Die Raffinerie hat also aus dieser Stundung zunächst den Zinsgewinn, der namentlich zu Zeiten teuren Geldstandes, wie jetzt, sehr bedeutend ist. Dieser Zinsgewinn fällt der Raffinerie sozusagen mit staatlicher Hilfe in den Schoss. Ausserdem bleibt zu bedenken, dass es eine grosse Erleichterung bedeutet, wenn die Beschaffung flüssigen Geldes für fällige Steuern ein halbes Jahr aufgeschoben werden kann; es handelt sich bei dem Gesamtverbrauch des Deutschen Reiches an Zucker um sehr erhebliche Beträge und Zinsgewinne. Allein für den Zucker, der in dem engeren Kreise der Kakao- und Schokoladenindustrie zur Verarbeitung kommt, beträgt nur der Zinsgewinn der Raffinerien in sechs Monaten bei einem jährlichen Zinssatze von

3%	128520 Mk.
4%	171360 »
5%	214200 »
6%	257040 »
7%	299880 »
8%	342720 »
9%	385560 »

Diese sich mühelos aus der Stundung ergebenden Gewinne fliessen den Raffinerien nur aus der im Verhältnis zum ganzen kleinen Zuckermenge zu, die unsere Industrie verarbeitet. Unberücksichtigt hierbei geblieben sind die Zinsgewinne, die den Zuckerfabriken ohne weiteres aus der Stundung all der Zucker entstehen, die in der reinen Zuckerwarenindustrie, die zum Teil eng mit der Kakao- und Schokoladenindustrie zusammenhängt, kurz in allen Zucker verarbeitenden Industrien gebraucht werden, schliesslich aus der Stundung der Zucker, die der grosse Verbrauch abfordert. Denn da das Deutsche Reich jährlich über 100 Millionen Mark aus der Zuckersteuer erhält, so geht der Zinsgewinn der halbjährlichen Stundung, zumal bei dem heutigen hohen Geldstande, ebenfalls in die Millionen Mark hinein. Was eine solche Stundung heute und auch in anderen Zeiten für die Stärkung der Betriebsmittel bedeutet, ist ohne weiteres klar. Diese Vorteile kommen den Zuckerfabriken zu, ohne dass sie sich besonders darum zu bemühen brauchen.

Diese grossen Vorteile der Raffinerien lassen in den ebenfalls am Zuckerverbrauch mit arbeitenden Kreisen, namentlich in den Industrien, die selbst Zucker verarbeiten, den Gedanken aufkommen, ebenfalls an den mit staatlicher Hilfe gewährten Vorteilen teil zu haben, denn was dem einen recht, ist dem andern billig. Die Raffinerien arbeiten in der Hauptsache mit Zuckergrosshändlern oder Fabrikanten, sie verkaufen ihren Zucker meist gegen Kasse, selten gegen 60 Tage-Akzept, sodass sie die Stundung der Zuckersteuer auf sechs Monate kaum nötig haben. Tatsächlich erhalten sie die Beträge, die sie für die Zuckersteuer zu entrichten haben, meist ein halbes Jahr, nur manchmal 4 Monate früher, als die gestundete Zuckersteuer fällig ist. Die Raffinerien haben also gar nicht nötig, erst noch Zinsgewinn im Preise zu kalkulieren, sondern können mit den prompt eingehenden Geldern sofort im Geschäft arbeiten. Eine Reihe von Raffinerien gibt überhaupt keinen Kredit an ihre Abnehmer, die nur im grossen abfordern und daher einen verhältnismässig kleinen, leicht zu übersehenden Kreis bilden.

Es ist schwer zu verstehen, dass diese sich von selbst ergebenden Vorteile der Raffinerien den Absichten des Zuckersteuergesetzes entsprechen. Beabsichtigt war doch, mit der Stundung der Zuckersteuer, die nach Ansicht der Gesetzgeber nicht leicht auszuführenden Zahlungen

Digitized by Google

der Raffinerien an die Reichskasse zu erleichtern. Denn wenn einer dem andern etwas stundet, so will er ihm doch helfen, die fälligen Gelder mit Fristen zu bezahlen, weil die Eingänge des andern ebenfalls nur mit Fristen bezahlt werden. Diese Voraussetzung trifft im Raffineriegeschäft durchweg nicht zu, denn die Raffinerien erhalten die gesamten Beträge für die Zuckersteuer schon spätestens vier Monate, bevor sie die Zuckersteuer zu bezahlen brauchen. Diese Zustände machen den Begriff der Stundung wesenlos und die Stundung selbst überflüssig. Wenn diese Stundung aber trotzdem gesetzlich besteht, so ist nicht recht einzusehen, weshalb die Raffinerien allein deren Vorteile geniessen sollen, weshalb nicht auch namentlich die Zucker verarbeitenden Industrien davon Nutzen haben sollen. Die Berechtigung dazu ist unseres Erachtens aus verschiedenen Gründen gegeben.

Das Reich hat ein grosses Interesse an der Hebung des Zuckerverbrauches, weil damit steigende Einnahmen aus der Zuckerverbrauchssteuer verknüpft sind. Man hat, weniger um den Ertrag der Zuckersteuer als den Zuckerverbrauch zu heben, verschiedentlich schon beantragt, die Verbrauchssteuer von 14 Mark auf 10 Mark herabzusetzen. Das Reich steht diesen Bestrebungen nach Erklärungen der Regierung im Reichstage wohlwollend gegenüber, aber die derzeitige Finanzlage gestattet schwerlich einen, wenn auch nur vorübergehenden Ausfall der Einnahmen, es sei denn, dass Ersatz für den Ausfall gefunden wird. Es gilt also, bei dem heutigen Stande, den Zuckerverbrauch nach Möglichkeit zu heben, ohne dass zunächst Aussicht auf Ermässigung der Zuckersteuer vorhanden ist. An dieser Steigerung des Zuckerverbrauchs arbeiten die Raffinerien so gut wie garnicht, da sie den Zucker ausschliesslich an Grosshändler und Fabrikanten weiter geben, wohl aber haben die Fabrikanten aus den Zucker verarbeitenden Industrien direkten Anteil an der Hebung des Zuckerverbrauchs. Das gilt, um bei unserer Industrie zu bleiben, von den Schokoladenfabrikanten, und naturgemäss sind deren Bemühungen um steigenden Absatz um so erfolgreicher, je leichter die Bedingungen sind, unter denen sie arbeiten.

Der Absatz der Schokoladen gestaltet sich in der Regel derart, dass der Fabrikant mit vielen kleinen und kleinsten Abnehmern zu tun hat, dass er diesen Kredit gewähren muss, auf Monate hinaus, und dass er oft froh sein kann, wenn er nach Bewilligung verschiedener Nachfristen endlich sein Geld erhält. Dabei bleibt zu bedenken, dass in der verkauften Schokolade mehr als die Hälfte Zucker steckt, dass die auf diesen Zucker entfallende Steuer namentlich bei den billigen, hauptsächlich hergestellten Konsumschokoladen einen erheblichen Teil des Wertes ausmacht. Der Schokoladenfabrikant hat diesen Steuerbetrag sofort an die Raffinerie abgeben müssen, muss aber selbst diesen Betrag seinen Kunden stunden. Es ergibt sich hiernach das Kuriosum, dass der Raffinerie vom Reich die Zuckersteuer sechs Monate gestundet wird, obgleich sie die Zuckersteuer grösstenteils von ihren Käufern sofort bei Abgabe der Ware zurück erhält, während der den Zucker verarbeitende Fabrikant die Zuckersteuer sofort zu bezahlen hat, obgleich er seinen Kunden diese Beträge stunden muss. Hiernach wird also am unrechten Ort gestundet, die Vorteile geniesst nicht die Instanz, die ebenfalls ihren Abnehmern Stundung gewähren muss.

Allerdings beschränkt das Gesetz selbst die Vorteile der Stundung auf die Zuckerfabriken, die den Zucker in den freien Verkehr setzen. Als seinerzeit das Gesetz beraten wurde, ist diese Beschränkung erst auf einen besonderen Antrag der Reichstagskommission erfolgt; in der Absicht der Regierung hat sie nicht gelegen, diese hat ausdrücklich erklären lassen, dass ihrer Ansicht nach kein Grund vorläge, die Stundung der Verbrauchssteuer nur den Zuckerfabriken zuzuwenden. Die Reichstagskommission begründete ihren Antrag damals in der Weise, dass durch die Stundung den landwirtschaftlichen Zuckerfabriken Vorteile geboten werden sollten und nicht, wie früher, jedem Versteuerer von Zucker, denn auf diese Weise sei die Stundung eine gute Einnahmequelle für Händler und Banken gewesen. Wir können diese Ansicht nicht teilen. Die Hauptmenge des deutschen Zuckerverbrauchs wird von den Raffinerien gedeckt, nicht von den landwirtschaftlichen Zuckerfabriken. Die Raffinerien stehen mit der Landwirtschaft nur in indirekter Verbindung, insofern sie von den Rohzuckerfabriken kaufen; die Anzahl der Raffinerien, die die Vorteile der Steuerstundung geniessen, ist nur klein, und soweit sie nicht im Besitze von eigenen Sicherheiten sind, müssen sie die Sicherheiten für die Steuerstundung von ihren Banken oder Geldleuten stellen lassen. Aber selbst dann sind die Vorteile für die Raffinerien noch recht bedeutend.

Unter solchen Voraussetzungen ist es nur natürlich, wenn die Zucker verarbeitenden Industrien den Wunsch haben, auch den Vorteil der Steuerstundung zu geniessen. Dazu ist eine Abänderung des Zuckersteuergesetzes nötig, wodurch die Stundung auf jeden Versteuerer von Zucker ausgedehnt wird, entsprechend der ursprünglichen Absicht der Regierung. Erscheint den Gegnern diese Erweiterung zu gross, so lässt sich wohl die Steuerstundung auf die Zucker verarbeitenden Industrien ausdehnen, um diesen jedenfalls die Stundung zu ermöglichen.

Diese Aenderung des Zuckersteuergesetzes kann ohne besondere Umwälzungen durchgeführt werden, vorausgesetzt, dass sie die Billigung der gesetzgebenden Körperschaften findet; es können ohne weiteres die heute geltenden Vorschriften für die Stundung sinngemäss Anwendung finden. In den Ausführungsbestimmungen zum Zuckersteuergesetz ist hierüber folgendes angeordnet worden:

»§ 4. Die Hebestelle hat über die Einnahme aus der Zuckersteuer ein Zuckersteuer-Einnahmebuch zu führen, für welches das Muster 1 als Vorbild dient.

§ 5. Die Zuckersteuer ist dem Inhaber der Zuckerfabrik gegen Sicherheitsbestellung für die Frist von 6 Monaten zu stunden.

Soweit das Gesetz nicht bindende Vorschriften hierüber enthält, bestimmt die oberste Landesfinanzbehörde, in welcher Weise Sicherheit zu leisten ist, und unter welchen Voraussetzungen die gestundeten Steuerbeträge vor Ablauf der Stundungsfrist eingezogen werden können.

§ 6. Bei Stundung der Zuckersteuer ist über jeden im Einnahmebuch anzuschreibenden Betrag ein Stundungsanerkenntnis abzugeben.

Ueber mehrere im Laufe eines Tages zur Anschreibung kommenden Einzelbeträge kann ein Anerkenntnis abgegeben werden. In dem Anerkenntnisse sind die Einzelbeträge anzugeben.

§ 7. Der Betrag jedes Anerkenntnisses muss 100 Mark erreichen.

§ 8. Die Stundungsfrist beginnt mit dem Tage der Fälligkeit, bei den mit Begleitschein II überwiesenen Abgabebeträgen mit dem Tage der

Digitized by Google

Vorlegung des Begleitscheins. Die gestundeten Beträge sind spätestens am 25. Tage des Monats, in welchem die Stundungsfrist abläuft, und wenn dieser ein Sonn- oder Festtag ist, am vorhergehenden Werktag einzuzahlen.«

Gelingt es, eine solche Abänderung durchzuführen, so kaufen z. B. die Schokoladenfabrikanten von den Raffinerien den Zucker ohne Steuer und entrichten die Steuer nach Ablauf der Stundungsfrist an die zuständige Behörde. Es ist dazu unseres Erachtens nicht einmal eine Ueberwachung der Schokoladenfabriken nötig, wenn die Abnahme des Zuckers von der Raffinerie unter Steuerkontrolle geschieht und der kaufende Schokoladenfabrikant schon bei der Abnahme den Nachweis bringt, dass er die nötigen Sicherheiten gestellt hat, und dass er den Zucker tatsächlich in seiner Fabrik zur Weiterverarbeitung verwendet. Hierüber müsste der Steuerbehörde das Recht der gelegentlichen Kontrolle zugestanden werden, die sich besonders bei den Fabriken leicht durchführen liesse, die schon heute die Vergünstigung der Ausfuhrvergütung auf zuckerhaltige Kakaowaren geniessen.

Für die Kakao- und Schokoladenindustrie würde der zweite Schritt auf dem Wege der Stundung den Kakaobohnen gelten müssen. In gleicher Weise, wie die Zuckersteuer gestundet wird, wäre statt der dreimonatlichen die sechsmonatliche Stundung der immerhin ins Gewicht fallenden Bohnenzölle zu erstreben. Das Reich verliert dabei nichts, denn es hat immer die auch hier erforderlichen Sicherheiten in der Hand, und die Kakao- und Schokoladenindustrie erhält durch die verlängerte Stundung der Steuer- und Zollbeträge Mittel in die Hand, um sich von den Folgen zu erholen, die ihr die masslosen Treibereien der Bohnenpreise noch verursachen werden. Eine solche Erleichterung ist doppelt segensreich in Zeiten hohen Geldstandes, wie jetzt. Ausserdem fördern aber derartige Massregeln, die für die Reichskasse keinen Ausfall bringen, die gerade jetzt infolge der Bohnenspekulation ins Stocken geratene Ausdehnung der Kakao- und Schokoladenindustrie und schaffen dadurch dem Reich die Aussicht auf steigende Einnahmen aus diesem, unserm Kreise, schlagen also zwei Fliegen mit einer Klappe. Die Billigkeit einer solchen sechsmonatlichen Stundung der Zuckersteuer und der Bohnenzölle liegt schon allein darin, dass die Kakao- und Schokoladenindustrie im Verhältnis zu ihrem nur erst beschränkten Umfange erhebliche Summen für die Reichskasse aufzubringen hat.

Marktglossen.

Die Firma Frank G. Alden Co. in Neuyork hat am 17. September 1907 einen Marktbericht in die Welt hinausgejagt, den wir im Gordianheft 300 vom 23. Oktober 1907 etwas unter die Lupe nehmen mussten. Wir müssen es auch heute wieder tun, und zwar wegen zweier Behauptungen, von denen die erste lautet:

»Der Kakao, der für den Verbrauch (der Vereinigten Staaten) von Jahresanfang bis zum 31. August 1907 bestimmt war, zeigte eine Zunahme von 16,24 Prozent, aber wir (Alden) haben die volle Ueberzeugung, dass der tatsächliche Verbrauch über 20 Prozent zunahm, weil mehr Pulver in diesem Jahre gepresst wurde als jemals, und nichts frisst mehr Kakaobohnen, als die Pulverpressung.«

Wir bitten, diese Aldenschen Sätze zweimal zu lesen, wir bitten, zu bedenken, dass Alden dieselbe Firma ist, die für 1906 gegen 1905 eine Zunahme von 13 bis 14 Prozent im Bohnenverbrauch der Vereinigten Staaten weissagte, doch erfüllte der Bohnenverbrauch der Vereinigten Staaten diese Weissagung nicht, sondern blieb, auf Grund amtlicher Unterlagen, bei 7,73 Prozent stehen; wir bitten aber auch das folgende zweimal zu lesen.

Wenn nach Alden der tatsächliche Verbrauch nicht 16,24 Prozent, sondern über 20 Prozent in acht Monaten 1907 gegen 1906 betragen hat, so kann dies nur auf Grund der aus 1905 übernommenen Vorräte geschehen sein. Da aber das Vorhandensein solcher Vorräte gerade von den Aldenleuten oft und gern bestritten wird, so haben die nordamerikanischen Kakaofabrikanten, wieder nach Alden, mehr Kakao verarbeitet, als sie tatsächlich hatten, was aus dem Lande der unbegrenzten Möglichkeiten nicht weiter verwunderlich klingt, wenn man ausserdem noch weiss, dass die Firma Alden die glückliche Erzeugerin dieser Lederstrumpfgeschichte ist.

Wir wollen aber von den Lederstrumpfgeschichten fort uns wieder auf den Boden der Wirklichkeit begeben und den Aldenleuten einige Zahlen hersagen. Auf Grund amtlicher Angaben sind in den Vereinigten Staaten zur Verarbeitung geblieben an Kakaobohnen

	im September	in 9 Monaten
1907:	3 234 913 lbs	67 668 378 lbs
1906:	5 920 822 »	60 361 900 »

Diese Zahlen lassen deutlich eine erhebliche Abnahme für den September 1907 erkennen; und für die neun Monate 1907 gegen 1906 ergibt sich nur noch eine Zunahme von 12 Prozent, die durch die Oktoberzahlen einen weiteren Rückgang erfahren wird. Wir sind neugierig, wie sich die Firma Alden mit diesen Tatsachen abfinden wird. Möglich wäre es sehr wohl, kurzerhand aus den 12 Prozent im Umdrehen eine Zunahme von 21 Prozent entstehen zu lassen. Doch es liegt uns fern, in irgend einer Weise solchen Gerüchten vorgreifen zu wollen. Aber wir müssen feststellen, dass die Aldensche Rechnung auf die Verbrauchszunahme der Vereinigten Staaten in diesen Monaten einen derben Stoss erhalten hat. Man lese genau:

Neuyork allein, das etwa 95 Prozent des amerikanischen Verbrauches versorgt, zeigt für elf Monate 1907 gegen 1906 eine Einfuhrzunahme von nur noch 7 Prozent, und in den drei Monaten September, Oktober, November zeigt sich in den Einfuhren ein Nachlass von über 40 Prozent. Das muss niedriger gehängt werden, damit es überall auch gelesen und verstanden wird! (Vergl. Seite 1536.)

Auch beim französischen Verbrauch hat die Aldensche Rechnung versagt, denn die französische Kakaoindustrie hat an Kakaobohnen zur Verarbeitung verzollen lassen:

	im Oktober	in 10 Monaten
1907:	2 059 800 Kilo	19 167 400 Kilo
1906:	2 209 400 »	19 024 100 »
1905:	2 242 300 »	17 481 500 »

Die Aldenleute nannten in ihrem berüchtigten Bericht vom 17. September 1907, sonderbarerweise gerade den französischen Verbrauch in folgendem Zusammenhang:

»Wir hörten sehr viel davon, dass die hohen Preise den Verbrauch einschränken; es ist uns wunderbar, dass der Verbrauch in Frankreich noch nicht nachlässt, obgleich Kakao dort einem Eingangszoll von 9 cents aufs englische Pfund unterliegt, während er hier (in den Vereinigten Staaten) frei eingeführt werden kann. Folglich bezahlen die französischen Fabrikanten 35 cents für denselben Kakao, den die glücklichen Fabr-

Digitized by Google

kanten unseres Landes für 26 cents erstehen. Es scheint so, als ob der Franzose seine Schokolade selbst dann haben wird, wenn die Regierung eine Erhöhung von weiteren 9 cents für das Pfund vornimmt. Die letzten amtlichen Ziffern, die zur Hand sind, zeigen in sieben Monaten 1907 für den französischen Verbrauch 13299 tons gegen 12831 tons 1906 und 11333 tons 1905.«

Ein Vergleich dieser Zahlen mit denen für zehn Monate zeigt, dass Frankreich

vom Januar bis Juli, in
7 Monaten . . . . . um rund 500000 Kilo
vom Januar bis Oktober, in
10 Monaten . . . . . » » 150000 »

zunahm, soweit man für die zehn Monate überhaupt noch von einer Zunahme sprechen darf, denn die 150000 Kilo sind gut gerechnet und ergeben für 1907 gerade ¾ Prozent mehr als 1906. Dies klägliche Ergebnis wird die Firma Alden, ohne ihr natürlich von unserer Seite vorgreifen zu wollen, hübsch verschweigen, denn eine Frisur dieser amtlichen Zahlen ist zum mindesten gefährlich.

Jedenfalls ist das Zurechtstutzen der amtlichen französischen Angaben gefährlicher als das Verdrehen der amtlichen Angaben der Vereinigten Staaten, die solange ohne Widerspruch hingenommen werden, wie sie den Herren Alden passen. Passt ihnen aber einmal ein anderes Ergebnis besser, so wird unverfroren behauptet, dass der von privater Seite ermittelte amerikanische Bohnenverbrauch den Vorzug habe, »genauer« zu sein, weil er von Leuten stamme, die mitten in der Kakaowelt ständen und daher ein »Interesse« an der »Richtigkeit« ihrer Ermittlungen hätten. Das glauben wir auch, müssen aber die Einschränkung machen, dass »Genauigkeit« und »Richtigkeit« durch das »Interesse« gewisser Leute nur eine sehr schwache Stütze erhalten, die je nachdem verstellbar ist.

Der Zweck des Berichtes vom 17. September 1907 bestand nur darin, dass die Firma Alden den Fabrikanten bange machen und die Bahialeute fest stimmen wollte. Die Fabrikanten sollten ihr zu hohen Preisen Kakao abkaufen, den sie sich gesichert hatte, und die Bahialeute sollten für ihren Kakao, soweit Firma Alden nicht das Auge darauf hatte, hoch fordern und noch höhere Preise erwarten, damit Firma Alden bei ihrem Absatz nicht durch Untergebote der Brasilianer gestört würde. Wie weit dies Manöver mit den Fabrikanten gelungen ist, lässt sich heute noch nicht sagen, wir verweisen aber auf die kleine Septemberaufnahme der Vereinigten Staaten in Kakaobohnen. Der Oktober wird, soweit heute schon Unterlagen vorhanden sind, nicht besser werden, und ebenso auch der November. Dafür waren aber die Vormonate in den Mengen ausserordentlich stark. Ein erheblicher Teil hiervon hat zu Einlagerungen und Einsperrungen dienen müssen und wird jetzt, in den Monaten, die schwache Einfuhren aufweisen, verzapft, doch muss es zunächst eine offene Frage bleiben, ob die Firma Alden gerade jetzt ihre Vorräte auf frühere Abschlüsse, die noch bei hohen Preisen stattfanden, lichtet, oder ob es sich um Mussverkäufe handelt, um bei den gewichenen Preisen und dem hohen Geldstande noch wenigstens einen Teil des Einstandes zu retten.

Jedenfalls fehlen die Neuyorker Aufträge in Bahia sehr, und dies zeigt auch, dass man in Bahia auf den Aldenschen Leim gegangen ist Solange die Preise hoch waren, wollte man noch mehr haben, und in just wieder verflossenen Tagen der Baisse wäre man mit dem zufrieden gewesen, was ernstlich geboten wurde. Wie gross in Bahia der Aldenglaube war, und wie sehr man seinen Lockungen folgte, geht auch daraus hervor, dass der Bahiakakao die Baisse führte, obgleich die bisher 1907 zu verzeichnenden Erntemengen hinter denen von 1906 erheblich zurück sind. Hätten die Bahialeute weniger auf Alden gehört und weniger auf die jetzt trotz Alden fehlenden amerikanischen Aufträge gerechnet, so wäre das heutige Marktbild ein anderes. Bahia würde mit seinen, bisher kleineren Erträgen nicht die Hauptstütze der Baisse gewesen sein, die auch gerade mit den nordamerikanischen Krachs zusammentreffen musste, um sich namentlich in Bahia noch besonders empfindlich bemerkbar zu machen.

Es ist zu viel Ehre für die Firma Alden, das ganze Verdienst für die Erscheinungen im nordamerikanischen Bohnenverbrauch und für die offenbare Kalamität in Bahia ihr anzurechnen. Neben ihr, mit ihr und hinter ihr haben andere Leute, Spekulanten, die teilweise noch nie eine Kakaobohne gesehen haben, am gleichen Strick gezogen. Verschiedenen Teilnehmern ging dabei der Atem aus, sie wurden schwach und machten das Unglück noch schlimmer, das Angebot von Bahiakakao noch grösser, aber wenn die Firma Alden auch nicht den Gang der Dinge allein verschuldet hat, so gebührt ihr doch die Anerkennung, eine führende Rolle gespielt zu haben.

Tragisch sind die Folgen dieser »smarten« Manipulation; sie sind erstens anders, als Alden zweitens dachte, und daher erfreulich. Allgemein streikt der Verbrauch, auch in den Vereinigten Staaten, besonders seit der letzten grossen Preistreiberei, und das Ende vom Liede war letzte Woche ein allgemeines Werfen. Wer noch auf Vorräten sass, glaubte an eine Rückkehr der hohen Preise, wer glücklicher im Einsperren und Verkaufen war, half die Preise werfen, und sicherlich wird die Firma Alden bald mit neuen Fanfarentönen die allgemeine Aufmerksamkeit auf sich zu lenken suchen, doch wir wollen ihren menschenfreundlichen Plänen nicht vorgreifen, sondern ihr die Enthüllung selbst überlassen und ebenso den Erfolg, wenn wir nicht wieder durch den Inhalt der kommenden Berichte gezwungen werden, allerlei richtig zu stellen und gerade zu rücken, was die Firma Alden — ohne Absicht, nehmen wir zu ihrem Besten an — nicht ganz so veröffentlicht hat, wie die Tatsachen es fordern.

Die Preise gingen etliche Tage reissend bergab, der Verbrauch versagt trotzdem allenthalben. Wo sind jetzt all die Schreier hüben und drüben, die mit ökonomischen Gesetzen Fangball spielten, die mit Lug und Trug arbeiteten, um ihrem liebsten Nächsten, ihren Kunden das Fell über die Ohren zu ziehen? Sie sind verstummt, weil es heute schwer ist, Tatsachen zu verdrehen und zu frisieren, denn der »starke« Verbrauch ist nur recht klein, und die zurückgehaltenen Mengen müssen noch immer grösser sein, als man annehmen möchte. Das ganze Volk der Spieler, das sich ohne eine Ahnung vom Aussehen einer Kakaobohne darauf warf, zog sich vorige Woche davon zurück, um für den jüngsten »run« neue Kräfte zu sammeln. Was ist ferner aus all den Alarmnachrichten geworden, die forchterlich grausig durch Nacht und Wind klangen? Der Wind hat sie von dannen getragen, sie haben einige Tage der geradezu erdrückenden Macht des soviel und so gern »knapp« genannten Angebotes weichen müssen, das den

Digitized by Google

Markt von Tag zu Tage warf. Und wer hat recht behalten? Die Firma Alden und ihre Helfershelfer nicht, aber sie werden jetzt nichts eiligeres zu tun haben, als ihr Mäntelchen nach dem Winde zu hängen, der bald auch für die Spekulanten aus der Richtung weichenden Verbrauchs und wachsender Vorräte kommen muss, einer Richtung, die nach ihren Prophezeiungen abgeschafft zu sein schien.

Klassisch für das allmächtige Treiben der Spekulanten ist der jüngste Aufstieg. Nachdem man einige Tage das Kakaoschifflein treiben liess, um durch den Rückgang der Preise die Pflanzer verkaufsmürbe zu machen, geht es jetzt wieder mit voll geblähten Segeln auf die Höhe der Preise los. Dieser plötzliche Umschwung nach oben ist genau so spekulativ wie der über alles Erwarten plötzliche Umschwung nach unten; diese scharfe Kurve beweist aber, dass das Manöver geglückt ist, dass man mit neuen Abschlüssen zu niedrigen Preisen neue Verkäufe zu hohen Preisen machen wird.

Die alte, ewig neue Geschichte von dem Löwen, der Blut geleckt hat, zeigt sich auch hier wieder, bis eines Tages der Bogen so überspannt ist, und auch diesen oder jenen mit, sich reisst. Die Leidtragenden werden aber nicht die Spekulanten sein, die dadurch höchstens einen unangenehmen Konkurrenten verlieren, sondern die Fabrikanten und Pflanzer.

Der Verbrauch hat schon begonnen zu streiken, reichliche Ernten werden folgen. Dann wird »man« sich schleunigst mit unschuldsvoller Miene auf die andere Seite legen. Das bringt der Wandel der Zeiten selbst für Spekulanten so mit sich. Saulus — Paulus, Paulus — Saulus, wie sich's trefft!

* * *

Heute wollen wir einmal die laufenden Berichte, die ein Hamburger Makler den hamburgischen Tageszeitungen liefert, in den Gordian übernehmen. Wenn noch irgendwo jemand zu finden sein sollte, der mit Herrn »Paul Luap« der Ansicht wäre, dass die Kakaopreise in den letzten anderthalb Jahren mehr durch »ökonomische Gesetze« als durch die Spekulation bestimmt worden seien, dann wird er in diesen »Tagebuchblättern eines Maklers« hoffentlich den Beweis dafür finden, dass seine Kenntnisse vom Wesen des heutigen Kakaohandels grosse, grosse Lücken haben. Ist ein Produkt der Spekulation verfallen, und fasst man dieses als ein Krankheitsbild auf, dann ist festzustellen, wodurch sich das Krankheitsbild von dem Bild der Gesundheit unterscheidet. Eine auf gesunden »ökonomischen Gesetzen« ruhende Preisentwicklung geht langsam nach oben, wenn der Bedarf grösser ist als die Produktion; der höhere Preis verleitet die Produzenten ihre Produktion zu vergrössern; zugleich sinkt, der höheren Preise wegen, der Bedarf; langsam müssen die Preise wieder zurückgehen, da der Bedarf zu hohen Preisen nicht auszudehnen ist.

Das ist der Gang, wenn die »ökonomischen Gesetze« die Preise regeln, das heisst sie aus gesunden Ursachen nach oben oder nach unten schieben.

Anders aber ist der Gang, wenn die Spekulation die Preise regelt. Dann gibt es in Zeitabständen von zwei bis drei Monaten Preisrückgänge. Die Spekulation will die Pflanzer, die Produzenten ängstlich machen, auf der anderen Seite will sie die Konsumenten vom Kaufen abhalten. Ist ihr das gelungen, sind erstens die Produzenten so mürbe geworden, dass sie zu erheblich niedrigeren Preisen ihre Produkte, ihren Kakao, auf Monate hinaus an die Spekulation verkauft haben, sind zweitens die Konsumenten durch das Warten auf den niedrigsten Preispunkt vor gänzlich erschöpftem Lager angekommen, dann setzt die spekulative Hausse ein.

Haben wir diesen Lauf der Verhältnisse nicht in den Zeiten der Kakaospekulation stets gehabt? Hatten wir nicht, seit wir die Lissaboner Schule kennen, immer dieselbe Folge von Haussen und Baissen? Und haben wir sie nicht etwa seit anderthalb Jahren regelmässig kommen und gehen sehen?

Wer heute noch davon reden oder schreiben will, dass der Gordian das Haussebild nicht richtig erkannt oder unrichtig gezeichnet habe, wer heute noch den Mut hat, zu sagen, die Kakao-Preise würden nicht durch die Spekulation geregelt, dem ist wahrlich nicht zu helfen. Dem hat unsere ganze Aufklärungsarbeit nichts genützt, der träte besser aus dem Kakao-Kreise aus und würde Krankenpfleger im Altweiberhospital.

Aber trotzdem wollen wir den schönen Trumpf, den uns die Tagebuchblätter des Hamburger Kakaomaklers in die Hände gespielt haben, aufdecken.

Man lese mit Andacht!

21. November.

Die Tendenz ist schwach infolge anhaltenden Druckes von Bahia-Offerten. Es fanden in dieser Sorte sowie in anderen Provenienzen Umsätze zu niedrigeren Preisen statt.

23. November.

Die Tendenz ist anhaltend flau, da Bahia weiter mit Offerten auf den Markt drückt. Es finden nur mässige Umsätze in kuranten Sorten zu niedrigen Preisen statt.

25. November.

Nachdem die Werte von Bahiakakao in den letzten Wochen schon rapide gewichen, ohne dass die gewünschten Quantitäten aufgenommen wurden, trat am Sonnabend ein plötzlicher Preisfall um weitere ca. 10 Prozent ein, aber auch auf der so stark reduzierten heutigen Basis ist noch keine Kauflust für Bahia bemerkbar. Andere Sorten, von denen augenblicklich keine grössere Zufuhren, folgten der Abwärtsbewegung langsamer, nur für Akra-Kakao, wo wir am Beginn der Haupternte stehen, gingen die Preise ebenfalls ganz erheblich zurück.

26. November.

Die Tendenz ist flau infolge weiter billigerer Bahia-Offerten. Es fanden Umsätze in Bahia sowie in anderen kuranten Sorten statt. Preise für letztere ebenfalls schwach.

27. November.

In Bahia hat gestern innerhalb 24 Stunden ein erneuter Preisfall von weiteren ca. 10 Prozent stattgehabt, da von Brasilien grössere Ankünfte signalisiert werden. Auch Akra-Kakaos scheinen nicht mehr standhalten zu können. Preise für Verladungen aus der bevorstehenden Ernte werden von einzelnen Seiten ebenfalls schon um ca. 10 Prozent reduziert. Trotzdem scheint eine neue Basis noch nicht gefunden zu sein, denn das Geschäft bewegt sich auf der ganzen Linie in verhältnismässig engen Grenzen.

28. November.

Die Tendenz ist unentschieden. Für Bahia liegen von drüben bessere Nachrichten vor. Andere Sorten gedrückt.

29. November.

Nachdem die Bahiapreise in kurzer Zeit von 110/— auf 67/— gewichen, trat gestern plötzlich ein scharfer Umschwung in dieser Provenienz ein. Es wird gemeldet, dass der Vorrat drüben geräumt sei und die Ablader konnten nur unbedeutende Quantitäten zu 75/— offerieren, welchen Preis man schlank bezahlte. Da Thomé so viel höher, scheint England den Haupt-

Digitized by Google

posten Bahia gekauft zu haben. Andere Provenienzen sind noch unentschieden, doch macht sich auch Mangel an Offerten für diese schon bemerkbar.

30. November.

Die Tendenz ist stramm. Wie vorauszusehen, hat der scharfe Umschwung in Bahia auch die anderen Provenienzen beeinflusst. Nachdem vorgestern das noch zu 75/— vorliegende Bahiaangebot verkauft war, ist der Markt drüben weiter gestiegen, während gleichzeitig die hier seit Monaten lagernden ca. 8000 Sack Bahia verkauft wurden. Für alle anderen kuranten Sorten herrscht starke Frage und fangen auch Preise für diese zu steigen an. Der Hauptkäufer für Bahia scheint England gewesen zu sein, einstweilen nicht Nordamerika, wenn man infolge Besserung der Geldverhältnisse in Neuyork auch mit diesem Markt als Käufer wieder zu rechnen haben dürfte.

2. Dezember.

Die Tendenz ist fest. Bahia meldet von drüben wesentliche Preiserhöhungen. Hier herrscht starke Frage für die anderen kuranten Provenienzen, welche ebenfalls zu steigen anfangen.

3. Dezember.

Die Tendenz ist fest. Von Bahia liegen hohe Preise vor. Es fanden grössere Umsätze in kuranten Sorten statt, und zwar interessierten besonders diejenigen Provenienzen, welche wie Akra usw. noch erheblich unter Bahia erhältlich. Auch Guayaquils wurden zu anziehenden Preisen gekauft.

Liebe Gordianleser fühlt Ihr es, wie hier die »ökonomischen Gesetze« die Preise regeln?

Innerhalb 14 Tagen sind die Preise z. B. bei Bahia um 40 Mark für 100 Kilo, innerhalb vier Wochen um 90 Mark für 100 Kilo gefallen.

Das sollten »ökonomische Gesetze« veranlasst haben? Unsinn! Hüben und drüben wusste man, dass bei einer Preislage von 110 Mark für den Zentner Kakao für die Spekulation nichts zu machen war. Folglich mussten die Preise erst herab. Amerika hatte sich den Magen so mit Kakao überladen, dass es in den letzten drei Monaten nur halb so viel eingeführt hat, als zu gleicher Zeit des vorigen Jahres.

(Näheres über Amerika lese man ja nach an anderer Stelle, es ist sehr interessant und lehrreich!) Alles dieses zusammen genommen, musste die Preise zum Sinken bringen, nicht aber zum Ueberstürzen auf einige Stunden und dann sofort wieder zum Aufstieg, — wenn wir nicht die Spekulanten hätten! —

Jetzt wird wieder von grossen und dringlichen Käufern geredet. Wer die grossen Käufer gewesen sind, ist leicht zu sagen: Spekulanten sind es!

Selbstverständlich kauft jetzt jeder wieder mit, und in den nächsten Tagen und Wochen werden wir wieder von einer Kakao-Knappheit hören. Die Baisse wurde auf die allgemeinen schweren Geldverhältnisse aufgebaut. Dabei haben sie, wie wir neulich schon erklärt haben, rein garnichts mit der Preisstellung von Weltprodukten zu tun. Am Zucker sehen wir das ja am besten! Nur wer auf schwachen Füssen stand, wer überhaupt faul war, ist umgefallen oder hat sich durch den Verkauf von ein paar Tausend Sack Luft machen müssen. Ob der Bankdiskont fünf, sechs oder sieben Prozent ist, das ist bei den Gewinnen, die die Spekulation am Kakao gemacht hat und weiter zu machen an der Arbeit ist, einflusslos.

Im Widerspruch mit der neuen Aufrichtung der Preise, stehen die Berichte, die in den Baissetagen von allen Seiten verbreitet wurden. Die Firma C. F. Otto Weber spricht am 23. November noch von »naturgemäss reichlichem Angebot in Akra und Bahia« und meldet am 27. November weiter »fortgesetzt dringendes Angebot von Bahia zu abnorm niedrigem Preise«. Diese abnorm niedrigen Preise standen damals am 27. November auf 68 bis 69 Mark für fair fermented Bahia cfr. Hamburg. Zwei Tage darauf meldete dieselbe Firma, dass einige Bahia-Verschiffer ihre Forderungen »urplötzlich« erhöht hätten und meldet zugleich Preise, die um zehn bis zwölf Mark höher stehen. Und während diese Firma berichtet, dass der plötzliche Preisaufstieg ungerechtfertigt wäre, weil sich in den mangelndem Abzuge garnichts geändert hätte, und wo gerade jetzt stark herankommende Ernten vor der Tür wären, meldete die Firma Horn & Samsche, am selben Tage, es hätten sich, hauptsächlich im Auslande und am Platz, Käufer in Hülle und Fülle bei 75 s gemeldet, während Deutschland noch nicht aus der bisherigen Reserve herausgetreten sei.

Einen Tag später, am 30. Novbr., melden Horn & Samsche, die vorgefallenen Preisschwankungen seien geradezu erstaunlich; die Bäume würden aber wohl nicht in den Himmel wachsen. Der Ansicht sind wir auch, aber nichtsdestoweniger haben diese »geradezu erstaunlichen« Preisschwankungen doch wohl aufs neue bewiesen, wie mit dem Kakao manipuliert wird.

Neugierig ist nun alles, wie sich Lissabon verhält. Haben Lissaboner Händler in den Tagen der grössten Baisse gehörige Posten aus der schwimmenden und reifenden Winterernte gekauft — was natürlich keiner weiss — dann hat Lissabon ein Hausseinteresse und wirft den Markt nicht. Sind die Abschlüsse mit den Thomé-Pflanzern aber noch nicht gemacht, und es scheint nicht der Fall zu sein, dann haben Lissaboner Händler kein Hausseinteresse, sondern ein Baisseinteresse. Das heisst, sie werden die Preise einstweilen nicht mittreiben, um die Pflanzer nicht störrisch zu machen, sondern sie werden ruhig bleiben, bis sich in Lissabon die Vorräte aufgestaut haben, — heute sind wir schon wieder auf ca. 40000 Sack angekommen — und sie werden nach einer vorausgemachten Baisse ihre Einkäufe machen. Niemand kann von hier aus die Einzelheiten erkennen. Zur Anstellung von eigenen Beamten, die in den schlimmsten Plätzen, in Lissabon, Bahia, Guayaquil, Trinidad, Santo Domingo und Akra die Verhältnisse zu studieren und die Interessen der Fabrikanten und der Pflanzer zusammenzubringen hätten, hat der Gordian kein Geld. Die Kakaoeinkaufsgesellschaft, zu deren Programm an erster Stelle die Ausmerzung der Spekulation gehört hätte, hat derartiges nicht angefasst. So wandern nun eben weiter aus Deutschland 28 Millionen Mark im Jahre in die Taschen der Spekulanten.

Das Jahr 1908 wird uns noch manche Ueberraschung bringen.

Aus Verbrauchsländern.

Am 4. Oktober 1907 haben wir in Heft 299 — Seite 1425 — über den Kakao-Verbrauch der Hauptländer bis Juni, Juli, August berichtet. Am 23. Oktober d. J. haben wir dann in Heft 300 auf Grund der damals schon vorliegenden Unterlagen berechnet, dass der diesjährige Bedarf den vorjährigen Bedarf nur um 2½ Millionen Kilo übersteigen würde, während die diesjährige Ernte rund 13000000 Kilo mehr

Digitized by Google

bringen würde, als die Ernte des Jahres 1906 abgeliefert hatte.

Da seit dem 4. Oktober 1907 zwei Monate vergangen sind, inzwischen weitere amtliche Erhebungen über den Gang des Kakaoverbrauches bei uns eingegangen sind, so können wir heute, meist bis zum Oktober unsere Aufrechnung vervollständigen.

Kurz vorausgeschickt kann folgendes werden:

In Amerika waren bis zum August sehr grosse, **weit über den laufenden Bedarf hinausgehende Mengen eingeführt worden.** Die Firma Alden in Neuyork benutzte diese Vorkäufe, diese zum Winterlager reisenden Reservemengen dazu, um aller Welt vorzublasen, der Bedarf in Amerika sei um 16,24 % schon bis Ende August gestiegen, eigentlich um 20%, und die Preise müssten bei Bahia bis auf 36 Dollarcents steigen, das sind über 150 Mk. für 50 Kilo. —

Wir haben am 23. Oktober diesen Aldenschen Bericht sofort als ein Haussemanöver erkannt und so benannt. Wir sagten dabei, dass die amerikanischen Einfuhren, nach der überreichlichen Versorgung im Voraus, in den späteren Monaten September, Oktober, November, dementsprechend sinken müssten. Wir wiesen auch darauf hin, dass wir im vorigen Jahre genau dasselbe Mannöver erlebt hätten, dass damals auch der amerikanische Bedarf viel zu hoch berechnet worden wäre. Die Verbrauchszunahme des Jahres 1906 wurde mit 19%, 14%, 13% und so weiter in lügenhafter Weise angegeben, während sie tatsächlich nur 7,73% betragen hat. Jetzt, Ende August 1907, gab Alden die Zunahme mit 16—20% an. Dabei steht sie, Ende September, auf Grund amtlicher Ermittelung nur auf 12%. Und da in den Monaten Oktober, November, Dezember die diesjährigen Zufuhren ohne jeden Zweifel erheblich hinter den Zufuhren des vorigen Jahres zurückbleiben werden, so wird sich am 31. Dezember anscheinend im höchsten Falle für die Vereinigten Staaten nur eine Zunahme von 6—8 % ergeben.

Wir werden im Februar mit dicken Lettern diese Tatsachen der ganzen Kakaowelt, besonders aber der amerikanischen, vorhalten.

In Deutschland hat der Verbrauch von Kakaobohnen seit mehreren Monaten ebenfalls nachgelassen. Namentlich der Rückgang im Oktober, der fast eine halbe Million Kilo erreicht, verdient Beachtung. Hierdurch ist bewirkt worden, dass die in den ersten sieben Monaten zu verzeichnende Zunahme nach zehn Monaten 1907 gegen 1906 nur noch 2,3% beträgt, und die beiden letzten Monate November und Dezember 1907 werden wohl kaum dies Ergebnis, eine traurige Folge der masslosen Spekulation, verbessern.

Noch schlechter steht es mit Frankreich, dessen Zunahme in zehn Monaten 1906 auf $^3/_4$% gesunken ist, weil sich auch hier die spekulative Hausse in kleineren Verbrauchszahlen empfindlich bemerkbar macht.

England hat zwar im Oktober 1907 eine Besserung im Verbrauch aufzuweisen, hat aber bisher den seit Jahresanfang zu beobachtenden Bedarfsrückgang von 1162 tons, der dem Einfluss der Hausse zugeschrieben werden muss, nicht aufholen können. Auch die beiden letzten Monate des laufenden Jahres werden das nicht mehr können.

Bei Holland schon jetzt etwas über die tatsächlich zur Verarbeitung gekommenen Kakaomengen zu sagen, ist schwierig, weil die Ausfuhr nicht monatlich, sondern für 1907 z. B. erst Mitte 1908 bekannt gegeben wird. Die Gesamteinfuhr ist für zehn Monate 1907 hinter der des Vorjahres zurück.

Von den übrigen Verbrauchsländern zeigen nur die Schweiz und Kanada Fortschritte in der Aufnahme von Kakaobohnen. Bei der Schweiz reichen die Angaben aber nur erst bis Ende Juni 1907, und in Kanada rührt die stärkere Bohneneinfuhr von der Anlage von Filialfabriken her. Spanien und Belgien sind gegen das Vorjahr dank der Hausse ebenfalls zurück.

Allgemein zeigt sich im Verbrauch von Kakaobohnen ein Rückgang während der letzten Monate, und wo aus den ersten Monaten noch Zunahmen zu verzeichnen sind, da haben diese relativ und absolut eine Verringerung erfahren, deren Veranlassung einzig und allein die viel zu hohen Preise sind. Wir wiederholen, dass wir von Anfang an eine Erhöhung der Preise auf 60 bis 70 Mark für mittlere Sorten gebilligt haben. Alles was darüber hinausging, ist vom Uebel gewesen und fällt **nur** der ungesunden Spekulation zur Last. Die Fabrikanten haben wohl im letzten Jahre einen grösseren Geldumsatz gehabt, ob aber der allgemeine Gewinn und der Mengenumsatz den des Vorjahres erreichen wird, ist sehr fraglich. Die Entwickelung der Kakaoindustrien hat unter der Hausse mehr gelitten, als heute schon zu beobachten ist.

* * *

Vereinigte Staaten.

Die amtlichen Ermittelungen der Vereinigten Staaten sind auf die Einfuhren und Ausfuhren von Kakaobohnen beschränkt, sodass für die Ermittelung des Verbrauchs nur der Weg übrig bleibt, die Einfuhrmengen um die Ausfuhren zu verringern und diese im Lande gebliebenen Mengen als Verbrauch anzunehmen. Schon deshalb ist es schwierig, den reinen Verbrauch zu ermitteln, weil Kakaobohnen in den Vereinigten Staaten zollfrei sind, und weil die im Lande gebliebenen Mengen nicht sämtlich zum Verbrauch kommen, sondern meist erst übers Lager gehen. Gerade wie in andern Ländern, so halten natürlich die Händler und Fabrikanten in den Vereinigten Staaten ebenfalls Vorräte, doch weil in Amerika die Kakaobohnen zollfrei sind, lagern diese Vorräte ohne amtliche Aufsicht.

Die in den Vereinigten Staaten gebliebenen Mengen haben betragen in englischen Pfund:

	1905	1906	1907
Januar	5 614 588	10 116 548	9 874 939
Februar	5 461 034	9 211 604	7 850 829
März	9 255 980	4 712 720	11 216 129
April	7 625 293	4 493 874	6 094 023
Mai	7 633 806	6 634 240	6 160 030
Juni	6 429 746	6 826 077	6 185 339
Juli	6 798 057	7 244 382	9 017 140
August	4 655 551	5 201 633	8 035 036
September	4 484 669	5 920 822	3 234 913
9 Monate	57 958 724	60 361 900	67 668 378
Oktober	3 453 416	6 141 309	
November	6 467 104	7 435 548	
Dezember	9 806 535	9 737 851	
12 Monate	77 685 779	83 676 608	

Von den Mengen gehen 95 Prozent über den Hafen Neuyork, sodass man Neuyork als den eigentlichen Kakaoplatz der Vereinigten Staaten bezeichnen kann, denn in die restlichen 5 Prozent teilen sich noch verschiedene Plätze. Die Neuyorker Zahlen sind aus zuverlässigen Angaben zusammengestellt; sie sind den amtlichen Zahlen um zwei Monate voraus, denn sie gehen schon bis zum 1. Dezember 1907, während die amtlichen Gesamtzahlen nur bis Ende November 1907 reichen.

Digitized by Google

Die Neuyorker Ankünfte haben betragen in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	28 266	64 051	62 950
Februar	31 178	56 834	60 803
März	51 079	27 127	53 784
April	41 292	26 541	37 628
Mai	36 702	30 829	43 493
Juni	30 986	33 969	39 145
Juli	29 719	31 205	40 691
August	23 388	36 105	55 342
September	22 483	38 452	19 424
Oktober	19 371	45 508	26 725
November	46 484	46 385	28 000
11 Monate	360 948	437 006	467 985
Dezember	48 004	62 243	
12 Monate	408 952	499 249	

Deutschland.

Die amtlichen Zahlen über die Verzollung von Kakaobohnen entsprechen den Mengen, die im deutschen Zollgebiet, das auch Luxemburg umfasst, tatsächlich zur Verarbeitung gelangt sind. Nicht in den Zahlen enthalten sind die Kakaobohnen, die von Hamburg, Bremen oder über andere Plätze transito ins Inland auf den Zollboden einer Fabrik wandern, um dort unter Zollverschluss auf den Tag zu warten, an dem sie verzollt und verarbeitet werden sollen. Auch die Mengen, die in amtlichen Zollniederlagen oder in den Freihäfen aufgestapelt werden, sind nicht in den Zahlen enthalten. Der deutsche Einfuhrzoll auf Kakaobohnen, der bis zum 1. März 1906 35 Mk. betrug, stellt sich seitdem auf 20 Mk. für 100 Kilo.

Für den deutschen Verbrauch sind ins deutsche Zollgebiet eingeführt und verzollt worden in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	4 556 400	4 681 300	4 880 100
Februar	2 025 800	2 022 900	2 724 200
März	2 215 500	3 554 400	2 767 900
April	2 077 000	2 650 600	3 441 800
Mai	2 195 200	2 700 700	1 975 100
Juni	1 807 300	2 457 900	2 808 400
Juli	3 826 700	3 713 100	4 561 500
August	1 781 500	2 535 400	2 398 900
September	1 998 900	2 692 400	2 587 300
Oktober	2 350 200	2 853 500	2 404 700
10 Monate	24 834 500	29 862 200	30 549 900
November	2 567 800	3 032 700	
Dezember	2 230 800	2 365 600	
Zusammen	29 633 100	35 260 500	

Die deutsche Kakaoindustrie erhält ihren Rohkakao zum weitaus grössten Teile über Hamburg, das heute den Mengen und seiner Bedeutung nach der erste Kakaoplatz der Welt ist. Hamburg versorgt auch Oesterreich-Ungarn, Russland, Dänemark, Schweden, Norwegen, die Schweiz, ausserdem teilweise Belgien, Holland und sogar die Vereinigten Staaten.

Die Hamburger Ankünfte haben nach nicht amtlichen Aufzeichnungen betragen in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	56 393	56 589	65 175
Februar	50 765	54 117	54 623
März	59 868	51 815	33 720
April	41 177	49 489	26 868
Mai	32 644	40 068	57 155
Juni	44 424	29 169	52 820
Juli	63 417	56 543	45 580
August	65 633	57 318	68 502
September	33 394	76 586	72 375
Oktober	47 576	59 042	41 280
November	65 137	57 057	26 835
11 Monate	560 428	587 793	544 933
Dezember	47 040	75 950	
12 Monate	607 468	663 753	

Frankreich.

Der französische Einfuhrzoll beträgt 104 frs für 100 Kilo, doch wird bei Kakao aus französischen Kolonien, namentlich aus Franz. Westindien mit Martinique und Guadeloupe, nur die Hälfte des Einfuhrzolles erhoben.

Dagegen ist zu beachten, dass alle Kakaobohnen, die schon einen anderen Hafen Europas, z. B. Lissabon vor ihrer Einfuhr in einen französischen Hafen berührt haben, einem Zollaufschlag von 20 frs für 100 Kilo unterliegen.

Der französische Kakaoverbrauch stellt sich in den letzten drei Jahren wie folgt, in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	1 448 200	1 829 000	2 081 000
Februar	1 874 800	1 871 700	2 092 900
März	1 833 000	1 796 800	1 638 000
April	1 589 700	2 088 800	2 188 900
Mai	1 595 800	1 794 300	1 872 300
Juni	1 795 000	2 074 100	1 906 900
Juli	1 367 300	1 569 400	1 647 400
August	1 919 900	1 681 000	1 819 700
September	1 815 500	2 019 600	1 860 500
Oktober	2 242 300	2 299 400	2 059 800
10 Monate	17 481 500	19 024 100	19 167 400
November	2 141 500	2 100 700	
Dezember	2 124 600	2 279 000	
12 Monate	21 747 600	23 403 800	

Die Hauptmengen des französischen Bedarfs gehen über Le Havre, das aber nur Speditionsplatz ist, die Geschäfte werden in Paris gemacht. Von den Gesamtankünften in Le Havre geht auch ein beträchtlicher Teil nach Hamburg weiter.

Die Gesamtankünfte in Le Havre haben betragen in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	31 978	33 646	46 239
Februar	30 195	34 884	44 630
März	32 872	28 001	42 435
April	32 625	32 927	28 006
Mai	44 283	43 777	32 375
Juni	59 311	55 412	53 389
Juli	45 159	66 259	63 820
August	58 852	37 127	68 656
September	40 554	46 223	45 230
Oktober	41 788	20 088	30 366
10 Monate	417 617	398 344	455 146
November	22 216	29 203	
Dezember	28 837	25 524	
12 Monate	468 670	453 071	

England.

Der englische Einfuhrzoll auf Kakaobohnen beträgt — ohne Rücksicht darauf, ob die Bohnen aus englischen Gebieten oder anderswoher stammen — 1 d fürs englische Pfund oder 18.75 Mk. auf 100 Kilo.

Für den englischen Kakaoverbrauch sind folgende Mengen verzollt worden in tons = je 1016 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	1 830 tons	2 276 tons	1 563 tons
Februar	1 531 »	1 861 »	1 482 »
März	1 849 »	1 781 »	1 381 »
April	1 396 »	1 600 »	2 349 »
Mai	1 898 »	1 841 »	2 068 »
Juni	1 792 »	1 544 »	1 412 »
Juli	1 461 »	1 983 »	1 600 »
August	1 160 »	1 792 »	1 282 »
September	1 640 »	959 »	1 287 »
Oktober	2 117 »	1 384 »	1 436 »
10 Mon.	16 674 tons	17 021 tons	15 860 tons
November	1 800 »	1 456 »	
Dezember	2 283 »	1 338 »	
Zus.	20 857 tons	19 815 tons	
oder	21 089 112 Kilo	20 132 040 Kilo	

Digitized by Google

Ausser London kommen als Ankunftshäfen für Kakao namentlich Liverpool, ferner Bristol und Southampton in Betracht. In London finden jeden Dienstag Kakaoauktionen statt, und diese sichern London für die Preisbestimmung in der Kakaowelt eine Bedeutung, die ihm nach den dort bewegten Mengen nicht zukommt.

Die Ankünfte in London haben in Sack betragen:

	1905	1906	1907
Januar	24 095	36 614	17 833
Februar	15 897	21 496	25 223
März	18 624	19 092	25 407
April	13 340	12 784	15 228
Mai	18 634	14 570	24 023
Juni	15 768	15 002	13 800
Juli	14 988	12 571	12 384
August	19 554	13 711	10 761
September	11 483	9 095	6 746
Oktober	6 490	7 140	11 234
10 Monate	158 873	162 075	162 639
November	11 136	10 413	
Dezember	11 749	7 913	
12 Monate	181 758	180 401	

Holland.

Kakaobohnen sind in Holland zollfrei.

Die holländischen Gesamteinfuhren an Kakaobohnen haben betragen in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	1 192 000	1 307 000	1 519 000
Februar	1 517 000	1 569 000	1 325 000
März	806 000	1 814 000	1 689 000
April	772 000	1 503 000	1 311 000
Mai	1 504 000	1 876 000	1 325 000
Juni	1 556 000	1 208 000	1 683 000
Juli	2 108 000	2 761 000	2 845 000
August	1 669 000	1 769 000	2 251 000
September	3 085 000	2 400 000	2 185 000
Oktober	2 485 000	2 299 000	2 235 000
10 Monate	16 694 000	18 506 000	18 368 000
November	1 314 000	1 579 000	
Dezember	1 188 000	1 273 000	
12 Monate	19 196 000	21 358 000	

Diese Gesamteinfuhren sind nicht von der holländischen Kakaoindustrie verarbeitet, vielmehr gehen noch ansehnliche Mengen als rohe Bohnen wieder ins Ausland, doch werden diese Ausfuhren von Amts wegen nur jährlich veröffentlicht, weshalb wir auch nur die monatlichen Gesamteinfuhren nennen können.

Kakaobohnen sind in Holland zollfrei.

Der Vergleich der jährlichen Gesamteinfuhren mit den Ausfuhren zeigt folgende Zahlen; es sind in Kilo

	I eingeführt	II ausgeführt	III i. Lande geblieben
1906	21 273 000	10 049 000	11 224 000
1905	19 294 850	8 557 451	10 737 400
1904	21 124 000	8 939 600	12 184 400
1903	16 741 665	6 011 191	10 730 474
1902	14 666 274	5 493 970	9 172 304

Die dritte Reihe zeigt ungefähr an, was die holländische Industrie verarbeitet, etwa 10 bis 12 Millionen Kilo jährlich. Bei diesen Mengen ist noch zu beachten, dass sie auch die übers Lager gehenden Kakaobohnen einschliessen.

* * *

Schweiz.

Die Angaben über den Kakaoverbrauch der Schweiz weichen insofern von den übrigen Aufstellungen ab, als sie nicht monatlich sondern vierteljährlich veröffentlicht werden.

Der schweizerische Einfuhrzoll beträgt nur 1 frs für 100 Kilo.

In der Schweiz sind an Kakaobohnen eingeführt in Kilo

	1905	1906	1907
I. Viertel	1 099 200	1 639 300	1 643 900
II. Viertel	1 236 700	1 464 400	2 006 400
6 Monate	2 335 900	3 103 700	3 650 300
III. Viertel	1 379 100	1 655 300	
IV. Viertel	1 503 400	1 707 900	
12 Monate	5 218 400	6 466 900	

Die schweizerische Schokoladenindustrie hat, besonders durch ihre Spezialität, die Fabrikation von Milchschokolade, eine viel grössere Bedeutung im Weltmarkt, als ihr nach den eingeführten Bohnenmengen — danach steht sie hinter fünf anderen Ländern — zukommen würde. Holland, das Land des Kakaopulvers, macht aus 100 Kilo Bohnen 50 Kilo Kakaopulver; die Schweiz macht aus 100 Kilo Bohnen 500 Kilo Milchschokolade. Hollands Erlös aus 100 Kilo Bohnen ist für Pulver 150—200 Mk.; der Erlös für die Schweiz aus 100 Kilo Bohnen ist 1500—2000 Mk. Die schweizerische Schokoladenausfuhr hat betragen in Kilo:

	1905	1906	1907
I. Viertel	1 608 300	1 798 200	1 953 400
II. Viertel	1 695 700	1 986 900	2 241 600
6 Monate	3 304 000	3 785 100	4 195 000
III. Viertel	1 964 900	2 104 100	
IV. Viertel	2 407 600	2 911 200	
	7 676 500	8 800 400	

* * *

Spanien.

In Spanien unterliegen 100 Kilo Kakaobohnen einem Zoll von 120 Peseten gleich etwa 96 Mk., nur Kakaobohnen aus der spanischen Kolonie Fernando Po unterliegen in Spanien einem Einfuhrzoll von 70 Peseten gleich etwa 56 Mk. auf 100 Kilo. Fernando Po deckt etwa den vierten Teil des spanischen Bedarfs: In Anbetracht der Zollerleichterung geht daher die gesamte Kakaoernte von dort nach Spanien.

In Spanien sind an Kakaobohnen eingeführt und verzollt

	im ganzen	davon aus Fernando Po
1906	5 607 864	1 557 864 Kilo
1905	6 112 945	1 862 945 »
1904	5 816 359	2 010 766 »

Die Gesamteinfuhren Spaniens in den drei letzten Jahren verteilen sich auf die einzelnen Monate in folgender Weise in Kilo:

	1905	1906	1907	
Januar	284 311	331 473	190 457	Kilo
Februar	1 070 687	1 216 786	690 995	»
März	382 293	311 399	702 839	»
April	534 011	445 905	499 608	»
Mai	326 254	338 857	488 363	»
Juni	381 985	508 931	404 011	»
Juli	304 662	450 982	375 333	»
August	320 169	364 654	342 611	»
September	428 868	406 273	479 820	»
9 Monate	4 033 240	4 375 260	4 174 037	Kilo

* * *

Belgien.

In Belgien sind die Kakaobohnen zollfrei; von den Einfuhren sind für den belgischen Bedarf im Lande geblieben, in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	597 849	335 776	313 946
Februar	240 855	479 903	239 356
März	175 842	371 230	212 715
April	89 963	236 696	188 299
Mai	270 279	257 905	264 068
Juni	116 812	139 582	87 559
Juli	212 929	405 080	613 581
August	278 253	252 854	166 473
September	253 045	398 987	674 793
Oktober	397 748	329 180	75 718
in 10 Mon.	2 633 575	3 207 193	2 836 508

Digitized by Google

Angaben über die Monate November und Dezember 1907 fehlen noch; wir nennen den Gesamtverbrauch, dieser hat betragen:

1904	1905	1906
3 865 810	3 018 997	2 792 008 Kilo

* * *

Kanada.

Die Einfuhr von Kakaobohnen ist zollfrei; die kanadische Kakaoindustrie hat aufgenommen in engl. Pfund:

	1905	1906	1907
Januar	155 508	306 799	167 251
Februar	129 147	213 252	139 170
März	211 777	206 800	270 859
April	170 090	163 408	293 683
Mai	181 223	293 617	227 803
Juni	110 085	88 481	293 683
Juli	55 327	149 665	240 459
August	25 852	61 491	278 446
8 Monate	1 039 009	1 483 513	1 911 354
September	22 888	93 630	
Oktober	131 218	118 802	
November	80 716	357 053	
Dezember	168 433	229 568	
12 Monate	1 442 264	2 282 575	

Etwa die Hälfte des kanadischen Kakaobedarfs wird durch Einfuhren aus den Vereinigten Staaten — Neuyork — gedeckt.

Zucker.

Bericht vom 4. Dezember 1908.

Auf den Zuckermärkten zeigt sich allenthalben eine abwartende Haltung; erst in den letzten Tagen befestigte sich die Lage, was in kleinen Preiserhöhungen zum Ausdruck kam.

Zur Befestigung des Marktes hat auch der Ausgang der Brüsseler Verhandlungen beigetragen. Russland ist der Konvention beigetreten, die für seinen Beitritt festgesetzten Bedingungen sind von den übrigen Konventionsmitgliedern eingehend verhandelt und gebilligt. Wir kommen darauf noch zurück.

Die Rübenernte ist in der Hauptsache beendet; selbst die vom Frost überraschten Rüben sind inzwischen wohl meist bei dem wieder milderen Wetter der Vorwoche geborgen. Das Ernteergebnis ist auch heute, soweit Nachrichten vorliegen, befriedigend zu nennen. Der Ackerertrag hat sogar verschiedentlich die Erwartungen übertroffen, einige Fabriken haben bereits den Betrieb eingestellt.

Auf dem Raffinadenmarkt herrscht unverändert Ruhe. Selbst die zweite Hand ist nicht mehr mit Untergeboten im Markt. Die Magdeburger Tagespreise für gemahlene Brotraffinade haben am 4. Dezember 1907 20.12½ Mk., für gemahlenen Melis 18¼ bis 18½ Mk. betragen. — Der Verbrauch hat im November 1907 etwa dem des Vorjahres entsprochen.

Kakaobohnen.

Bericht vom 4. Dezember 1907.

Die letzten 14 Tage waren reich an Ueberraschungen, es wurde lustig drauf los manipuliert und spekuliert, und das Ende vom Liede scheint nur wieder der Anfang zu neuen Ueberraschungen zu sein. Gegen gestern waren die Preise heute schon wieder 2 Mk. niedriger.

Näheres hierüber haben wir bereits unter »Marktglossen« gebracht, sodass wir an dieser Stelle nicht mehr darauf einzugehen brauchen.

Die Handelskammer zu Hamburg gibt die Kakaomengen bekannt, die in der Zeit vom 15. Oktober bis 14. November 1907 auf Grund des Hamburgischen Deklarationsgesetzes zur Anmeldung gekommen sind. Wie immer, so sind auch diesmal wieder viele säumige Anmelder zu verzeichnen, die die ihnen gesetzlich gewährte Frist von zwei Wochen zur Anmeldung erheblich überschritten haben.

In der Zeit vom 15. Oktober bis zum 14. November 1907 sind zur Anmeldung gelangt:

I. Einfuhren seewärts:

3 824 290 Kilo im Werte von 7 793 360 Mk.

Das sind 54 632 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswert von 203.78 Mk. für 100 Kilo.

An diesen Einfuhren seewärts haben hauptsächlich folgende Länder Anteil:

Ecuador	948 630 Kilo
Brasilien	663 480 »
Dominikan. Republik	599 850 »
Kamerun	356 280 »
Britisch-Westafrika	343 370 »
Portugal	270 010 »
Frankreich	205 400 »
Trinidad	170 270 »
Venezuela	95 780 »

Beachtung verdient der grosse Anteil von Ecuador und Kamerun und der kleine Anteil von Portugal.

II. Ausfuhren seewärts:

1 794 550 Kilo im Werte von 3 919 580 Mk.

Das sind 25 636 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswert von 218.41 Mk. für 100 Kilo.

Bei den Ausfuhren sind hauptsächlich folgende Anteile:

Holland	535 580 Kilo
England	341 580 »
Russland	141 380 »
Dänemark	139 530 »
Belgien	136 940 »
Triest	134 310 »
Rheinland	112 280 »
Schweden	70 690 »
Deutsche Ostseehäfen	48 980 »
Italien	38 610 »

Vergleiche dieser Zahlen mit früheren sind noch nicht möglich, weil sie erst seit dem 15. Mai 1907 bekannt gegeben werden.

Bei den folgenden Berichten nennen wir Preise vom 30. November 1907, doch müssen wir auch heute darauf hinweisen, dass es bei der täglich wechselnden Marktlage unmöglich ist, die Preise auf den Tag genau zu nennen. Wir beschränken uns daher darauf, einen ungefähren Anhalt zu geben.

Im **Hamburger Hafen** sind im November 1907 folgende Mengen angekommen aus:

Westafrika	11 899 Sack
Lissabon	5 236 »
Le Hâvre	3 357 »
Liverpool	2 376 »
Westindien	1 844 »
Southampton	537 »
Bahia	500 »
Amsterdam	456 »
Colombo	279 »
Antwerpen	168 »
London	108 »
Bremerhaven	31 »
Para	22 »
Bordeaux	19 »
Victoria	3 »
im November 1907:	26 835 Sack
im November 1906:	57 057 »

Digitized by Google

Seit Jahresanfang, in elf Monaten, sind in Hamburg angekommen:

1907	1906	1905
544 933	587 803	560 395 Sack.

In den ersten fünf Dezembertagen sind in Hamburg schon weitere 13 000 Sack angekommen.

Einzelberichte.

Venezuelakakao. In La Guayra sind vom 23. Oktober bis zum 6. November 1907 1944 Sack von den Pflanzungen eingetroffen. In der gleichen Zeit 1906 waren es 2202 Sack. Dagegen waren die Ausfuhren höher, denn vom 23. Oktober bis 6. November 1906 gelangten nur 1524 Sack zur Ausfuhr, während es 1907 2882 Sack waren, wovon 1777 Sack für Nordamerika bestimmt waren.

Die Ankünfte von den Pflanzungen in La Guayra sind, der Zeit entsprechend, nur klein. Von der kommenden Ernte werden im Januar die ersten Erträge erwartet, doch werden diese kaum vor Mitte Februar von Bedeutung sein. Die Aussichten dafür sind günstig; Schätzungen über den Umfang lassen sich noch nicht machen, wohl aber ist die Witterung für das Gedeihen der Früchte von Vorteil. Nach genauen Aufgaben hat die Gesamtausfuhr von Kakao betragen

nach	im Oktober	in zehn Monaten
Europa	123 036 Kilo	5 41.) 8?0 Kilo
Nordamerika	90 189 »	882 225 »
1907:	213 225 Kilo	6 302 045 Kilo
1906:	176 449 »	5 821 244 »

In Puerto Cabello sind ausgeführt worden:

	im Oktober	in zehn Monaten
1907:	40 682 Kilo	1 001 614 Kilo
1906:	16 987 »	944 174 »
1905:	31 391 »	719 788 »

In Puerto Cabello pflegen die Monate August bis Februar kleinere Ausfuhren aufzuweisen. Das ist auch im laufenden Jahre der Fall, doch haben diese Ausfuhren bisher die der Vorjahre übertroffen.

Guayaquilkakao. In der zweiten Novemberhälfte sind in Guayaquil 6000 Quintales von den Pflanzungen angekommen. Hiernach haben die Ankünfte in Guayaquil betragen in Quintales zu je 46 Kilo

	im November	in elf Monaten
1907:	14 000	371 000
1906:	20 000	423 250
1905:	15 000	364 450

Was der Dezember noch bringen wird, bleibt abzuwarten. Jedenfalls ist nicht anzunehmen, dass er den Ausfall von 1907 gegen 1906 noch einholen kann; im Dezember 1906 haben die Ankünfte in Guayaquil 27 000 Quintales betragen, im Dezember 1905 waren es gar 34 250 Quintales.

In Hamburg sind am 30. November 1907 für Superior Arriba de la epoca 97½ Mk., für Balao 95½ Mk., für Machala 94½ Mk. gefordert worden, alles Kostfracht auf Abladung.

Trinidadkakao. Auf den Londoner Auktionen am 26. November 1907 wurden von 410 Sack nur 4 Sack Trinidad zu 77 s verkauft, und das waren auch noch schwarze Bohnen. Ausserhalb der Auktionen wurden ebenfalls noch kleine Umsätze bekannt, die auf die Preisbildung für Trinidadkakaos ebenfalls keinen Einfluss hatten. In London haben am 23. November 1907 3804 Sack gelegen.

Aus Port of Spain wird gemeldet, dass in der ersten Novemberhälfte trockenes Wetter das Reifen und Heranbringen der Früchte aufhielt, doch hat die zweite Novemberhälfte hierin einen Umschwung gebracht, denn in den ersten Dezembertagen kabelte man uns, dass die Ankünfte von den Pflanzungen in Port of Spain sehr reichlich seien. Wenn trotzdem die Ausfuhren nicht so gross waren, so liegt dies an der fehlenden Nachfrage, und je mehr Kakao auf diese Weise in Port of Spain sich ansammelt, desto grösser muss das Angebot darin von dorther werden, wenn die Eigner es nicht vorziehen, den Kakao nach London für die Auktionen zu konsignieren. Die Ausfuhren von Port of Spain haben betragen in Sack:

	im Oktober	im November	in elf Monaten
1907:	10 283	9 000	179 666
1906:	3 345	3 451	133 389
1905:	8 902	21 042	209 021

Mit den Novemberausfuhren, die gekabelt wurden, hat der Ueberschuss des laufenden Jahres über 1906 rund 34 300 Sack zu 90 Kilo oder 3 100 000 Kilo erreicht, und der Dezember 1907 wird diesen Ueberschuss noch vergrössern helfen.

In Hamburg sind am 30. November 1907 für plantation 88½ Mk., für fair shipping 87½ Mk. gefordert worden, beides auf der Kostfracht-Grundlage.

Grenadakakao Von der Insel selbst sind inzwischen neue Zahlen eingetroffen. Hiernach haben die Ausfuhren betragen:

	im Oktober	in zehn Monaten
1907:	2 260 Sack	40 559 Sack
1906:	1 246 »	37 774 »
1905:	2 189 »	51 912 »
1904:	2 035 »	51 917 »

Wenn das laufende Jahr auch frühere Ausfuhren in zehn Monaten noch nicht wieder erreichte, so ist es doch dem Vorjahre voraus. Entscheidend für das Ergebnis der Jahresausfuhr sind aber erst die Mengen, die im Dezember ausgeführt werden; die Dezemberausfuhren pflegen sich weit über die durchschnittliche Monatsausfuhr zu erheben.

In London waren am 26. November 1907 von Grenada nur 65 Sack in Auktion angeboten, und nur 18 Sack wurden verkauft, gut bis fein zu 95 bis 98 s. Die Londoner Vorräte haben am 23. November 1907 1278 Sack betragen.

Parakakao. Die Oktoberausfuhren von Para haben 1907 laut brieflicher Mitteilung 64 852 Kilo betragen, wovon 23 074 Kilo für Neuyork bestimmt waren. Zur gleichen Zeit 1906 hat die Gesamtausfuhr 67 755 Kilo betragen; daran war Neuyork mit 36 898 Kilo beteiligt. Inzwischen sind uns auch die Novemberausfuhren 1907 gekabelt; auf Grund dieser Angaben hat die Kakaoausfuhr von Para betragen in Kilo

	im November		in elf Monaten	
	1907	1906	1907	1906
im ganzen:	20 000	41 990	3 427 081	2 040 759
davon nach				
Europa:	20 000	7 340	2 559 994	1 256 538
Nordamerika:	—	34 650	867 079	834 221

Die kleinen Ausfuhren lassen deutlich erkennen, dass im Paragebiet die Kakaoernte zu Ende ist. Immerhin wird auch jetzt, in der erntelosen Zeit, etwas ausgeführt, während grössere Ausfuhren erst wieder im Februar-März zu erwarten sind.

Bahiakakao. Laut Kabel haben die Ankünfte im November 1907 die hohe Zahl von 67 800 Sack erreicht. Hiernach betragen die Ankünfte überhaupt

in der Zeit	1907	1906	1905
November	67 800	41 500	43 033 Sack
April–November	239 264	260 995	183 771 »
Januar–November	329 135	344 777	232 721 »

Der November 1907 zeigt gegen die Vorjahre einen ganz bedeutenden Vorsprung, und er hat auch den Ausfall seit dem 1. April 1907, mit dem das laufende Erntejahr beginnt, bis auf rund 20 000 Sack, seit dem 1. Januar 1907 bis auf rund 15 000 Sack aufgeholt. Dies Ergebnis ist nach den ungünstigen Meldungen, die in den Vormonaten aus Bahia kamen und durch die kleinen Oktoberankünfte scheinbar bestätigt wurden, besonders hervorzuheben. Die Ausfuhren haben betragen

Digitized by Google

in der Zeit	1907	1906	1905	
November	46000	28178	39242	Sack
April-November	215853	232578	163456	»
Januar-November	296511	344876	239134	»

Hieraus geht hervor, dass seit April bis Ende November 1907 trotz kleinerer Ankünfte gegen das Vorjahr 24000 Sack mehr von den Pflanzungen ankamen, als ausgeführt wurden, und seit dem 1. Juni 1907 bis Ende November 1907 stellt sich der Ueberschuss der Ankünfte über die Ausfuhren gar auf **60628** Sack! Die Vorräte in Bahia sind also noch nicht geräumt, wie heute behauptet wird, um die Hausse zu stützen. Die grossen Ankünfte haben leider dazu dienen müssen, die Eigner ganz gehörig im Preise zu drücken, billig zu kaufen, und jetzt segeln die Herren Spekulanten schon wieder mit Offerten umher, die 30 Mk für 50 Kilo über den tiefsten Stand von Mitte der letzten Woche hinausgehen! Und das soll keine Spekulation sein?

Noch am 30. November 1907 lauteten Angebote auf 82½ Mk. für superior, 80½ Mk. für fair fermented, Kostfracht Hamburg, inzwischen sind die Forderungen auf 95 bis 100 Mk. gestiegen, und bei Schluss des Berichtes hatten sie schon wieder einige Mark eingebüsst.

Thomékakao. Am 23. November 1907 hat der dritte D. »Zaire« in Lissabon 19673 Sack gelandet, womit die Novemberankünfte auf 50213 Sack, also rund um 5000 Sack mehr, als erwartet wurden, gestiegen sind. Im Vergleich mit früheren Jahren ergibt sich folgendes Bild der Ankünfte

	November	11 Monate
1907:	50213 Sack	329551 Sack
1906:	53997 »	342918 »
1905:	45066 »	375118 »

Wieviel Kakao der am 12. November d. J. von Lissabon nach San Thomé gesandte Extradampfer »Cabo Verde« bringen wird, steht heute noch nicht fest.

Der Vorrat im Lissaboner Zollhause hat am 30. November 1907 39885 Sack umfasst; am 1. Dezember 1906 lagen dort 78315 Sack, am 9. Dezember 1905 waren es 62689 Sack.

In London haben am 23. November 1907 5319 Sack Thomékakao gelegen.

In Hamburg sind am 30. November 1907 für fein 92 Mk., für mittel 89 Mk. cif Hamburg gefordert worden, seitdem sind die Forderungen aber erhöht worden.

Samaná/Sanchez-Kakao. Aus Puerto Plata wird uns gekabelt, dass die Weihnachtsernte in der dominikanischen Republik mit guten Aussichten ihren Anfang genommen habe, wodurch die früheren Meldungen bestätigt werden. Allerdings lassen sich die Ergebnisse noch nicht an den Ausfuhren erkennen, denn es vergeht immerhin einige Zeit, ehe die Kakaobohnen aus dem Innern, von den Pflanzungen im Verschiffungshafen eingetroffen sind, um verladen zu werden, z. B. werden für Puerto Plata im November 1907 nur 20000 Kilo Ausfuhren gemeldet. Es ist zu beachten, dass gerade aus dem Hinterland von Puerto Plata der Kakaotransport sich recht langwierig gestaltet. Von den andern Ausfuhrhäfen kabelt Sanchez, dass sich die Aussichten für den Augenblick weniger gut machten.

Für Samaná/Sanchez-Kakao sind am 30. November 1907 86 Mk. cif Hamburg, Neugewicht verlangt worden, doch ist dieser Preis inzwischen natürlich ebenfalls überholt worden.

Akrakakao. Von der Goldküste wird gekabelt, dass die Gesamtausfuhr im September 1907 rund 300000 lbs umfasst hat. Hiernach betragen die Ausfuhren sämtlicher Häfen der Goldküste

	im September	in 9 Monaten
1907:	300000 lbs	8689730 lbs
1906:	540802 »	7544634 »
1905:	187619 »	5341279 »
1904:	229582 »	5801688 »

Die Septemberausfuhren des laufenden Jahres lassen noch keine bedeutenden Mengen erkennen, die Hauptausfuhren haben auch 1906 erst im Oktober, 1905 und 1904 gar erst im November begonnen. Ausserdem wird uns gekabelt, dass die Ankünfte aus dem Innern an den Küstenplätzen grösser sein könnten. Dazu hören wir von anderer Seite, dass auf den Pflanzungen viel Kakao liege, und dass die Pflanzer selbst den Kakao kaum noch an die Küste zu schaffen brauchten, denn überall reisten Aufkäufer herum, die den Eingeborenen den Kakao an Ort und Stelle abkaufen.

Für Akra sind am 30. November 1907 in Hamburg noch 80 Mk. gefordert worden, doch sind auch hier die Preise heute höher.

Kamerunkakao. Neue Angaben über Ausfuhren sind von Kamerun noch nicht zur Hand. In Hamburg kamen aber im November 1907 verschiedene Partien Kamerunkakao an. Und in den deutschen Verbrauch sind in zehn Monaten, Januar bis Oktober 1907, schon 933500 Kilo gegangen. Von 1906 fehlen Angaben, aber in der gleichen Zeit 1905 waren es nur 664000 Kilo.

In zehn Monaten 1907 lieferte ausserdem an den deutschen Verbrauch Samoa 33200 Kilo, während von Togokakao auch im Oktober nichts verzollt wurde, sodass der Gesamtanteil Togos für zehn Monate 1907 auf 10000 Kilo stehen blieb.

Für Kamerunkakao sind am 30. November 1907 in Hamburg je nach Güte 90 bis 89 Mk. cif, Neugewicht gefordert worden.

Kakaoplätze:

London. Am 19. November 1907 fanden keine Auktionen statt; am 26. Oktober waren 3211 Sack in Auktion angeboten, aber nur 135 Sack konnten davon verkauft werden. Eine Nachfrage war so gut wie gar nicht vorhanden, sodass selbst diese 135 Sack nur zu weichenden Preisen untergebracht werden konnten. Ausserdem fanden vor und nach dem Auktionstage kleine Umsätze statt, die ebenfalls bei fallenden Preisen ermöglicht wurden. Die Preise sind bis in die letzten Tage der vorigen Woche gefallen, um dann wieder nach oben zu gehen.

Die Londoner Kakaobewegungen vom 1. Januar bis zum 23. November zeigen folgende Zahlen

	Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhr
1907:	168682	116253	62471 Sack
1906:	168838	123851	57105 »

Die Londoner Vorräte haben im ganzen betragen

	1907	1906	1905
1. Januar	44533	60608	83102 Sack
23. November	27949	48480	64953 »
	— 16584	— 12128	— 18149 Sack

Die Londoner Einfuhr entspricht der des Vorjahres, der Londoner Anteil am englischen Verbrauch ist etwa 7600 Sack zurück, die Ausfuhr um rund 5400 Sack voraus.

Die nächsten Auktionen werden in London am 3. Dezember 1907 sein.

Liverpool. Die Preise haben hier ebenfalls ziemlich verloren in den letzten beiden Wochen, doch zeigte sich in diesen Tagen auch in Liverpool ein Umschwung. Trotzdem blieben die Umsätze nur klein, wie in London. Angekommen sind 6370 Sack Akra, 3200 Sack Bahia und 2413 Sack Thomé.

In **Bristol** kamen 3957 Sack Thomé an, in **Southampton** 2250 Sack Bahia, 900 Sack Guayaquil 856 Sack Trinidad und 590 Sack anderer Herkunft, in **Goole** 739 Sack aus Hamburg.

Digitized by Google

Neuyork. Laut Kabel sind im November 1907 rund 28 000 Sack Kakaobohnen angekommen; hiernach ergeben sich folgende Ankünfte:

	im November	in elf Monaten
1907:	28 000 Sack	467 985 Sack
1906:	46 385 »	437 006 »
1905:	46 484 »	360 948 »

Der November hat wieder einen bedeutenden Nachlass aufzuweisen, durch den die Zunahme der Gesamteinfuhr in elf Monaten 1907 gegen 1906 auf 31 000 Sack oder auf nur noch etwa 7 Prozent herabgedrückt wird.

Das Platzangebot aus erster Hand hat an der letzten Monatswende etwa 13 000 Sack betragen. Der Markt selbst zeigte sich in der zweiten Novemberhälfte zusehends schwächer, da die Käufer ihm fern blieben, die sich meist wohl schon vor September d. J. eingedeckt haben, sodass die jetzigen Einfuhren meist Lieferungen auf Abschlüsse sind.

Im November 1907 allein sind rund 18 000 Sack weniger als 1906 in Neuyork gelandet, in den drei Monaten September, Oktober, November 1907 gegen 1906 sogar 56 200 Sack (!) weniger, was für diese Zeit 1907 einen Ausfall von 43½ Prozent gegen 1906 bedeutet. Da 95 Prozent des Kakaobedarfs der Vereinigten Staaten von Neuyork aus versorgt werden, so ist in diesen Monaten natürlich auch ein erheblicher Ausfall im Gesamtverbrauch sicher. Für den September 1907 liegen schon amtliche Zahlen über den Verbrauch der Vereinigten Staaten vor, die das bestätigen.

Kakaoverbrauch:

Vereinigte Staaten. Nach amtlichen Angaben sind in engl. lbs.

	im September		in 9 Monaten	
	1907	1906	1907	1906
eingeführt	3 669 313	6 464 574	70 923 343	63 090 029
ausgeführt	434 400	543 752	3 254 965	2 728 129
im Lande geblieben	3 234 913	5 920 822	67 668 378	60 361 900

Von den Einfuhren in den neun Monaten Januar bis September haben namentlich geliefert:

	1907	1906	1905	
Brit. Westindien	21 023 572	17 929 900	20 071 636	lbs.
Europäische Plätze	13 902 011	7 026 224	12 563 668	»
Venezuela / Ecuador	12 208 582	14 473 210	12 921 197	»
Brasilien	11 477 350	11 886 735	5 040 139	»
Uebr. Westindien	10 942 940	10 931 403	8 567 861	»

Der September 1907 zeigt gegen den gleichen Monat 1906 eine Abnahme von nicht ganz 3 Millionen engl. Pfund oder 47%! durch diese Abnahme wird auch die Zunahme der seit Jahresanfang im Lande gebliebenen Mengen, die sich bis Ende August noch auf 15¾ Prozent stellte, für Ende September auf 12 Prozent herabgedrückt, und soweit schon Unterlagen für die folgenden Monate gegeben sind, lassen auch diese ein weiteres Sinken der Zunahme für Oktober und November erwarten.

Die trotz der hohen Bohnenpreise in den ersten acht Monaten des laufenden Jahres zu beobachtende starke Zunahme der Bohneneinfuhr hat jetzt endlich dem unerträglichen Druck der ungesunden Verhältnisse nachgegeben. Die Fabrikanten streiken bei den hohen Preisen, und die Herren Spekulanten, die sich mit den grossen Einfuhren vollgepfropft haben, sind jetzt froh, wenn sie zu verlustbringenden Preisen ihre Vorräte verkaufen können. Die Herren Spekulanten haben aber auch den Appetit verloren; in den Kakaoländern ist man natürlich durch das Fehlen der amerikanischen Aufträge kopfscheu geworden und verkauft lieber heute als morgen bei den stark gewichenen Preisen.

Deutschland. Ins deutsche Zollgebiet sind eingeführt und verzollt worden in Kilo:

	im Oktober	in 10 Monaten	
		im ganzen	davon Thomé
1907:	2 404 700	30 549 900	6 367 000
1906:	2 853 500	29 862 200	6 583 800
1905:	2 350 200	24 834 500	5 801 600
1904:	2 111 000	22 799 800	5 345 200
1903:	1 872 700	17 541 300	5 153 300
1902:	1 499 200	17 233 900	4 467 500

Der Oktober 1907 ist fast eine halbe Million Kilo hinter dem des Vorjahres zurück. Auf diese Weise ist die Gesamtzunahme wesentlich gefallen. In 10 Monaten 1907 gegen 1906 stellte sich die Gesamtzunahme des deutschen Verbrauchs nur noch auf 2.3 Prozent. In der gleichen Zeit 1906 gegen 1905, bei den alten, niedrigen Preisen, stellte sich die Zunahme ungefähr achtmal höher, auf 20¼ Prozent! Diese Verschiebung, die deutlich einen Stillstand in der Entwicklung der deutschen Kakaoindustrie erkennen lässt, ist die natürliche Folge der spekulativen Treibereien.

Heute also eine Zunahme von 2,3 Prozent, im vorigen Jahre eine Zunahme von 20¼ Prozent binnen 10 Monaten! In zwei bis drei Jahren werden die **Pflanzer** unter einer solchen Bedarfsstockung ihre Haut zu Markte tragen müssen; bis heute waren die Fabrikanten die Leidtragenden.

Frankreich. Für den französischen Verbrauch sind verzollt im Monat Oktober

1907	1906	1905	1904	
2 059 800	2 299 400	2 242 300	1 826 300	Kilo

In zehn Monaten, Januar bis Oktober, haben in Frankreich betragen:

	Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhr	
1907:	39 943 500	19 167 400	17 611 300	Kilo
1906:	37 436 300	19 024 100	22 240 100	»
1905:	41 842 000	17 481 500	22 149 900	»

Die französischen Transitovorräte haben am 31. Oktober 1907 in folgenden Plätzen gelegen:

Le Havre	6 648 500 Kilo	Marseille	190 800	Kilo
Paris	2 048 600 »	Nantes	14 900	»
Bordeaux	1 217 100 »	Anderswo	289 300	»

Ein Vergleich der Gesamtvorräte ergibt für den

	1. Januar	31. Oktober	± in 10 Mon.	
1907:	9 462 700	10 409 200	+ 946 500	Kilo
1906:	17 410 900	10 382 100	— 7 028 800	»
1905:	19 328 100	19 274 600	— 53 500	»

Stellt man den Bestand von Anfang 1907 und die Gesamteinfuhr dem Verbrauch und der Ausfuhr gegenüber, so ergibt sich für den 31. Oktober 1907 ein Gesamtvorrat von 12 627 500 Kilo, während der amtliche Ausweis nur auf 10 409 200 Kilo oder 2 218 300 Kilo weniger lautet.

Aus diesen Zahlen geht hervor, dass der Oktober 1907 seinem Vormonat im Rückgang gefolgt ist, wodurch die Gesamtzunahme des Verbrauchs für zehn Monate 1907 gegen 1906 auf noch nicht 150 000 Kilo oder ¾ Prozent gesunken ist, während in der gleichen Zeit 1906 gegen 1905 der französische Verbrauch eine Zunahme von 1 542 600 Kilo oder fast 9 Prozent zeigte. Frankreich zeigt auch dieselbe Bedarfsstockung: Im vorigen Jahre eine Zunahme von 9 Prozent; in diesem Jahre eine Zunahme von ¾ Prozent! —

Holland. Die Kakaoeinfuhr hat betragen in Kilo:

	im September	in neun Monaten im ganzen	davon über Amsterdam	Rotterd.
1907:	2 235 000	18 386 000	13 580 000	4 419 000
1906:	2 299 000	18 506 000	11 372 000	7 047 000
1905:	2 485 000	16 694 000	11 497 000	5 104 000

Digitized by Google

Wieviel von dieser Einfuhr zur Verarbeitung in Holland selbst gekommen ist, und wieviel wieder ausgeführt würde, ist heute noch nicht zu sagen, da die Ausfuhr z. B. des laufendes Jahres erst Mitte 1908 bekannt wird. Daher ist auch nicht zu sagen, ob die holländische Kakaoindustrie bisher 1907 weniger Kakaobohnen als früher verarbeitete. Die holländischen Einfuhren sind allerdings ein wenig zurück, aber die Ausfuhr holländischen Kakaopulvers z. B. nach Deutschland ist — dank dem Einfluss der Hausse — in den letzten Monaten recht erheblich gestiegen, denn es wurden von holländischem Kakaopulver in zehn Monaten in Deutschland eingeführt und verzollt:

1907	1906	1905
531 700	439 100	420 300 Kilo.

Diese Zunahme um 92 600 Kilo bedingt einen Mehrverbrauch an Bohnen von rund 200 000 Kilo Kakaobohnen. Hiermit zugleich kann aber der Absatz der holländischen Kakaoindustrie namentlich im eigenen Lande zurückgegangen sein, wie sonst überall. Die Wahrscheinlichkeit spricht dafür, denn wenn auch Kakaobohnen in Holland zollfrei sind, so haben die holländischen Fabrikanten doch, gleich ihren Kollegen, die hohen Preise dafür zahlen müssen, was den Einstand der Kakaoerzeugnisse wesentlich erhöht und naturgemäss den Absatz hemmt.

Belgien. An Kakaobohnen sind in Kilo

	im Oktober		in zehn Monaten	
	1907	1906	1907	1906
eingeführt:	402 693	656 222	4 856 355	4 918 964
ausgeführt:	326 975	327 042	2 019 847	1 711 771
im Lande geblieben:	75 718	329 180	2 836 508	3 207 193

Im Oktober 1907 ist noch nicht der vierte Teil der Oktoberaufnahme des Vorjahres in Belgien geblieben, und für zehn Monate 1907 gegen 1906 ergibt sich eine Abnahme des Verbrauchs von 370 685 Kilo oder 11½ Prozent; in der gleichen Zeitspanne 1906 gegen 1905 zeigte sich aber eine Zunahme von 573 618 Kilo oder 22 Prozent. Auch in Belgien sehen wir dieselbe Wirkung und zwar noch in verschärftem Masse: im vorigen Jahre eine Zunahme des Bedarfes um 22 Prozent; in diesem Jahre eine Abnahme von 11½ Prozent.

Kanada. Die Einfuhr von Kakaobohnen in Kanada hat betragen:

	im August	in acht Mon.
1907:	278 446 lbs	1 911 354 lbs
1906:	61 491 »	1 483 513 »
1905:	25 852 »	1 039 009 »

Von den Einfuhren der acht Monate des laufenden Jahres sind von den Vereinigten Staaten (Neuyork) 1 035 685 lbs, mehr als die Hälfte der Gesamteinfuhr, geliefert. Die Zunahme stellt sich für Januar bis August 1907 auf 427 841 lbs oder 29 Prozent; sie ist auf die Anlage von Filialfabriken zurückzuführen, deren Stammfabrik in den Vereinigten Staaten steht, sodass es sich hier nicht um eine regelrechte Zunahme, sondern nur um eine Verlegung der Produktionsstätte handelt.

Kakaobutter.

Bericht vom 4. Dezember 1907.

Die gestern in Amsterdam abgehaltene Auktion hat etwas veränderte Mengen gebracht. Ausser den in Nr. 302 auf Seite 1511 angemeldeten 70 Tons Van Houten und 6 Tons Dejong sind durch nachträgliche Ergänzungen weitere 1500 Kilo Dejong und 20 000 Kilo Suchard aufgestellt worden, so dass die Käufer vor sich hatten:

70 000 Kilo Van Houten
7 500 » Dejong
20 000 » Suchard.

Die Auktion begann bei Van Houten mit 99 cents für das erste, 98 cents für das zweite, 97 cents für das dritte, 96 cents für das vierte Kaveling; sie schloss mit 92¼ cents; in der Mitte, von Kaveling 29 bis 50, ist sogar mit 91 bis 91¾ verkauft worden. Mancher Käufer hat also Unglück, mancher hat Glück gehabt, denn zwischen den ersten Käufern und den mittleren liegt ein Preisunterschied von 8 cents fürs halbe Kilo, gleich 27 Mk. für 100 Kilo.

Der Durchschnittspreis für Van Houten steht bei 92,85 cents, das sind 314½ Mk. für 100 Kilo, erste Kosten.

Die Nebenmarke Dejong ist im Durchschnitt mit 88,85 cents verkauft worden. Begonnen wurde mit 90¼ cents beim ersten Kaveling, während das letzte mit 88½ cents weggegangen ist. Die 20000 Kilo Marke Suchard sind unverkauft geblieben.

Wenn wir die heutigen Butterpreise mit den Preisen der letzten drei Monate vergleichen — im Oktober stand die Marke Van Houten auf 121 cents — so muss man sagen, dass sie normal sind. Viele Fabrikanten, die nur durch die hohen Preise zum Pressen übergegangen sind, könnten jetzt wieder, wenn es ihnen an gutem Absatz zu guten Preisen für das Pulver fehlte, die Pressen in Ruhe bringen und Butter kaufen.

London hatte keine Butterauktion, und wie man uns mitteilt, werden auch die nächsten Monate keine Auktion bringen. Die Firma Cadbury zieht es anscheinend vor, ihre überschüssigen Mengen freihändig zu verkaufen und dafür die Preise von Fall zu Fall zu bestimmen.

Mit der Dezemberauktion ist das Butterjahr für 1907 abgeschlossen; wir können daher die übliche Jahresübersicht bringen und den Jahresdurchschnittspreis für die Marke Van Houten ausrechnen, wie wir es in früheren Jahren, zuletzt in Nr. 280 auf Seite 949 getan haben.

Von Van Houten sind 860000 Kilo im Jahre 1907 zur Auktion gebracht worden; dafür wurden im ganzen 2 824 186 Mk. erzielt, was auf 100 Kilo einen Durchschnittspreis von 328.40 Mk. ergibt, wie aus der folgenden Aufstellung hervorgeht:

Monat	Menge	Durchschnitt auf ½ Kilo	Gesamterlös
Januar	90 000 Kilo	90.40 cents	276 624 Mk.
Februar	80 000 »	95.20 »	258 944 »
März	70 000 »	92.40 »	219 912 »
April	65 000 »	83.65 »	184 867 »
Mai	75 000 »	77.75 »	198 264 »
Juni	65 000 »	86.70 »	191 607 »
Juli	65 000 »	95.45 »	210 944 »
August	35 000 »	106.10 »	126 259 »
September	70 000 »	114.90 »	273 462 »
Oktober	75 000 »	121.— »	308 550 »
November	100 000 »	104.05 »	353 770 »
Dezember	70 000 »	92.85 »	220 983 »
1907:	860 000 Kilo	96.59 cents für ½ Kilo	2 824 185 Mk. / 1 661 285 Hfl.

Die Umrechnung ist zum Kurse von 1.70 Mk. für 1 Hfl. erfolgt, wie auch in früheren Jahren, um einen festen Umrechnungssatz zu haben, während am 3. Dezember 1907 der Tageskurs für 1 Hfl. 1.69¼ Mk. betragen hat. Für die Feststellung des deutschen Durchschnittspreises nach dem Tageskurse machen wir daher folgende Angaben. Wenn Van Houten im Jahre 1907 für ½ Kilo Kakaobutter 96.59 cents erzielte, so sind das für 100 Kilo

beim Kurse von 1.70 Mk. auf 1 Hfl. 328.40 Mk.
» » » 1.69 » » 1 » 326.47 »

Digitized by Google

woraus sich zwischen den beiden Kursen auf 100 Kilo Kakaobutter eine Spannung von 1.93 Mk. ergibt, um die sich im Verhältnis bei einem andern Kurse der Preis in deutscher Währung erhöht oder ermässigt, sodass nach dem Tageskurse vom 3. Dezember 1907 (1 Hfl. = 1,69¼ Mk.) der Durchschnittspreis des Jahres 1907 für Van Houten 326.96 Mk. auf 100 Kilo beträgt.

Im Vergleich mit früheren Jahren hat der Durchschnittspreis für Van Houten auf ½ Kilo betragen:

1907:	96.59 cents	1905:	66.62 cents
1906:	72.47 »	1904:	66.55 »

Für die Marke Cadbury haben wir in früheren Jahren ebenfalls eine Uebersicht gebracht, doch haben wir für 1907 davon abgesehen, weil in den drei letzten Monaten diese Marke nicht in Auktion gekommen ist und die übrigen neun Monate kein richtiges Bild von dem Jahresdurchschnitt ergeben können.

Allerlei.

Heft 302 vom 5.12.1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

In einer am 1. Dezember bei uns eingetroffenen »Nahrungsmittelwarte« kündigte die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt eine Preisermässigung ihrer Fabrikate an; sie begründet diese damit, dass sie die Gesamternten mehrerer Kakaoplantagen gekauft habe, und dass diese infolge günstiger Erträge voraussichtlich das Doppelte der ursprünglich angenommenen Mengen lieferten. Der billigste Kakao der Reichardtfabrik, die Marke »Afrikaner«, kostet, von 15 Kilo an, heute 1,26 Mk. das Pfund Netto, Kamerun-Kakao kostet 1,35 Mk., Kamerun-Schokolade kostet 81 Pf. Diese Preisermässigung muss den deutschen Gruppenfabrikanten sehr ungelegen kommen, da diese Preise bei gleichen Mengen, bei Schokolade um acht Mark, bei Kakaopulver aber sogar um 29 Mark pro Zentner, bei sogenannten fettreichen, und um 25 Mark pro Zentner bei fettarmen Sorten niedriger sind, als die Fabrikanten an die Detaillisten verkaufen können.

In derselben Flugschrift liest man auch allerlei interessantes über die Phantasiefabrikate »Cacaol« und »Haemacolade«. Beide sollten bei ihrem Auftreten einmal wieder unerreichte Götterfabrikate sein und alle Leiden der Menschheit verschwinden lassen. Wir haben uns bisher mit beiden Fabrikaten nicht befasst. Es wird soviel Unfug auf dem Nahrungsmittelmarkte getrieben, dass man ruhig warten kann, bis das eine Produkt das andere abgelöst hat. »Cacaol« ist so gut wie tot; die Detaillisten können nichts los werden. »Haemacolade« wird wohl bald folgen. Für Gemische aus wenig Kakao, viel Zucker, Mehl und Spuren von irgend einem medizinischen Stoff zahlt kein Vernünftiger höhere Preise als er für reinen Kakao zu zahlen braucht. Freilich, ganz alle werden die, die sich blenden lassen, nie und für den Anfang ist den Detaillisten alles aufzuhängen, wenn ihnen Reklame versprochen wird.

* * *

Die am 4. Dezember bekannt gegebenen **Gruppenpreise** sind bei Schokolade und schwach entöltem Kakao so geblieben, wie am 16. November berechnet. Dagegen sind die Preise für stark entölten Kakao um 2 Mk. erhöht. —

Komische Wirtschaft im deutschen Kakaohandel: Reichardt ermässigt, die andern Fabriken erhöhen! —

E. F. Ohle's Erben Aktiengesellschaft in Breslau. In Heft 302 des »Gordian«, Seite 1513, brachten wir schon einige Nachrichten über das Geschäftsjahr 1906/07. Wir können heute noch hinzufügen, dass die Generalversammlung die Ausschüttung einer Dividende von 6 Prozent auf 1 600000 Mk. Aktienkapital beschloss, wie beantragt. Dem Reservefonds sind aus dem Reingewinnrest 3862 Mk. überwiesen, dem ersten Aufsichtsrat zur Vergürung 6000 Mark, und 7369 Mk. werden neu vorgetragen. Ausserdem wurde beschlossen, für 600000 Mk. 4½ prozentige Obligationen zur Stärkung der Betriebsmittel aufzunehmen, die durch erste Hypothek auf den Grundstücken sicher gestellt werden. Im Bericht der Gesellschaft wird hervorgehoben, dass die Gesamtbestände mit Rücksicht auf den späteren erheblichen Rückgang des Preises für Rohzinn gegenüber den Einstandspreisen in der Bilanz niedriger bewertet sind, obgleich ein Teil der Bestände bereits zu Preisen verkauft war, die trotz des hohen Rohzinnpreises einen Nutzen liessen. Diese Minderbewertung hat den Ertrag des ersten Geschäftsjahres natürlich beeinflusst. Im übrigen haben sich Absatz und Fabrikation in dieser Zeit günstig gestaltet.

Kassel. Die ordentliche Generalversammlung der Kasseler Haferkakaofabrik findet am 10. Dezember 1907 statt.

Rotterdam. Die erste Rotterdamsche Cacao- und Chocoladenfabrik vorm. Karstel & Co., deren Handelsmarke für Kakao und Schokolade »Pax« ist, teilt uns mit, dass sie mit Anfang Dezember neben Herrn E. Bangert einen zweiten Direktor D. de Haan bestellt hat zur Führung der Geschäfte.

Zürich. Die Zürcher Zentralbäckerei A.-G. soll für 1906/07 eine Dividende nicht verteilen wollen. Wie verlautet, beantragt der Verwaltungsrat, den Reingewinn hauptsächlich zu Abschreibungen zu verwenden. Für 1905/06 wurden 5 Prozent Dividende verteilt.

Konkurse.

Augsburg. Bäckermstr. Josef Brunner in Göggingen.
Bielefeld. Krämer Hermann Dresing.
Bitsch. Krämer Abraham Hirsch in Schorbach.
Cassel. Bäckermstr. Andreas Faust.
Danzig. Bäckermstr. Franz Sohn.
Dresden. Bäckermstr. Ernst Julius Kretzschmar.
Eibenstock. Bäckermstr. Martin Burkhardt in Blauenthal.
Ettlingen. Bäckermstr. Karl Hermann Becker in Zellweierbach.
Freiberg, Sachsen. Bäckermstr. Wilhelm Ernst Heinze in Niederbobritzsch. — Bäckermstr. Ernst Hermann Beyer, Weissenborn.
Gerbstedt. Bäckermstr. Franz Heidebluth in Friedeburg.
Germersheim. Bäckermstr. Wilhelm Schäfer in Lingenfeldt.
Gross-Gerau. Bäckermstr. Georg Walz.
Hayingen. Krämer Eugen Hentz in Kneutlingen.
Hemau. Krämer Max & Johanna Gierstorfer in Painten.
Kiel. Krämer Heinrich Schlüter.
Meuselwitz. Konditor Gustav Adolf Ilse in Lucka.
München. Bäckermstr. Albert Koglmeier. — Bayerische Zuckerwarenfabrik G. m. b. H. in Pasing.

Digitized by Google

Neurode. Krämerin Anna Wolff geb. Bittner.
Plauen, Vogtl. Krämer Karl Otto Müller.
Reppen. Bäckermstr. Hermann Borchardt.
Sayda, Erzgeb. Bäckermstr. Karl Max Weinhold in Seiffen.
Sierenz. Bäckersleute Karl Dietrich & Magdalena Grebert in Kembs.
Strassburg, Els. Krämerin Ww. Albertine Debs.
Völklingen. Bäckermstr. Jakob Martin in Altenkessel.
Waiblingen. Bäckermstr. Friedrich Binder in Strümpfelbach.

Geschäftseröffnungen:

Cassel. Ludwig Kahl, Hohenzollernstrasse 41, eine Konditorei.
Elberfeld. Otto Röth, Kölnerstrasse 75, eine Konditorei.
Emden. Denecke & Co. Grosse Feldernstrasse 33, eine Verkaufsstelle ihrer Konfitüren.
Heilbronn. Carl Ungleuk, Kaiserstrasse 15, ein Schokoladengeschäft.
Holzminden. Friedrich Rövesaat, Karlstrasse 6, ein Spezial-Geschäft in Honigkuchen.
Kempten. Geschwister Ramminger, Sonnenstr. C 54, ein Konditorei-Geschäft.
Kiel. Willy Wendt, Fleethörn 35, eine Konditorei.
Kierspe. Fritz Vollmer, am Bahnhof, eine Konditorei.
Naumburg. Albert Kassube, eine Konditorei.
Schöneberg. Familie Köster, Schwäbische Strasse 15, eine Konditorei.
Sebnitz. Moritz Spiegelhauer, Schandauerstrasse 159, ein Kakaogeschäft.

Fr. Meyers Sohn A.-G. Tangermünde. Im Geschäftsjahr 1906/07 erzielte die Gesellschaft einen Gesamtreingewinn von 626 917 Mk. (1905/06: 1 539 193 Mark), wovon 272 905 Mk. (424 523 Mk.) zu Abschreibungen verwandt werden. Aus dem verbleibenden Reingewinnrest von 354 012 Mk. werden auf 6 Millionen Mk. 5 Prozent Dividende verteilt gegen 12 Prozent im Vorjahr. Auf neue Rechnung werden 54 012 Mk. vorgetragen. Nach dem Bericht sind namentlich die unsicheren Verhältnisse auf dem Rohzuckermarkt und die geringe Preisspannung zwischen Rohzucker und Raffinaden daran schuld gewesen, dass nicht immer gewinnbringende Preise erzielt wurden. Die Aussichten für das neue Betriebsjahr werden nicht besonders günstig beurteilt, doch hofft die Gesellschaft wieder auf bessere Erträge. Die beiden Tochtergesellschaften entwickelten sich befriedigend. Die James Keiller-Marmeladenfabrik konnte, wie schon gemeldet, für zehn Monate, Juni 1906 bis März 1907, 4 Prozent Dividende verteilen, und die Tangermünder Schokoladenfabrik, G. m. b. H., erzielte für das Geschäftsjahr Juni 1906 bis Mai 1907 eine Dividende von 10 Prozent.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester,** eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.—** franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Schweizer Schokoladenfabrikant,

praktisch und theoretisch auf dem Laufenden,
Spezialität: Milchschokoladen und feine Fondants nach Schweizer Art,

sucht dauernde Stellung

als Fabrikationsleiter oder vorübergehende Anstellung zum Zwecke der Auswahl und Installation des maschinellen Teils, Anleitung und Anlernung der Fabrikationsmethoden, Aufstellung der Mischungen und Rezepte usw. für Milchschokolade oder feine Fondants-Fabrikation.

Offerten unter **S. M. C.** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Reisender

der Schokoladen- und Zuckerwarenbranche, welcher ganz Deutschland besucht, zur provisionsweisen Mitführung eines gesetzlich geschützten Kakao- und Schokoladen-Fabrikates gesucht. Offerten unter **J. K.** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Chemikerin, gegenw. in Campagnestellung, sucht Stelle. Geht auch ins Ausland. Offerten unter **J. N. 8888** bef. **Rudolf Mosse, Berlin S.W.**

Reisender,

39 Jahre alt, seit 19 Jahren für 2 Firmen der Branche auf der Reise tätig, speziell tüchtiger Kakao-Verkäufer,

sucht sich zu verändern.

Bevorzugt: Königreich und Provinz Sachsen, Schlesien, Thüringen. Gefl. Offerten unter **E. S. 250** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

EIS- UND KAELTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN
liefern als Spezialität
QUIRI & Co., Maschinenfabrik, SCHILTIGHEIM i. Els.
Zweigbureaux:
Köln a. Rh., Friesenplatz 19. — **Berlin-Charlottenburg,** Passauerstrasse 27/28.

Digitized by Google

Erfahrener Kaufmann, Organisator,

perfekt im Einkauf, in Kalkulation und Führung der Betriebs-Bücher, möglichst mit technischen Kenntnissen aus der Schokoladen-, Zuckerwaren-, Biskuits- und Kakes- oder Nahrungsmittel-Industrie

zu baldigem Eintritt **gesucht.** Gefl. Offerten an die

Landshuter Biscuits- und Cakes-Fabrik
H. L. Klein
Landshut (Bayern).

Allgäuer Trockenmilch

Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als unübertroffen in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.

Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

✸ Papierwolle ✸

empfiehlt

J. Feirabend, Niedernhausen i. Taunus.

Laden.

feinste Lage

in Frankfurt a. M.

für Kakaostube, Konditorei usw. geeignet, unter kulanten Bedingungen

zu vermieten.

Offerten unter **C. J. 1** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Berlin unter Schnee!

Diese Nachricht ist allerdings etwas verfrüht, es ist dagegen Tatsache, dass die Berliner Geschäftsfreunde bereits meine

mit sehr gutem Nutzen führen und dabei Mehrumsatz erzielen. Sehr elegante **10 Pfg. Beutel-Packung** mit Reklame für jeden Käufer.

Dekorierte Kartons inkl. Aushängeplakat mit 100, 50 und 30 Stück Beuteln.

Proben und Spezialofferte bereitwilligst.

Wilhelm Jentzsch
Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren
Dresden-Neustadt
Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

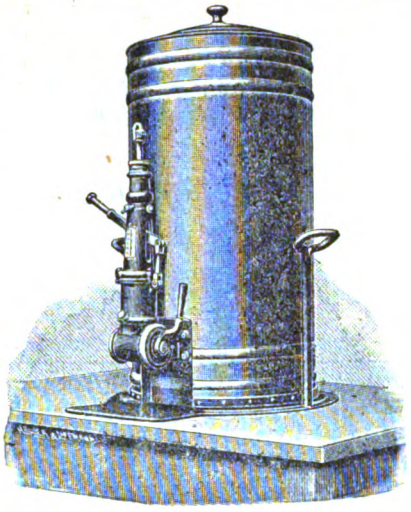
und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Zur Herstellung von

Milch-Schokoladen zum Essen

und

Milch-Kakaos zum Trinken

liefern wir aus unserer Dresdner Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Schokolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Schokoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchschokoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch. Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

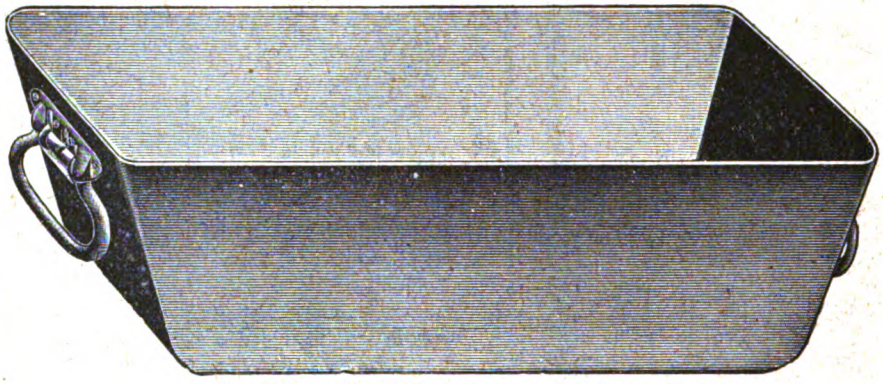
Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund, Dresden.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

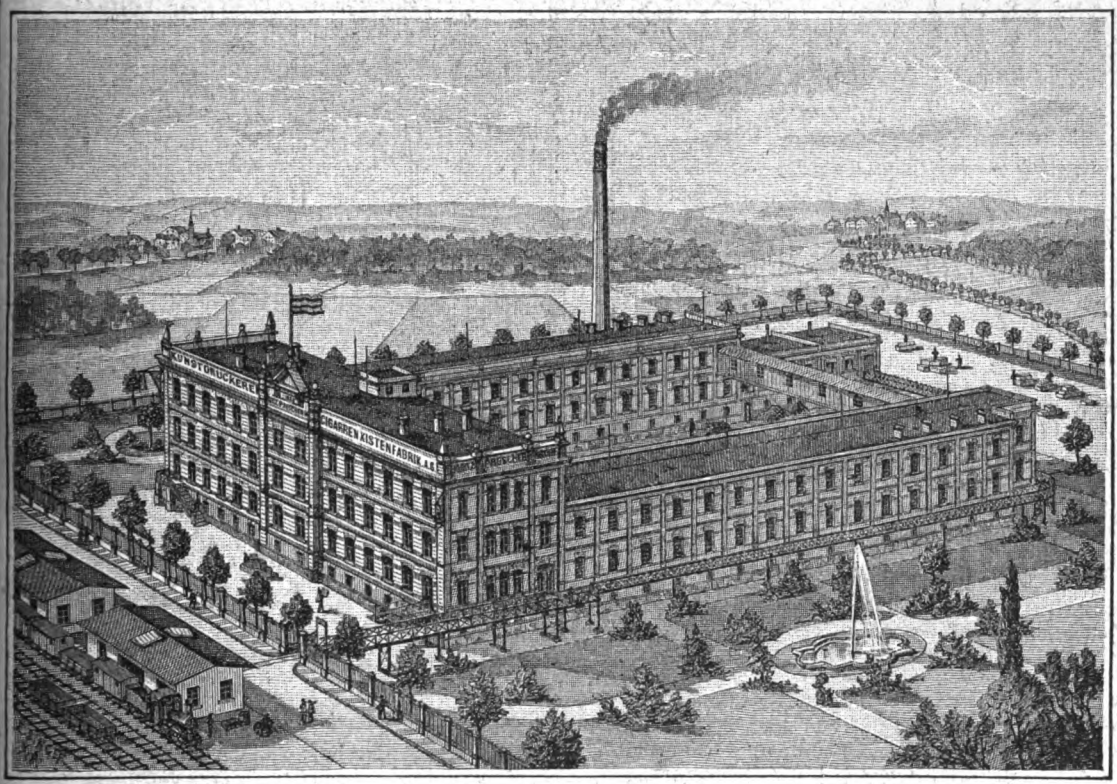
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Anzüge für Arbeiter
der Schokoladen-Branche
aus
geschmackvollen, haltbaren
Spezialstoffen,
Männer-Schürzen
aus grau und blau Leinen
fabriziert in Posten
Engros **äusserst billig!** Export
Ernst Krah, Dillenburg 5.

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Wenn Sie
rentabel
fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet-u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja-usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wir kaufen gut erhaltene Exemplare
von Heft 290 des Gordian
zurück. **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1907. XIII. Jahrgang. **Nr. 304.** Hamburg, 20. Dezember 1907.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

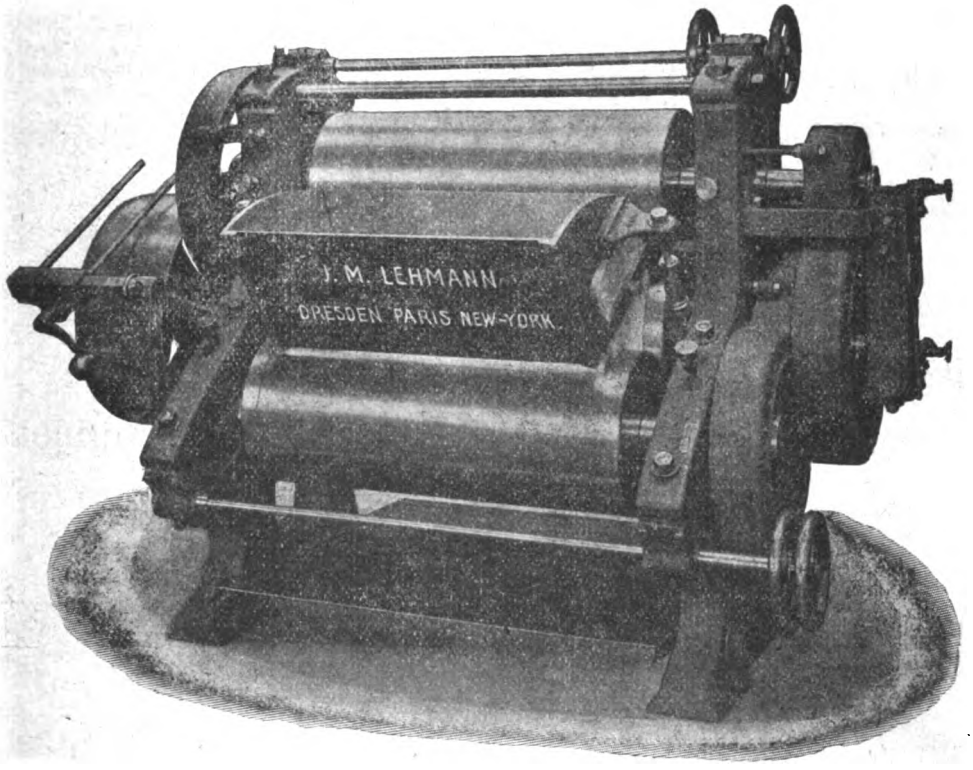
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Original-Konstruktion Lehmann.



Walzenmaschine „Reform“

mit **3** oder **5** Walzen

zum Reiben von Schokolade usw.

Seit 1903 patentiert und geschützt im In- und Auslande.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93544 150277 154733 162454 178898 180869
Patent Nr. 16853 in England, Schottland und Irland

Oetker

ist der
erste
welcher
backfertige Makronenmasse
Makrona
D. R. P. Nr. 180869
herstellte.

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

A. Savy, Jeanjean & Cie.

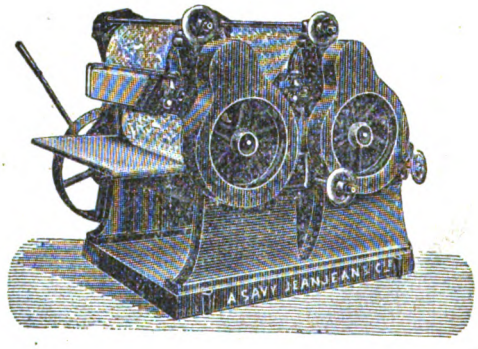
ehemals
G. HERMANN & BEYER FRERES
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.
Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 304
vom 20. Dezember 1907.

Das neue Gesicht der Brüsseler Zucker-Konvention. — Marktglossen. — Gefahren im Abladeverkehr. — Kakaomarkt in Guayaquil im Juli bis September 1907. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Das neue Gesicht der Brüsseler Zucker-Konvention.

Am 3. Dezember 1907 sind in Brüssel die Verhandlungen zum Abschluss gelangt, die über den Beitritt Russlands zur Konvention stattfanden.

Die Konvention, wie sie sich vom 1. September 1908 ab darstellen wird, ist nicht mehr einheitlich gestaltet; als sie am 1. September 1903 in Kraft trat, da galten für alle Mitglieder die gleichen Bestimmungen. Obenan stand die Abschaffung der Zuckerprämien, die England damals gegen den Willen weiter Kreise des europäischen Festlandes durch setzte, und die Erfahrung hat gezeigt, dass diese Kreise in den prämienlosen Jahren ihre Anschauung über Nutz und Frommen der Prämien wesentlich geändert haben. Man ist heute — dank der ersten Konvention — allgemein darin einig, dass eine Rückkehr zur Prämienwirtschaft ausgeschlossen ist.

Der Abschaffung der Prämien hat Russland sich vor fünf Jahren widersetzt, und die Folge war, dass es damals ausserhalb der Konvention blieb, denn die Erfüllung der aufgestellten Satzungen wurde von jedem Mitgliede gefordert und ohne Ausnahme auch geleistet, durch die ganzen Abmachungen zog sich der Gedanke der Einheit; dieser heilsame Zwang ging von England aus, und wer nicht mit tat, musste wie Russland verzichten oder bequemte sich wie die Schweiz später dazu. Als in diesem Jahre der 1. September heranrückte und damit der Zeitpunkt, bis zu dem sich die Mitglieder der vorläufig auf fünf Jahre (bis 1. September 1908) festgesetzten Konvention über eine Verlängerung erklären mussten, erschien England mit neuen Sonderbestimmungen auf dem Plan; es verlangte von den übrigen Mitgliedern das Zugeständnis, einerseits in der Konvention zu bleiben, zu deren Innehaltung die übrigen Mitglieder nach wie vor verpflichtet sein sollten, und andererseits nahm es für sich das Vorrecht in Anspruch, auch Zucker aus solchen Ländern, die Prämien bei der Ausfuhr gewähren, ohne Strafzölle bei sich aufzunehmen.

Dies Ansinnen war für die übrigen Konventionsstaaten hart; der englische Markt ist für sie das grösste Absatzgebiet ihrer überschüssigen Zuckerproduktion, indessen die Abneigung gegen die früheren Zustände war doch so gross, dass sich die Vertreter der verschiedenen Konventionsstaaten mit dieser Sonderstellung Englands unter dem Vorbehalt endgültiger Zustimmung einverstanden erklärten. Diese Zustimmungen sind binnen einer bestimmten Frist (bis zum 1. Februar 1908) von den Volksvertretungen der einzelnen Konventionsstaaten noch zu erteilen. Liegen sie nicht bis zum 1. März 1908 vor, so hat England

Digitized by Google

ohne Rücksicht auf eine vorausgegangene Annahme der sogenannten Zusatzakte zur Konvention das Recht, diese frühestens am 1. März 1908 zum 1. September 1908 endgültig zu kündigen.

Ueberhaupt ist bei allen diesen Abmachungen zu beachten, dass sich damit noch die gesetzgebenden Körperschaften der einzelnen Konventionsländer beschäftigen müssen, ehe die Abmachungen bindend werden und mit dem 1. September 1908 in Kraft treten können.

Soweit heute schon eine Uebersicht gegeben ist, kann man wohl sagen, dass die Abmachungen überall, wenn auch unter teilweisem Widerspruch Annahme finden, und dass dafür in den einzelnen Staaten Aenderungen der Zuckerverhältnisse erfolgen, um namentlich den Wettbewerb russischen Zuckers weniger zu empfinden. Denn wenn vor wenigen Monaten die russische Konkurrenz gefürchtet wurde, weil ihr durch die Zusatzakte der englische Markt geöffnet wurde, ohne dass Russland in irgend einem Zusammenhange zur Konvention stand, so wird es jetzt deshalb mit Besorgnis angesehen, weil es innerhalb der Konvention erst recht auf dem englischen Markte konkurrieren kann. Dieser scheinbare Widerspruch findet darin seine Erklärung, dass für Russland besondere Bestimmungen getroffen wurden, unter denen es zur Konvention gehört, wie sie auch für England durch die schon erwähnte Zusatzakte geschaffen sind.

Russland behält trotz seinem Beitritt zur Konvention seine fiskalische und zollpolitische Zuckergesetzgebung bei, da anerkannt wurde, dass die russische Zuckerindustie einen höheren Schutz nötig habe als den konventionellen Ueberzoll von 5 1/8 frs für 100 Kilo unraffinierte und 6 frs für 100 Kilo gebrauchsfertige Zucker. Dafür ist aber die russische Zuckeraufsuhr auf eine bestimmte Menge festgesetzt, »kontingentiert« worden, und zwar in der Weise, dass Russland vom 1. September 1907 bis zum 31. August 1909 höchstens 300 000 Tonnen Zucker ausführen darf, in den vier folgenden Jahren bis zum 31. August 1912 jährlich höchstens 200 000 Tonnen was im ganzen 1 100 000 Tonnen bis zum Ende der zweiten Fünfjahrperiode der Konvention sind, indessen darf die Gesamtmenge 1 Millionen Tonnen nicht überschreiten, muss also 100 000 Tonnen darunter bleiben. Dies ist mit Rücksicht auf die innere Gesetzgebung Russlands geschehen, weil die verschiedenen Jahre sehr verschiedene Ausfuhren haben können; da es aber nicht anging, Mengen, die in einem Jahre nicht zur Ausfuhr gelangten, auf das folgende Jahr zu übertragen, so hat man den Ausweg gewählt, für jedes Jahr ein Höchstquantum festzusetzen, und daher stammt die Differenz von 100 000 Tonnen; es soll auf diese Weise in den einzelnen Jahren nur eine grössere Freiheit in der Verteilung der Mengen und in der Ausnutzung der ja in Russland unverändert bleibenden Zuckerprämien ermöglicht werden. Beachtenswert ist, dass England heute schon russischen Zucker kauft, ihn aber erst vom 1. September 1908 ab einführen darf, weil die Konvention noch bis dahin o h n e Zusatzakte für England gilt.

Es bleibt jetzt die grosse Frage, wie man sich in den Staaten, die der Konvention an gehören, stellt, um bei der neuen Gestaltung der Zuckerverhältnisse möglichst gut abzuschneiden. Aus der Schweiz liegt eine amtliche Aeusserung vor, die sich mit der Zusatzakte befasst; es handelt sich um die Botschaft, die der Bundesrat der Bundesversammlung zur endgültigen Annahme vorlegt. Im Anschluss an die Zusatzakte wird gesagt, dass die Schweiz davon keine Nachteile haben wird. Denn die Schweiz deckt ihren Zuckerbedarf von jeher schon ausschliesslich fast aus solchen Ländern, die der Konvention angehören, Frankreich, Deutschland und Oesterreich-Ungarn, sodass die England in der Zusatzakte gewährte Vergünstigung für die Schweiz keinen Wert hat. Ausserdem müssen wir hervorheben, dass die Schweiz als Land, das so gut wie keinen Zucker selbst erzeugt, von einem Preisdruck, der von Prämienzucker herrührte, nur Vorteile haben könnte, weil Zucker eine Weltware ist, deren Preis sich allenthalben, namentlich im Gebiete der Konvention, ausgleicht, und weil dann die Schweiz ebenfalls von dem billigen Zucker Vorteile zieht, was namentlich für seine sehr entwickelten Zucker verarbeitenden Industrien von Wert ist; dazu gehört auch die Schokoladenindustrie. Daher ist auch die Befürchtung grundlos, dass etwa England aus billigem Prämienzucker in Menge Waren herstellen und diese in Wettbewerb mit gleichartigen schweizerischen Erzeugnissen bringen würde, denn das Gespenst einer solchen Ueberschwemmung mit Prämienzucker ist durch das Abkommen vom 3. Dezember 1907 mit Russland gebannt. Es werden also — was uns natürlich am nächsten liegt — in Zukunft die schweizerischen Schokoladenfabrikanten ihren Zucker nicht teurer zu bezahlen brauchen als ihre englischen Kollegen, sodass die Bedingungen für den Wettbewerb beider dieselben bleiben.

Wesentlich weiter als in der Schweiz sind die Arbeiten zur Regelung der Zuckerverhältnisse in Oesterreich-Ungarn gediehen. Es hat allerdings auch Zeit und Mühe gekostet, ehe die Regierung dem Drängen nachgab und sich dazu verstand, einen Gesetzentwurf zur Herabsetzung der Zuckersteuer vorzulegen. Das ist geschehen, und der Budgetausschuss des österreichischen Abgeordnetenhauses hat den Entwurf angenommen, indem die Herabsetzung, die in drei Staffeln vorgeschlagen war, ein für allemal auf acht Kronen festgesetzt wurde. Die Herabsetzung der Zuckersteuer, die heute noch 38 Kronen beträgt, auf 30 Kronen für 100 Kilo soll am 1. September 1908 in Kraft treten, und man verspricht sich hiervon nach dem Vorbilde anderer Länder eine wesentliche Steigerung des Zuckerverbrauchs, sodass auf diese Weise der Ausfall an Einnahmen, den der Staat zunächst hat, mehr als wieder aufgeholt werde. Diese Aussicht bedeutet natürlich auch für die österreichischen Industriezweige, die Zucker verarbeiten, eine wesentliche Erleichterung. Besonders die Kakao-, Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie wird davon für ihre weitere Entwicklung Nutzen haben, nachdem schon der 1. März 1906 eine Erhöhung der Schutzzölle auf fertige Waren dieser Industrie gebracht hat, was nach den vorliegenden Angaben schon die Entwicklung günstig beeinflusste, z. B. ist die Einfuhr von Kakaobohnen gerade seitdem ansehnlich gestiegen. Allerdings steht dieser Beschluss zur Herabsetzung der Zuckersteuer äusserlich nicht in Verbindung mit der Zusatzakte und dem Beitritt Russlands zur Konvention, wohl aber ist ein innerer Zusammenhang vorhanden, und diese Sonderbestimmungen zur Konvention haben den vorläufigen Beschluss der Ermässigung — es muss darüber ja noch im Plenum verhandelt werden — herbeiführen helfen. Erwähnenswert ist übrigens, dass die österreichische Gesetzesvorlage eine Bestimmung enthält, die der Regierung Strafvollmachten in solchen Fällen erteilt, in denen die Neuordnung zu unnatürlichen Preistreibereien benutzt werden sollte. Was würden zu solchen Bestimmungen die Kakaospekulanten sagen? Doch das nur nebenbei; allerdings wird sich gegen diese Bestimmung die österreichische Zuckerwelt noch wehren.

Digitized by Google

In Deutschland werden die Verhandlungen über die neuen Bestimmungen zur Konvention erst nach Weihnachten im Reichstage zur Sprache kommen, und zwar ist anzunehmen, dass noch manche Rede vor vollen und leeren Bänken gehalten wird, ehe Zusatzakte und Russlands Beitritt unter Dach und Fach gebracht sind. Immerhin bleibt es erfreulich, dass wohl allgemein eine Rückkehr zur Prämienwirtschaft nicht gewünscht wird, und dies wird zweifellos den Anstoss geben, dass die Konvention in ihrer neuen Gestalt vor dem Reichstage Gnade findet. Eine weitere Frage, die durch die Sonderbestimmungen für England und Russland wieder in Fluss gebracht ist und jetzt in engem Zusammenhang damit steht, wird aber die Herabsetzung der Zuckersteuer von 14 auf 10 Mk. für 100 Kilo sein, die schon lange geplant ist, und die jetzt ernsthaft in Angriff genommen werden soll, um der deutschen Zuckerindustrie an Absatzmöglichkeit im eigenen Lande das mehr zu bieten, was auf dem Weltmarkte gefährdet ist. Nach den Erfahrungen, die Deutschland mit der Herabsetzung der Zuckersteuer am 1. September 1903 von 20 auf 14 Mk. gemacht hat, ist die neue Herabsetzung nur mit Freuden zu begrüssen, es fragt sich nur, ob die Reichsfinanzen diesen, sicher nur vorübergehenden Ausfall vertragen können. Wenn man bedenkt, dass die Herabsetzung vom 1. September 1903 sogar eine Erhöhung der Einnahmen aus der Zuckersteuer bewirkt hat, so kann die geplante Herabsetzung nur gut geheissen werden, sie würde den allgemeinen Verbrauch heben und auch die Ausdehnung aller Industrien fördern, die Zucker verarbeiten. In erster Linie gehört dazu die deutsche Schokoladenindustrie, die auf diese Weise eine Stütze in dem billigeren Zucker fände, um die Folgen der masslosen Spekulation in Kakaobohnen leichter zu überwinden. Denn diese Folgen werden sich noch viel länger bemerkbar machen, als sich heute schon voraussagen lässt.

Man hat wohl über die Sonderverträge, die England und Russland innerhalb der Konvention zugestanden sind, abfällige Meinungen gehört, auch über die Konvention, wie sie sich mit diesen Sonderverträgen darstellt, denn es ist jetzt ein ganz anderes Gebilde aus der ursprünglichen Konvention vom 5. März 1902 geworden, die am 1. September 1903 in Kraft trat. Es bleibt aber auf der andern Seite zu bedenken, ob die Aufhebung der Konvention eine befriedigende Lösung der Zuckerfrage bringen würde. Dann hätten wir, um unsere Ueberproduktion an Zucker unterzubringen, zu wählen zwischen Prämien oder Aufhebung der Zuckersteuer.

Vor den Prämien bewahre uns ein gütiges Geschick, und die Aufhebung der Zuckersteuer gestatten unsere Reichsfinanzen nicht, sodass die jetzige Gestaltung der Zuckerverhältnisse immer noch vorzuziehen ist. Allerdings ist der Grundgedanke der Konvention durchbrochen, denn sie hat jetzt ein ganz anderes, neues Gesicht erhalten, das darin besteht, dass es in der Zuckerfrage zu einer allgemeinen Verständigung gekommen ist, die vor fünf Jahren noch nicht möglich gewesen wäre. Diese Möglichkeit hat die ursprüngliche Konvention neben andern Vorteilen vorbereiten helfen, und nach weiteren fünf Jahren, wenn die Konvention wieder erneuert werden muss, kann mit Fug und Recht eine noch weiter gehende allgemeine Verständigung in der Zuckerfrage erwartet werden.

Wenn die jetzige Neuordnung nicht allgemein befriedigt, so muss sie doch als das Ziel dessen gelten, was zunächst erreichbar war, da sonst England und Russland sich schwerlich auf Verhandlungen eingelassen hätten. Was geworden wäre, wenn aus der Konvention nicht die vorliegende Neuordnung hervorgegangen wäre, wenn eben alle auseinander gelaufen wären, lässt sich nicht sagen. Vorteile können aus einem solch konventionslosen Zustand für niemand, selbst für England nicht erwachsen, was wir schon mehr als einmal im Gordian ausgesprochen haben.

Marktglossen.

Aus den Vereinigten Staaten sind jetzt die amtlichen Uebersichten über den Monat Oktober eingetroffen. Sie bestätigen unsere auf nichtamtliche Erkundigungen gestützten Schätzungen und erweisen, dass die Einfuhren von Rohkakao drüben weiter rapide zurückgehen. Wir bitten sich einzuprägen, dass im Monat Oktober 1907 1 723 857 lbs weniger eingeführt worden sind, als im Monat Oktober 1906. Ferner, dass für 10 Monate 1907 die Zunahme der Einfuhren für den Verbrauch 5 582 629 lbs beträgt gegen 1906, und, dass die Zunahme bis Ende Oktober nur 8,4 Prozent beträgt.

Da wir aus nichtamtlichen Zahlen schon wissen, dass auch im November die Zufuhren erheblich kleiner gewesen sind, als 1906, so werden wir Mitte Januar melden können, dass die Zunahme bis Ende November nur noch 6½ bis 7 Prozent beträgt. Und da auch der Dezember 1907 auf keinen Fall den Dezember des vorigen Jahres in der Höhe der Zufuhrzahl erreichen wird, so kann das Jahr 1907 höchstens mit einer Zunahme von 5—6 Prozent abschliessen.

Der Firma Alden & Co. in Neuyork, die in ihrem letzten Haussebericht, Ende August, eine Zunahme von 16—20 Prozent verkündete, wird diese Wendung der Dinge, diese amtliche Feststellung, sehr unangenehm sein. Im vorigen Jahr hat sie — Anfang Januar — die Welt mit der falschen Nachricht beunruhigt, dass der amerikanische Bedarf 1906 um 13—14 Prozent grösser gewesen sei als 1905, und in diesem Jahre hat sie dasselbe Ende August versucht. Hoffentlich, und das ist der Hauptzweck unserer Festnagelung, gibt es nun in Zukunft weder in England, noch in Frankreich, noch in Deutschland eine Firma, die sich dazu hergibt, die Aldenschen Zahlen überhaupt weiterzukabeln oder weiterzugeben. Man müsste sonst diese Firmen so ansehen, als wären sie zum Nachteil ihrer Kundschaft bemüht, falsche Berichte zu stützen.

* * *

In **Neuyorker Tageszeitungen** werden Stimmen laut, die sich über die Verhältnisse auf dem Kakaomarkt äussern. Wissenswert ist es für alle, auch die es nicht hören wollen, und denen solche Bekenntnisse unbequem sind, dass von fachkundiger Seite die Spekulation die Wurzel alles Uebels genannt wird. Trotzdem haben die Alarmberichte aus den bekannten spekulativen Quellen den Erfolg gehabt, dass verschiedene amerikani-

Digitized by Google

sche Fabrikanten den hingeworfenen Köder aufnahmen und kauften in Erwartung der durch »ökonomische Gesetze« auch ferner anhaltenden Preissteigerung. Aber diese ist nicht eingetreten, und die unglücklichen Käufer müssen heute Kakao abnehmen, der ihnen mindestens 25 Prozent über dem Tagespreis einsteht.

Erfreulich ist zweitens, dass in jenem Bericht auf den sinkenden Verbrauch hingewiesen wird. Grosse und kleine Kakaospekulanten reiten ihren Kunden schon seit Monaten immer wieder die kleinen Vorräte vor, soweit sie natürlich sichtbar sind. Was an Ueberschüssen ausserdem auf Fabrik- und Lagerböden, die sich teilweise unter dieser Last schon gebogen haben sollen und Extrastützen brauchten, seit langem den Tag herbeisehnt, an dem der Verbrauch soweit ist, um an ihre Vertilgung zu gehen, das vermag niemand zu sagen, aber gemunkelt wird natürlich umsomehr, und wo sollen auch die gewaltigen Einfuhrüberschüsse aus den früheren Monaten in den Vereinigten Staaten geblieben sein? Weshalb brauchen die Vereinigten Staaten seit drei bis vier Monaten plötzlich so wenig Kakaobohnen gegen früher? Weshalb ist überall das Fehlen amerikanischer Aufträge empfindlich bemerkbar, nachdem man sich daran gewöhnt hatte, nach dort halbe und ganze Ernten verkaufen zu können? Aber am Verbrauch, an dem, was tatsächlich für die Verarbeitung im Lande bestimmt ist, an dem Rückgang dieser Mengen gehen die Spekulanten scheinbar unachtsam vorbei, weil er ihnen unbequem ist, weil er ihnen die Möglichkeit zu neuen Uebertreibungen schmälert und hoffentlich bald ganz nimmt. Hier ist ein sehr wunder Punkt, den »man« absichtlich unberührt lässt. Aber gerade in jenem Bericht wird der Verbrauch im Gegensatz zu den viel und erschöpfend angeführten Vorräten als die Hauptsache für den Lauf des Marktes hingestellt, der Verbrauch, der auf der ganzen Linie jetzt offen zurückgeht!

Ein dritter Punkt in den Ausführungen ist ebenfalls erwähnenswert, er handelt von der Spekulation, deren furchtbares Wirken einleitend ausdrücklich anerkannt wird. Der Herr Berichterstatter wärmt die Geschichte von dem kleinen Jungen auf, der etwas verbrochen hat, es aber beileibe nicht gewesen sein will, höchstens hat er, der kleine Junge nämlich, dabeigestanden. In Neuyork ist auf keinen Fall spekuliert, nein, dazu sind die Neuyorker viel zu unschuldig, aber anderswo, da haben die Leute spekuliert, tüchtig spekuliert, namentlich in Hamburg sitzen die bitterbösen Spekulanten, die in blanko verkaufen und damit den Krebsschaden in den Kakaohandel hineingebracht haben. Die erzzahmen Neuyorker haben nur nach- und mitgemacht, was die andern auch taten, und wir müssten diesen Versicherungen blindlings schon glauben, wenn wir nicht gerade in Neuyork verschiedene Freunde hätten, die uns den Beweis vom Gegenteil erbracht haben, in aller Freundschaft natürlich.

Schliesslich ist aus dem Bericht noch hervorzuheben, dass auch die amerikanischen Fabrikanten unter dem gegenseitigen Wettbewerb leiden, dass sie sich wie ihre europäischen Kollegen mit allen möglichen Mitteln das Leben sauer machen, dass sie daher ihre Waren zu Preisen verkauft haben, die wohl höher sind als vor den schönen Zeiten der Hausse, die aber in keinem Verhältnis zu den gestiegenen Rohstoffpreisen stehen und daher Verluste bringen. Die Zeiten sind auch in den Vereinigten Staaten schwer, wo zu den überspannten Kakaopreisen noch die Geldnot getreten ist, die sich drüben in der Industrie natürlich weit schlimmer bemerkbar gemacht hat als hier in Europa. Dazu kommt, dass in letzter Zeit das Kakaopulver um 10 Prozent im Preise gefallen ist, was natürlich die Fabrikanten, namentlich die auf Bohnenvorräten zu hohen Preisen sitzen, bei der heute sehr unsicheren Lage des Bohnenmarktes von neuen Abschlüssen zurückhalten m u s s, was sich natürlich in sinkender Nachfrage zeigt. Hieran können die Neuyorker, die ja nach unserm Gewährsmann höchstens mittun, nicht spurlos vorübergehen, wenn sie das sind, was sie nach ihren Berichten gerne sein wollen, aufrichtige Berater ihrer Kakaokunden und keine — Spekulanten. Aber wer hat seinen Kunden zu den höchsten Preisen Abschlüsse aufgenötigt mit Hilfe von schiefen Berichten und anderen Mittelchen? Nur die Spekulanten, die es auch in Neuyork gibt.

* * *

Im Lissaboner »Diario de Noticias« ist am 5. Dezember 1907 ein Auszug aus einem Kakaobericht veröffentlicht, der dem portugiesischen Ministerium vom portugiesischen Generalkonsulat in Hamburg eingereicht worden ist. Wenn die am Schluss dieses Auszuges genannten Preissteigerungen einen Anhalt geben, so ist der Bericht etwa im August verfasst worden, denn es wird zuletzt von den Preisen der zweiten Julihälfte gesprochen.

Wir können diesen Bericht, wie er sich nach dem Auszuge zeigt, nicht unbesprochen lassen. Es wird darin die Ansicht vertreten, dass die scharfen Preisschwankungen auf dem Kakaomarkt, die seit mehr als Jahresfrist die Kakaowelt in Aufregung und Unruhe versetzen, hauptsächlich auf den vermehrten Verbrauch zurückgeführt werden. Das stimmt, und das stimmt auch nicht. Allerdings gab den Anstoss zur Erhöhung der Preise der steigende Verbrauch, zumal die Kakaopreise durch spekulative Künste auf einem Tiefstand angelangt waren, bei dem die Pflanzer nur noch mit Verlust verkaufen konnten. Wir sind damals für eine mässige Erhöhung der Preise eingetreten und haben auch wiederholt festgestellt, dass eine Berechtigung zur Erhöhung der Kakaopreise vorlag. Dazu bot der gestiegene Verbrauch Anlass, aber durchaus nicht und noch dazu hauptsächlich zu den masslosen Treibereien, die wir erleben mussten. Es wird immer wieder von verschiedenen Seiten der Fehler gemacht, die b e r e c h t i g t e P r e i s e r h ö h u n g b i s a u f 60 Mk. nicht zu trennen von der u n b e r e c h t i g t e n H ö h e, a u f d i e d i e S p e k u l a t i o n d i e P r e i s e g e t r i e b e n h a t. Die Spekulation trägt in erster Linie und hauptsächlich die Schuld an diesen unerquicklichen Vorgängen, und gerade die letzten Monate mit ihrem Hin und Her in den Bahia- und Akrapreisen müssen auch alle die von dem Hauptanteil der Spekulation an den ungesunden Zuständen überzeugen, die wie der Verfasser des im Diario wiedergegebenen Berichts diesen Sommer noch nicht an die Wühlarbeit der Spekulanten glauben wollten.

Ferner wird gesagt, dass die Ursachen der Preisschwankungen nicht auf den »Ring« der Thompflanzer und auf Lissaboner Börsenfirmen zurückgeführt werden dürfen. Das stimmt ebenfalls, und ebenfalls auch nicht. Der Pflanzerring ist im Frühjahr 1906 gegründet worden, um dem Tiefstand der Preise zu begegnen, dem Tiefstand, den die Spekulation, auch die Lissaboner, denn dort gibt es sie in reinster Kultur, geschaffen hatte, um sich über dem wirtschaftlichen Verfall der Pflanzer goldene Berge zu errichten. Bald musste der »Ring« als Mittel zum Zweck herhalten; im

Digitized by Google

Anfang der Bewegung, im Sommer und noch im Herbst 1906 wurde er als Sturmbock für die Anläufe der Hausse vorgeschoben, um dann ganz von den Herren, die sich so gern als Wohltäter der Kakaofabrikanten im Gewande »ökonomischer Gesetze« zeigen, ins Schlepptau genommen zu werden. In diesem Fahrwasser wird das Ringschiff auch heute gesteuert, denn es ging von den Machthabern der Lissaboner Kakaobörse ein Gebot aus, dass niemand bei den jetzigen, gewichenen Preisen verkaufe. Der Pflanzerring war also bis zu dem Punkte gewissermassen die Ursache der Aufwärtsbewegung, indem er dem verlustbringenden Tiefstande der Preise ein Ende machen wollte, und seine Verbindung mit Firmen der Lissaboner Kakaobörse heisst nur, dass diese ihn vollständig an sich zogen, indem sie sich nach reichlichen Käufen aus Baissiers in Haussiers wandelten und ihn ganz ihren rein spekulativen, nicht ökonomischen Gesetzen dienstbar machten.

Wir haben einleitend gesagt, dass der Bericht spätestens im August verfasst ist, denn heute darf man nicht mehr sagen – wie in dem Bericht geschehen — und vielleicht durfte man das auch schon damals nicht sagen,

1. dass der Verbrauch sich nicht verringern werde, denn seit Monaten geht er offenbar zurück, namentlich in den beiden Hauptländern Nordamerika und Deutschland;

2. dass wirtschaftliche, natürliche Gründe den schnellen Aufstieg der Kakaopreise rechtfertigen, denn es ist eine allgemein anerkannte Tatsache, dass wirtschaftliche, natürliche Gründe einen langsam wirkenden Druck nach oben oder nach unten auf die Preisbildung ausüben;

3. dass der ganze Ertrag, auch was in den nächsten Jahren an Mehrerträgen zu erwarten ist, leicht untergebracht werden kann, ohne dass ein Abstieg der Preise vorauszusehen ist, denn Bahia allein wusste schon im November d. J. mit seinem Kakao nicht ein noch aus, und ausserdem erinnern wir an das Jahr 1904;

4. dass es in Hamburg keine »Stocks« gebe, denn selbst in den knappsten Zeiten konnten die Fabrikanten mehr Kakao erhalten, als sie wünschten, wenn sie nur die geforderten Preise anlegten;

5. dass die Hausse auf dem natürlichen Bedarf der Märkte beruhe, weil sonst schon ein schneller Abstieg erfolgt sei, denn wir haben seitdem einen recht erheblichen, schnellen Abstieg zu verzeichnen; gerade die Schnelligkeit des Preisfalls wird in dem Bericht als Zeichen einer künstlichen Hausse genannt.

Das »Diario de Noticias« hat diesen Bericht noch am 5. Dezember 1907 den Lissabonern Kakaokaufleuten besonders empfohlen; wir hätten es nicht getan, da er zum mindesten durch die Ereignisse inzwischen überholt war. Und wenn der Verfasser dieses Berichtes etwa daran zweifelt, dass es in Lissabon Kakaospekulanten gibt, Leute, die heute den Pflanzern und morgen den Fabrikanten zum Munde reden, um ihr Schäfchen ins Trockne zu bringen, so mag er sich sagen lassen, dass heute gerade die Lissaboner Kakaospekulanten in der übrigen Kakaowelt die grösste Aufmerksamkeit haben; alles blickt nach Lissabon, ob von dort wieder los spekuliert wird wie vorm Jahr, sobald es sich bei einigermassen aufgesammelten Vorräten verlohnt. Das Goldagio für die portugiesische Valuta stand am 19. Dezember 1907 auf 10⅛ Prozent. Auch hierauf müssen die Lissaboner Spekulanten bei ihren Vorstössen rechnen. Bis heute hat man allerdings vergeblich gewartet, aber »wat nich is, kann noch waard'n«.

* * *

Als Mitte November die Kakaopreise zu Tal gingen, an einem Tage mehrmals 5—10 Mk. für den Zentner verloren, da suchte »man« nach den Ursachen, und da »man« doch nicht glattweg eingestehen wollte, dass ohne eine voraufgehende gehörige Baisse die Spekulation keinen Boden finden konnte, zitierte »man« die »Finanzkrisis« in Amerika als Ursache des Preissturzes.

Inzwischen sind die Preise wieder hochoben gewesen, diesen Augenblick gehen sie wieder nach unten. Nun bitten wir doch recht sehr, etwas mehr nachzudenken: wenn die Finanzkrisis die Baisse in Bahiakakao und in Akrakakao verschuldet hatte, was hat dann wohl die Zwischenhausse herbeigerufen? Etwa das Gegenteil der Finanzkrisis? Sind inzwischen Goldströme vom Monde herabgeflossen und haben allen die Taschen so gefüllt, dass sie sich an Kakao wieder garnicht satt essen können?! —

Glaubt man uns nun heute das, was wir vor vier Wochen zu der Baisseursache gesagt haben? Wenn der Preis eines einzelnen Produktes binnen 14 Tagen um etwa 50 Prozent nach unten geschoben wird, tausend andere und viel wichtigere Produkte aber ganz unberührt ihren Preisstand und ihre Absatzmöglichkeit behalten, so beweist das, dass nicht eine allgemeine Krisis die Baisse im Kakaomarkte gemacht hat, sondern dass die Ursachen nur in dem engeren Kreise, im reinen Kakaokreise zu suchen sind. —

Alle die Herren Berichterstatter, die uns von den Wirkungen der Finanzkrisis so niedliche Geschichten zu erzählen wussten, tun gut, in Zukunft etwas mehr nachzudenken, wenn sie das Bedürfnis fühlen, ihren Kunden die Ursachen von Haussen und Baissen zu erklären.

* * *

Die Lissaboner Vorräte sind seit August sehr klein gewesen; im Konzert der preismachenden Sippen hatte Lissabon in den letzten Monaten weder Trommel noch Pfeife zu bedienen; es hatte seine Herbst-Ankünfte zum grossen Teil voraus verkauft; es hatte daher kein sehr grosses Interesse an dem Auf und Ab der Preise zwischen August und November. Und weil die Ankünfte zumeist im Voraus verkauft, zumeist nach Ankunft weiterverladen wurden, darum waren die Lissaboner Lagerzahlen seit August klein. Wir sind bis auf 9000 Sack am 31. August herunter gewesen, wir haben in September und Oktober Zahlen von 11000, 16000, 19000 Sack gehabt, d. h. so niedrige Lagerzahlen, wie wir sie seit Jahren nicht gekannt haben. —

Was sich wohl einige Lissaboner Spekulanten im August und September geärgert haben mögen, als die Preise um 30 Mk. für 50 Kilo höher getrieben worden waren, weil sie ihren Kakao einige Wochen vorher zur Julibasis verkauft hatten! Man hatte so fröhlichen Sinnes das Monocle in's Auge geklemmt, man flanierte so selbstbewusst auf den Karlsbader Promenaden, man hatte das Heu rein, — und nun machten Hamburgische Schüler gerade in den besten Hundstagen die allerbeste Hausse, und die Lissaboner hatten das Zusehen! —

Heute sind die alten Verträge erfüllt. Die Winterernte ist noch unverkauft, befindet sich noch zum grössten Tell in Pflanzers Händen. Die Vorräte betrugen am 14. Dezember erst 66000 Sack (siehe die Tabelle S. 1552). Man wird sie auf 90000, man wird sie auf 100000 Sack kommen lassen. Dann wird man die Pflanzer einschüchtern;

Digitized by Google

dann wird man ihnen einen Teil abluxen; dann wird man auf's neue manipulieren! Es wird in 1908 noch manche Schüssel geleert werden müssen.

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907	
Datum	Sack	Datum	Sack	Datum	Sack
				5. 1.:	82 470
		13. 1.:	91 318	12. 1.:	96 860
21. 1.:	99 733	20. 1.:	99 278	20. 1.:	113 038
				26. 1.:	122 577
				1. 2.:	117 340
3. 2.:	98 430	7. 2.:	89 479	9. 2.:	105 024
13. 2.:	90 000	17. 2.:	104 291	16. 2.:	125 492*)
22. 2.:	85 000	24. 2.:	92 497	23. 2.:	134 441*)
		3. 3.:	90 256	2. 3.:	119 993
11. 3.:	86 278	10. 3.:	86 514	11. 3.:	130 111
18. 3.:	86 935	17. 3.:	80 701	16. 3.:	126 765
		24. 3.:	73 961		
		31. 3.:	67 856	30. 3.:	123 023
7. 4.:	70 172	7. 4.:	57 861	6. 4.:	115 564
		14. 4.:	50 651		
22. 4.:	64 171	21. 4.:	43 098	20. 4.:	112 270
		28. 4.:	41 390	29. 4.:	105 658
		5. 5.:	40 059	4. 5.:	94 323
13. 5.:	48 092	12. 5.:	36 825	13. 5.:	71 273
		19. 5.:	31 720	18. 5.:	62 123
25. 5.:	51 750	26. 5.:	31 909		
		2. 6.:	26 001	1. 6.:	42 300
12. 6.:	60 155	9. 6.:	43 714	8. 6.:	49 987
17. 6.:	54 449	16. 6.:	54 631	15. 6.:	39 256
		23. 6.:	48 584		
		30. 6.:	52 822	28. 6.:	31 902
		7. 7.:	49 129	6. 7.:	21 028
15. 7.:	74 114	14. 7.:	57 858	13. 7.:	25 707
22. 7.:	66 097	21. 7.:	77 834	20. 7.:	33 287
		28. 7.:	71 035		
5. 8.:	56 209	4. 8.:	73 643	3. 8.:	16 539
		11. 8.:	76 375	12. 8.:	22 363
19. 8.:	59 405	18. 8.:	68 292	17. 8.:	26 542
		25. 8.:	68 769	31. 8.:	9 150
		1. 9.:	57 876		
9. 9.:	61 929	8. 9.:	57 800	7. 9.:	19 911
16. 9.:	59 000	15. 9.:	56 684		
		22. 9.:	53 282*)	21. 9.:	20 015
		29. 9.:	42 054	28. 9.:	16 851
		6. 10.:	37 180	5. 10.:	11 194
10. 10.:	75 945	13. 10.:	60 951		
		20. 10.:	61 957	19. 10.:	20 419
28. 10.:	51 948	27. 10.:	59 797		
		3. 11.:	56 773	2. 11.:	17 357
11. 11.:	64 075	10. 11.:	82 244*)	9. 11.:	24 358
		17. 11.:	74 205	16. 11.:	37 172
25. 11.:	72 689	24. 11.:	85 964		
		1. 12.:	78 315	30. 11.:	39 885
9. 12.:	62 689	9. 12.:	53 019	7. 12.:	49 805
		15. 12.:	86 405	14. 12.:	66 075
23. 12.:	81 877	22. 12.:	83 490		
		29. 12.:	93 268		
		31. 12.:	90 610		

*) Einschliesslich der am gleichen Tage eingetroffenen Dampferladungen.

* * *

Deutschsüdwestafrika. In der ersten Dezemberhälfte 1907 ist der zweite Woermanndampfer mit dem Rest an Kakaopulver und Schokolade aus Deutschsüdwestafrika in Hamburg angekommen; er brachte noch

etwa 70 000 Kilo Kakaopulver
und 165 000 » Schokolade

mit. Im ganzen sind, wie wir schon mitteilten, von Deutschsüdwestafrika

150 200 Kilo Kakaopulver und
350 000 » Schokolade

zurückgekommen. Die Mengen werden dem deutschen Verbrauch in den nächsten Monaten angeboten und einen Teil des Bedarfs decken, dessen Spannkraft nach Monaten endlich durch die Preistreibereien lahm gelegt ist. Die Verbrauchsmengen der letzten Monate zeigen dies nicht nur für Deutschland, sondern auch für andere Länder!

Die Gefahren im Abladeverkehr.

Hierüber berichteten wir in Heft 291 vom 5. Juni 1907, dass der frühere Kakaohändler Cäsar Prediger nach dreijähriger Pause eine neue Schwindelei verübt habe, indem er seinen Schwager in Hamburg um eine ansehnliche Summe betrog.

Ueber die Vorbereitungen zu dieser Tat berichten amerikanische Zeitungen ausführlich. Hiernach hat Prediger sich lange Zeit in Neuyork aufgehalten, und mit einer österreichischen Schauspielerin, die ihn auf seiner Flucht vor drei Jahren begleitete, in Bath Beach als »Graf und Gräfin Just« gelebt.

Prediger hat nach den Ermittelungen der amerikanischen Detektivfirma Pinkerton in zwei Neuyorker Firmen als Kommis gearbeitet, zuerst in einem Manufakturwarengeschäft am unteren Broadway, und von Dezember 1906 bis Anfang Mai 1907 in der Farbenfirma Devoe & Raynolds. Diese Firma suchte im Dezember 1906 einen Buchhalter, und auf ihre Anzeige hin bewarb sich eines Tages ein gut gekleideter, intelligent aussehender junger Mann mit leichtem schwarzen Schnurrbart um die Stelle. Der Bewerber war Prediger unter dem Namen »Just«. Er bezog sich auf eines der ersten Manufakturwarengeschäfte am unteren Broadway; dort wurde gesagt, dass er anderthalb Jahre für die Firma gearbeitet habe und als einer der Besten unter den Angestellten angesehen gewesen sei. Er wurde daraufhin sofort angenommen und arbeitete beinahe sechs Monate in der Buchhalterei des Farbenhauses, regelmässig und fleissig. Sein Gehalt betrug 12 Dollars die Woche. —

Anfang Mai erschien er eines Montag morgens nicht im Kontor, sandte aber durch einen Boten die Mitteilung, er sei erkrankt, und bat um eine Woche Urlaub. Die Antwort lautete, er könne zwei Wochen Urlaub nehmen. Der Bote kehrte jedoch nochmals mit der Nachricht zurück, dass »Just« schon am folgenden Montag wieder auf seinem Posten sein werde.

Der Montag kam, — Just aber nicht. Am Mittwoch wurde ein Kommis nach Bath Beach geschickt. Dieser war überrascht, als er fand, dass sein 12 Dollar-Kollege in einem feinen Hause in der Bay Twentieth Strasse wohnte, nahe der Cropsey Avenue, einem der besten Wohnorte der Nachbarschaft. Die Fensterläden der Wohnung waren fest verschlossen. Die Nachbarn sagten ihm, dass »Graf und Gräfin Just« vorige Woche nach Deutschland abgereist seien. Der Kommis kam ganz aufgeregt zu seinen Chefs zurück. Jedermann erwartete eine Lösung des Rätsels. Diese kam denn auch nach fünf Tagen in Gestalt eines Kabeltelegrammes von der hintergangenen Firma in Hamburg an Devoe & Raynolds; es hiess darin, dass der »Blücher« ohne ihre Kakaokonsignation angekommen sei, und dass man Aufklärung erwarte. »Wir sind ein Farbenhaus und handeln nicht mit Kakao. Erklärung« war die von Devoe & Raynolds zurückgekabelte Botschaft.

Digitized by Google

Dann kam alles heraus: Prediger hatte für Devoe & Raynolds erst kurze Zeit gearbeitet, als er einen ihrer Firmenbogen entwandte und sich davon bei einem Drucker mehrere Kopien anfertigen liess. Der einzige Unterschied zwischen dem Original und der Kopie war die Hinzufügung der Worte: »C. Just, Manager Cocoa Department« in einer Ecke des Bogens. Einige Tage später empfing die Hamburger Firma einen auf diesem Papier geschriebenen Brief, der besagte, dass Just vermöge seiner Verbindung mit der Firma einen Vorschlag zu machen wünschte, der nicht lange zu bedenken sei.

»Devoe & Raynolds«, heisst es in dem Briefe, »haben eine grosse Kakaoladung erworben, als Zahlung für eine Schuld, die anders nicht zu realisieren war. Ich bin beauftragt, hierüber zu disponieren. Wir besitzen ein Farbenhaus und handeln daher solche Artikel nicht, und wenn wir versuchen wollten, darüber hier zu verfügen, so könnten wir dies nur mit grossem Schaden für uns tun. Deshalb schlage ich vor, dass Sie die Ladung von 690 Sack etwas unter dem gegenwärtigen Marktpreise übernehmen, sagen wir zu 79 000 Mark, 90 Prozent zahlbar bei Auslieferung der Rechnung und der Ladescheine, und 10 Prozent bei Empfang der Ware. Referenzen: Norddeutsche Bank, Hamburg, und Bradstreet's Company.«

Die Norddeutsche Bank und Bradstreet's berichteten, dass Devoe & Raynolds eine erstklassige Firma sei, gut für jeden Betrag. Somit wurde der Handel telegraphisch abgeschlossen.

Hier ist die frühere österreichische Schauspielerin zu erwähnen. Bei ihren Streifzügen durch Neuyork waren der »Graf« und die »Gräfin« mit einem jungen Deutschen bekannt geworden, der auf einer Vergnügungsreise war. Er war der Sohn eines Hamburger Importeurs und brauchte seines Vaters Code, um sich mit ihm wegen Rimessen zu verständigen. Die »Gräfin«, die schön und anziehend ist, bestrickte den jungen Mann leicht, und als der »Graf« ihn um leihweise Ueberlassung des Codes bat, »um einige Privatgeschäfte »mit der andern Seite« zu führen«, gab er gern seine Einwilligung. Mit Hülfe dieses Code wickelte sich der Verkehr zwischen dem »Cocoa-Department« von Devoe & Raynolds und der Hamburger Firma ab. Die Botschaften wurden von dem jungen Deutschen unter der Adresse seines Neuyorker Bankiers empfangen und der »Gräfin« übergeben.

Als der Handel endlich abgeschlossen war, kabelte »Just«, dass die Verladung mit dem Dampfer »Blücher« der Hamburg-Amerika-Linie erfolgen werde. Der »Blücher« verliess Neuyork an einem Donnerstag, er ist ein 9 Tage-Schiff. Am voraufgehenden Dienstag ging der Dampfer des Norddeutschen Lloyd »Kaiser Wilhelm«, ein 7 Tage-Schiff, mit dem Passagier Just an Bord ab. Dieser trug in seiner Tasche Verladedokumente und Rechnungen über 690 Sack Kakao, verladen von Devoe & Raynolds an die Firma in Hamburg. Die nötigen Papiere hatte Just in dem Bureau der Dampfergesellschaft, 37 Broadway, erlangt; das übrige war leicht besorgt.

In Bremen angekommen, telephonierte »Just« an die Hamburger Vertreter von Devoe & Raynolds, dass Herr »Drummond« von der Firma angekommen sei und am folgenden Tage nach Hamburg kommen werde, um den Handel mit der Hamburger Firma abzuschliessen. Diese hatte niemals ein Mitglied der Neuyorker Firma, die ihnen ein so schönes Geschäft zukommen liess, gesehen, und war höchst erfreut über die Aussicht, den Ankömmling empfangen zu dürfen.

Am nächsten Tage traf Prediger in seiner alten Heimat ein und telephonierte an die Vertreter von Devoe & Raynolds, dass er sich im Hotel zu den vier Jahreszeiten aufhalte und gern einen der Herren von der Kakaofirma mit dem Gelde bei sich sehen würde. Die Vertreter hatten die Kakaofirma bereits verständigt, und pünktlich am Morgen erschien ein Kommis mit dem Gelde. Er fand Herrn »Drummond« im Rauchsalon des Hotels. Die 17 000 Dollars waren rasch ausgehändigt. Am folgenden Tage telephonierte Herr »Drummond«, dass er sich eine Erkältung zugezogen habe und ihm vom Arzt verboten worden sei, das Hotel zu verlassen. Als am selben Tage ein Kommis in das Hotel geschickt wurde, um sich nach seiner Gesundheit zu erkundigen, erfuhr er, dass Herr »Drummond« das Hotel bereits verlassen habe. —

Als endlich der deutsche Konsul von dem Schwindel unterrichtet wurde, war der Schuldige bereits entflohen. Die Pinkertons gingen sogleich an ihre Arbeit, haben aber bisher keine Spur gefunden. Die Nachbarn des »Grafen« und der »Gräfin« in Bath Beach wussten nur, dass diese sehr geschwind abgereist waren, und dass die Frau viel von ihrem Putz zu lächerlich niedrigen Preisen an ihre Freundinnen verkauft hatte. Aus dem jungen Deutschen, dessen Code bei dem Schwindel gebraucht worden war, war nur schwer herauszubekommen, was er über den Fall wusste.

* * *

In amerikanischen Zeitungen wird noch mehr über den Fall berichtet, was aber teils schon allgemein bekannt ist, teils als unwesentlich für den Aufbau des Schwindels fortgelassen werden konnte.

Kakaomarkt in Guayaquil im Juli bis September 1907.

In den laufenden Berichten über Guayaquilkakao haben wir melden müssen, dass die Ankünfte von den Kakaopflanzungen in Guayaquil ständig hinter denen früherer Jahre zurückgeblieben sind. Hierfür liegt jetzt die amtliche Bestätigung in Gestalt eines Berichtes vor, den das deutsche Konsulat in Guayquil unter dem 1. Oktober d. J. verfasst hat.

Hiernach waren die Ankünfte von Kakao in Guayaquil in der ersten Hälfte des Juli sehr klein, und die Qualität liess zu wünschen übrig, infolgedessen flauten auch die Preise weiter ab auf 35 Sucres für Arriba. Das für die Entwicklung der Kakaofrucht ungünstige Wetter hält noch an.

Die Zufuhren stellten sich in der ersten Hälfte des Juli, wie folgt:

	1907	1906
Arriba	554 696 lbs	973 315 lbs
Balao und Naranal	313 241 »	520 742 »
Machala	179 005 »	148 422 »
	1 046 942 lbs	1 642 479 lbs

Auch in der zweiten Hälfte des Juli waren die Ankünfte klein, besonders in Arriba und erreichten nicht die des Vorjahrs. Die Preise zogen wieder an auf 36 Sucres.

Die Zufuhren betrugen in der zweiten Hälfte des Juli:

	1907	1906
Arriba	529 950 lbs	928 218 lbs
Balao und Naranal	728 531 »	752 378 »
Machala	476 812 »	287 715 »
	1 736 293 lbs	1 968 311 »

Die Ankünfte in der ersten Hälfte August waren nicht viel besser als im Monat vorher. Die Preise stiegen ziemlich, und man bezahlte für Arriba 39 Sucres.

Digitized by Google

Die Zufuhren in der ersten Hälfte des August stellten sich, wie folgt:

	1907	1906
Arriba	471 952 lbs	699 928 lbs
Balao und Naranal	841 135 »	702 868 »
Machala	573 711 »	328 257 »
	1 886 796 lbs	1 731 053 lbs

In der zweiten Hälfte August waren die Ankünfte besser, die Preise stiegen aber noch mehr bis auf 40,50 bis 41 Sucres für Arriba. Gegen Ende des Monats flaute der Markt aber etwas ab.

Die Zufuhren stellten sich in der zweiten Hälfte des August, wie folgt:

	1907	1906
Arriba	898 266 lbs	836 342 lbs
Balao und Naranal	885 466 »	960 854 »
Machala	685 308 »	427 684 »
	2 469 040 lbs	2 224 880 lbs

In der ersten Hälfte September waren die Ankünfte wieder sehr klein. Die Preise gingen noch etwas höher, obgleich die Berichte von drüben weniger fest lauteten, denn man sträubte sich anscheinend, die hohen Preise noch weiter anzulegen.

Die Zufuhren ergaben für die erste Hälfte des September folgendes Resultat:

	1907	1906
Arriba	668 110 lbs	791 301 lbs
Balao und Naranal	683 635 »	608 877 »
Machala	443 829 »	403 461 »
	1 795 574 lbs	1 874 639 lbs

Die Ankünfte in der zweiten Hälfte des September waren auch nur gering; die Preise stiegen auf 42—43 Sucres für sehr guten Arriba, scheinen damit aber den Höhepunkt erreicht zu haben, denn am Ende des Monats fiel der Preis um ca. 1 Sucre. Die Wetterverhältnisse sind jetzt günstiger und man hofft teilweise auf eine reguläre Cosecha de navidad.

Die Zufuhren in der zweiten Hälfte des September stellten sich, wie folgt:

	1907	1906
Arriba	485 541 lbs	622 093 lbs
Balao und Naranal	480 069 »	608 893 »
Machala	298 727 »	507 784 »
	1 264 337 lbs	1 738 770 lbs

Der Gesamternteertrag pro Ende September stellt sich auf

33 648 300 gegen 38 435 424 lbs

im Vorjahre, zeigt also noch dasselbe ungünstige Verhältnis wie im vorigen Vierteljahr.

* * *

Eine Besserung in den Guayaquilankünften ist auch in den folgenden Monaten Oktober, November und Dezember 1907 nicht eingetreten, soweit heute schon Unterlagen gegeben sind.

Zucker.

Bericht vom 19. Dezember 1907.

Naturgemäss galt in den ersten Dezembertagen die Aufmerksamkeit der Zuckerwelt den Brüsseler Verhandlungen, die den Beitritt Russlands zur Konvention bringen sollten und auch am 3. Dezember brachten. Der Markt war in der Hoffnung auf den glücklichen Abschluss der Verhandlungen zunächst fest, als dann aber die Bedingungen der Verständigung bekannt wurden, verloren die Preise, da manche Kreise mit einem andern Ausgang gerechnet hatten. Inzwischen holten die Preise den Nachlass aber wieder auf, als bekannt wurde, dass die russische Zuckerausfuhr in den Verbrauch Englands nicht vor dem 1. September 1908 gelangen kann, da ja die alte Konvention in vollem Umfange noch bis dahin gilt.

Ausserdem wurde das Ergebnis der Umfrage bekannt, die von der Internationalen Vereinigung vom 4. bis 14. Dezember erfolgte. Das Ergebnis dieser Umfrage zeigt für Deutschland einen Zuckerertrag von 2 056 625 Tonnen 1907/08

gegen 2 242 046 » 1906/07,

doch vermochten diese Zahlen keine Preiserhöhung hervorzurufen, vielmehr zeigte sich allenthalben Verkaufslust.

Auch auf dem Raffinadenmarkt regte es sich, wenn auch nicht überall, selbst höhere Forderungen fanden Annahme. Die Magdeburger Tagespreise haben am 19. Dezember 1907 für gemahlenen Melis 18½ bis 18¾ Mk., für gemahlene Brotraffinade 20¼ Mk. betragen.

Kakaobohnen.

Bericht vom 20. Dezember 1907.

Endlich einmal wieder gestehen die »Männer der Praxis« ein, dass die Kakaopreise durch spekulatives Hin- und Herschieben gebildet werden. Das ist uns ja nichts neues! Aber hin und wieder sind dieselben Männer der Praxis geneigt, auf die Behauptungen des Gordian, die nie anders geklungen haben, nie anders lauten werden, zu schelten. Und nur darum unterstreichen wir heute ein paar Sätze, die von Männern der Praxis herrühren.

In einer Neuyorker Zeitung fanden wir einen Aufsatz, in dem ungefähr das folgende gesagt wurde:

»Auf dem Kakaomarkt zeigt sich wieder die alte Wahrheit, dass alles, was in übertriebener Weise vorgeschritten ist, wieder zurückgehen muss. Die Preise für Rohkakao sind in diesem Monat um 5 Cents für das englische Pfund gefallen, oder um etwa 20 Prozent. Indessen war der Kakao in den letzten zwei Jahren um mehr als 150 Prozent gestiegen, sodass das Fallen keine zu grosse Ueberraschung war. Wie in anderen Waren, so wurde auch in Kakao bedeutend spekuliert. Hieraus ergab sich eine Preissteigerung, was auf die Finanzverhältnisse von empfindlichem Einfluss war. Die Fabrikanten rechneten stark mit den steigenden Preisen, sodass sie die plötzliche Abnahme des Verbrauchs unangenehm berührte.

Ein Kakaohändler äusserte sich gestern folgendermassen über die Lage: »Ich begreife, dass die Nachfrage nach Kakaoerzeugnissen um 50 Prozent in den letzten drei Wochen nachgelassen hat; natürlich ist es selbstverständlich, dass der Rohkakao sinken muss. Eben weil Kakaobohnen um 50 Prozent in die Höhe getrieben sind, so ist doch das Fallen um 20 Prozent im Verhältnis eigentlich nur eine Kleinigkeit. Die statistische Lage des Kakaos ist nicht so schlecht, doch unter den obwaltenden Umständen ist es nicht recht angebracht, von kleinen Vorräten zu sprechen: der Verbrauch soll massgebend sein.«

Es ist von den Importeuren nachgewiesen, dass die Platzvorräte nicht bedeutend sind, denn Verschiffungen können von Trinidad in zehn Tagen und augenblicklich transito in sechs Tagen erfolgen. Und der ankommende Kakao geht vertragsmässig direkt an die Fabrikanten, namentlich an die grossen; die kleineren leben mehr von der Hand in den Mund. Der Vorrat in Händen der Importeure wird auf 10 000 Sack geschätzt, etwa 3000 Sack haben die Händler. Ausserhalb Neuyorks soll die statistische Lage recht stark sein. Das »United Kingdom« hatte am 1. Oktober 1907 an Vorräten 2054 Tons gegen 3347 Tons in der gleichen Zeit 1906 aufzuweisen,

Digitized by Google

während die Vorräte für Frankreich zur gleichen Zeit 10 398 Tons gegen 11 902 Tons im Vorjahre betrugen. Hamburg ist heute der grösste Markt für Rohkakao, obwohl die Vereinigten Staaten ihm die Wage halten, was die Kakaoerzeugnisse betrifft. Der Verbrauch ist zweifelsohne gross, doch gibt es keine genauen Angaben darüber. Ein grosser Teil der Preistreibereien spielt sich dort ab. Gewöhnlich wird der Kakao in blanco verkauft, aber in Anbetracht des ständigen Steigens in den letzten zwei Jahren sollen die Erfolge nicht gerade befriedigend gewesen sein. Tatsächlich hat sich die Spekulation nicht auf Hamburg beschränkt, Neuyork liess sich mit viehischer Begeisterung mitreissen, aber unglücklicherweise zur verkehrten Zeit.

Und doch sollen die grossen Fabrikanten für Dezemberlieferung Abschlüsse gemacht haben; diese Kakaos kosten ihnen 25 Cents gegen frühere Notierungen von 19 und 20 Cents und 18 Cents auf Abladung.

Um das Unglück vollständig zu machen, hat der gegenseitige Brotneid in fertigen Waren es zuwege gebracht, dass alle Grossisten und Kleinhändler mit solchen versehen sind, und zwar zu Preisen, die wohl höher sind als vor zwei Jahren, die aber in keinem Verhältnis zu den gestiegenen Preisen der Rohstoffe stehen.

Das kürzliche Fallen des Preises für Kakaopulver um 10 Prozent trägt natürlich zur Abflauung der Nachfrage bei. Von dem Bestreben, die Nachfrage nach Luxusartikeln zu beschränken, wird unglücklicherweise jetzt auch die Schokolade ergriffen.‹

Es ist die alte Geschichte. In Amerika schiebt man die Schuld an den hohen, viel zu hohen Preisen auf die Schultern der Europäer, und wir hier, schieben sie auf die Amerikaner. Das Rezept, ›haltet den Dieb!‹ zu rufen, wenn man sich selber durch Mauserei alle Taschen vollgepfropft hat, ist allenthalben beliebt. —

Hamburger Kakaofirmen berichten, wie schwer ihnen das Geschäft gemacht wurde. Aus Bahia fordere die eine Firma 85/— und die andere 92/—, und in Hamburg selbst sässen Blankoverkäufer, die an demselben Tage zu 81/- dieselbe Ware ausböten. Sehnlichst würde eine Klärung der Verhältnisse herbeigesehnt.

Andere Firmen melden, dass die Differenz zwischen den Preisen der einzelnen Bahia-Verschiffer sogar 12½ sh betragen, und behaupten, diese Differenzen und ihre Begleitumstände seien auf ›spekulative Eingriffe im Produktionslande zurückzuführen‹. Man nimmt an, es seien bedeutende Mengen unverkauft, konsignationsweise abgeladen worden, also jetzt unterwegs, um in den nächsten Wochen in den Häfen Le Havre, London, Hamburg, Neuyork zu erscheinen, und man hätte durch das plötzliche Zurückziehen der Offerten und das darauf folgende Aufsetzen der neuen Hausse versucht, die schwimmenden Ladungen so gut wie möglich zu Geld zu machen. Der Ablader, der nun 85/— fordert, ist ängstlicher, oder hat grössere Mengen bei 65–70/5 im Baissemoment eingekauft, als der andere Ablader, der nicht so grosse Mengen schwimmend hat, und der vielleicht einen Tag vor dem tiefsten Preisstande in Bahia eingekauft hat.

So ist die grosse, selten dagewesene Preisdifferenz von 7—12 sh für 50 Kilo wohl zu erklären.

Dass wir in Hamburg heute Blankoverkäufer hätten, die mehr verkauft, als sie sich gesichert hätten, glauben wir nicht; es könnte sich wohl nur um Kleinigkeiten handeln. —

In Lissabon füllen sich auch die Wellblechschuppen. Am 14. Dez. 1907 betrugen die Vorräte schon 66 075 Sack. Hinzu kommen die ausstehenden Zufuhren aus der Haupternte. Die Monate Dezember, Januar, Februar werden zusammen 170—180 000 Sack bringen. Alte Kontrakte scheinen erfüllt zu sein; auf neue Aufträge von Be ang, kann Lissabon bei der heutigen Forderung nicht rechnen. Es ist das anscheinend auch schon eingesehen worden, man fängt an, die Preise dorthin zu bringen, wo Bahia und Akra stehen. Der Weltverbrauch ist zwar nocht nicht ganz vom Thomé-Kakao frei zu machen — in ein bis zwei Jahren ist es vielleicht der Fall — aber er ist bei weitem nicht mehr in dem Masse von ihm abhängig, als er es vor einem Jahre war.

Im übrigen verweisen wir auf die folgenden Einzelheiten. Für die Preise müssen wir wieder den Vorbehalt machen, dass die täglichen Schwankungen darin schon wieder Aenderungen schufen, besonders bei Bahia und Akra.

Im **Hamburger Hafen** sind vom 1. bis 15. Dezember 1907 nach privaten Ermittelungen folgende Mengen angekommen:

Westafrika	14 842 Sack
Westindien	4 044 »
Liverpool	2 738 »
Le Hâvre	2 123 »
Lissabon	2 089 »
Antwerpen	977 »
Southampton	351 »
London	167 »
Amsterdam	156 »
Bremerhaven	79 »
Neuyork	10 »
Manaos	6 »
15. Dezember 1907:	27 582 Sack
15. Dezember 1906:	40 408 »

Seit Jahresanfang, in 11½ Monaten, sind in Hamburg angekommen:

1907	1906	1905
572 515 Sack	628 211 Sack	575 479 Sack

Einzelberichte.

Venezuela-Kakao. In La Guayra sind vom 7. bis zum 23. November 1907 nur 2367 Sack von den Pflanzungen eingetroffen gegen 4454 Sack zur gleichen Zeit 1906. Auch die Ausfuhr ist kleiner gewesen, denn vom 7. bis 23. November 1907 sind in La Guayra 1753 Sack, davon 704 Sack nach Nordamerika verladen. 1906 hat die Gesamtausfuhr in der gleichen Zeit 3477 Sack betragen. Inzwischen sind die Novemberausfuhren von La Guayra gekabelt worden. Hiernach stellt sich die Kakaoausfuhr, wie folgt:

nach	im November	in elf Monaten
Europa	110 000 Kilo	5 529 820 Kilo
Nordamerika	100 000 »	982 225 »
1907	210 000 Kilo	6 512 045 Kilo
1906	374 292 »	6 195 536 »
1905	247 874 »	6 492 032 »

Die Ausfuhr zeigt gegen 1906 einen Vorsprung von 316 509 Kilo und entspricht ungefähr der von 1905.

Guayaquil-Kakao. In der ersten Dezemberhälfte 1907 sind in Guayaquil 9000 Quintales von den Pflanzungen angekommen gegen 14 000 Quintales zur gleichen Zeit 1906, und in 11½ Monaten haben die Ankünfte betragen:

1907	380 000 Quintales
1906	437 250 »
1905	379 800 »

Den Ausfall von 1907 gegen 1906 wird die noch fehlende zweite Dezemberhälfte nicht mehr wett machen können; sie hat 1906 noch 13 000 Quintales gebracht.

Digitized by Google

Auch heute dauert das Missverhältnis im Preise der Guayaquilsorten zu den mittleren Kakaos fort, die ungesunde Preisbildung ist noch immer vorhanden.

Am 14. Dezember 1907 sind für Superior Arriba de la epoca 95½ Mk., für Balao 93½ Mk., für Machala 92½ Mk., Kostfracht Hamburg, gefordert worden.

Trinidad-Kakao. Aus Port of Spain wird gemeldet, dass man im Dezember 1907 starke Verschiffungen erwartet, die auch im Januar andauern werden. Besonders die letzten Novembertage sind den Früchten auf den Bäumen sehr gut gewesen und haben das Reifen beschleunigt. Auch in Port of Spain ist der Markt von den gewaltigen Preisschwankungen nicht unbeeinflusst geblieben, deren Veranstaltung »man« in den Empfangsländern für gut befand, zumal die Ankünfte von den Pflanzungen in Port of Spain ansehnliche Mengen umfassten, sodass es für viele Leute in Port of Spain durchaus nicht einerlei war, ob der Markt nach oben oder nach unten wippte. Neue Ausfuhren sind noch nicht gemeldet; in elf Monaten, bis Ende November 1907 sind 179 666 Sack ausgeführt, 1906 waren es nur 133 389 Sack.

In London hat sich das Angebot in den Auktionen in bescheidenen Grenzen gehalten. Nur am 17. Dezember wurden 1719 Sack zur Auktion gestellt, 718 Sack davon verkauft. Die zuletzt bekannt gewordenen Umsätze fanden zu 103 bis 106 sh für mittel bis gut statt.

Am 14. Dezember haben in Hamburg die Angebote für fair average bei 92½ Mk., für plantation bei 95½ Mk. gestanden, alles cif Hamburg auf Abladung im Dezember/Januar.

Grenada-Kakao. Von Grenada wird gemeldet, dass die Ausfuhren betragen haben

	im November	in elf Monaten
1907	4742	45 301 Sack
1906	1244	39 018 »
1905	8769	60 681 »

Wenn hiernach 1907 auch nicht 1905 aufholt, so hat es in elf Monaten doch 1906 um 6283 Sack übertroffen. Dieser Ueberschuss ergibt umgerechnet über 500 000 Kilo. Man hatte schon im November grössere Anlieferungen von den Pflanzungen und entsprechend höhere Ausfuhren erwartet, aber trockenes Wetter hat das Reifen der Früchte aufgehalten, und daher kommt die Verspätung der Ernte.

In London war das Angebot von Grenadakakaos namentlich auf den Auktionen am 3. Dezember verhältnismässig stark mit 1064 Sack, die sämtlich verkauft wurden. Im übrigen kamen nur kleine Umsätze zustande.

Bahiakakao. Die schriftliche Bestätigung der uns gekabelten Novemberankünfte und Ausfuhren ist aus Bahia noch nicht eingetroffen. Wir nennen daher die Endzahlen bis Ende November noch einmal; es haben betragen in Sack

	Januar bis November elf Monate		April bis November acht Monate	
die	1907	1906	1907	1906
Ankünfte	329 135	344 777	239 264	260 995
Ausfuhren	296 511	344 876	215 853	232 578

Die Ankünfte haben die Ausfuhren im laufenden Jahre 1907 in den Monaten

Januar bis November um 32 624 Sack
April » » » 23 411 »
Juni » » » **60 628** »

übertroffen! Diese Ansammlung von Vorräten in Bahia hat herhalten müssen, um bald niedrige, bald hohe Bahiapreise zu begründen; die einzelnen Bahiahäuser sind sich selbst nicht einig und gehen mit ihren Preisen recht weit auseinander. Und von grossen, den Platz Bahia erleichternden Ausfuhren ist bisher in den Empfangshäfen noch nichts zu spüren gewesen, nur den Tanz hat man deutlich verfolgen können, den Bahia- und Akrapreise in den letzten Wochen aufführten.

Fair fermented hat am 14. Dezember 1907 84½ Mk., superior 86½ Mk. gegolten. Kostfracht Hamburg, doch sind seitdem schon verschiedene Veränderungen zu beobachten gewesen.

Thomékakao. In Lissabon sind am 9. Dezember 1907 D »Malange« mit 13 500 Sack und am 14. Dezember 1907 D »Afrika« mit 16 730 Sack angekommen, zusammen 30 230 Sack; zwei weitere Dampfer, darunter ein Extradampfer, werden weitere 40–45 000 Sack bringen, so dass die Dezemberankünfte 70—75 000 Sack erreichen werden. Der Dezember wird also ein fetter Monat; die Vorräte werden mit 80—90 000 Sack ins neue Jahr hineinwandern, sie haben am 14. Dezember schon 66 075 Sack betragen.

Der ganze Jahresertrag wird für 1907 ungefähr 404 000 Sack betragen, gegen 410 000 in 1906 und 427 000 in 1905. Man sieht, dass von Thomé keine Steigerungen mehr zu erwarten sind, wie wir auch schon öfter gesagt haben.

In London haben am 7. Dezember 1907 5290 Sack Thomé gelegen.

In Hamburg hat man am 14. Dezember 1907 für fein 92 Mk., für mittel 87 cif verlangt, alles auf Abladungen im Dezember/Januar.

Samana/Sanchez-Kakao. Aus den dominikanischen Ausfuhrhäfen liegen verschiedene Berichte vor, die zwar keine neuen Zahlen bringen, wohl aber allerlei Nachrichten über die Ernte und ihre Aussichten. Sanchez meldet, dass die Ankünfte von den Pflanzungen am Platze sich wieder etwas beleben, doch wird die Ernte vor Ende Februar 1908 kaum wieder grössere Erträge aufweisen. Dazu kommt, dass in Anbetracht der schwankenden Marktlage die Inhaber von Partien nicht geneigt sind zu verkaufen und zu verschiffen, sondern damit zurückhalten. Immerhin aber werden bis Ende Februar 1908 einige nennenswerte Ausfuhren zu verzeichnen sein.

In **Puerto Plata** hat die neue Ernte schon eingesetzt, und es kommen von den Pflanzungen schon ansehnliche Mengen an, sodass man für den Dezember 1907 schon auf grössere Ausfuhren rechnen kann. Die Baisse setzte in Puerto Plata gerade in dem Augenblick ein, als die Erstlinge der Ernte am Platze erschienen, was natürlich für die Pflanzer weniger erfreulich war, bald für die Aufkäufer, die im Auftrage europäischer oder Neuyorker Häuser zu kaufen haben und von diesen grosse Kredite eingeräumt erhalten, was nartürlich für die Kreditgeber ein grosses Risiko bedeutet.

Aus **Santo Domingo** wurde berichtet, dass die Ernte nur knapp ausfallen würde, doch ist die Kakaoausfuhr dieses Platzes nur gering, sodass hier ein Nachlass für das Gesamtergebnis nicht so sehr ins Gewicht fällt.

Von den anderen kleineren Kakaoplätzen führte **Samaná** in den sechs Monaten Januar bis Juni 1907 834 306 Kilo aus, wovon 504 512 Kilo für Nordamerika bestimmt waren, und San Pedro de Macoris in zehn Monaten Januar bis Oktober 1907 331 930 Kilo, wovon nur 4750 Kilo nach Nordamerika gingen.

Für Samanakakao sind am 14. Dezember 1907 82 Mk. cif Hamburg auf Abladung gefordert worden.

Akrakakao. Neue Angaben über die Ausfuhr der Goldküste sind noch nicht eingetroffen. Die letzten Angaben gehen bis Ende September d. J Hiernach hat die Kakaoausfuhr betragen in neun Monaten:

1907: 8 689 730 engl. Pfund
1906: 7 544 634 » »
1905: 5 341 279 » »

In den Empfangshäfen kommen jetzt allerlei grosse und kleine Partien Akrakakao an. In Liver-

Digitized by Google

pool sind z. B. in der ersten Dezemberhälfte 1907 allein 11 483 Sack Akrakakao angekommen, und ausserdem half Akrakakao den Markt drücken, was auf steigende Ausfuhren im November deutet. Ueberhaupt wird der Kakaostrom Akra, der sich seit kurzem erst über den Markt ergiesst, in den nächsten Jahren noch weiter anschwellen, denn der Anbau wird ständig und eifrig über weite Strecken Landes ausgedehnt, namentlich in Aschanti ist dieser Mehranbau von Kakao recht deutlich zu beobachten. Schon vom laufenden Jahre wird eine starke Zunahme in der Ausfuhr erwartet, die sich hauptsächlich in den noch fehlenden drei Hauptmonaten Oktober bis Dezember zeigen muss.

In Hamburg sind am 14. Dezember 1907 auf Abladung 77 Mk. cif verlangt.

Java-Kakao. Die Ausfuhren von Kakao in Batavia haben nach amtlichen Angaben betragen

	im September	in neun Monaten
1907	76 459	1 225 936 Kilo
1906	223 329	1 247 120 »

Der Ausfall der Septemberausfuhr ist der Menge nach nur klein; für neun Monate entspricht das laufende Jahr ungefähr seinem Vorjahr.

In Amsterdam kommen am 8. Januar 1908 1156 Sack Javakakao zur Auktion. Die Partie ist in 86 Kavelinge verschiedenen Umfanges eingeteilt. Nähere Auskunft erteilen die bekannten Makler.

Kakaoplätze:

London. Die Londoner Kakaobewegungen zeigen folgende Mengen in Sack:

	November		elf Monate	
	1907	1906	1907	1906
Einfuhren	9194	10 413	171 833	180 401
Ausfuhren	2792	6 576	62 642	63 061
Verbrauch	7230	11 247	117 943	133 405
Vorräte Ende November			29 239	47 571

Hieraus geht hervor, dass in elf Monaten 1907 in runden Zahlen die

Einfuhren 9 000 Sack niedriger, die
Ausfuhren 500 » » , der
Verbrauch 15 500 » »

gewesen sind als in der gleichen Zeit 1906.

In der Berichtszeit haben drei Auktionen stattgefunden, am 3., 10. und 17. Dezember. Das Angebot umfasste 2650, 3631 und 5193 Sack, verkauft wurden davon 1989, 1043 und 1541 Sack.

Am ersten Auktionstage zeigte sich leidliche Nachfrage und namentlich für westindische Kakaos gingen die Preise einige Schilling in die Höhe. Am zweiten Tage war eine Nachfrage kaum zu spüren und die Preisbildung war nicht einheitlich. Trinidad gewann wieder, Grenada behauptete sich und andere Sorten gingen im Preise herunter oder kamen nicht zum Verkauf. Am dritten Tage war die Nachfrage nur klein, wie auch aus den verkauften Mengen hervorgeht. Von 2373 Sack Ceylon wurden nur 296 Sack verkauft. Allgemein konnte sich aber die Preishöhe halten.

Die nächsten Auktionen finden in London am 7. Januar 1908 statt.

Ausserdem fanden auch noch einige Geschäfte zu Preisen statt, die dem jeweiligen Stande des Marktes entsprachen.

Liverpool. Die Preise haben in den letzten drei Wochen fortwährend geschwankt. Auf Höhen folgten Tiefen, und diese waren namentlich durch drückendes Akra-Angebot veranlasst. Angekommen sind 11 483 Sack Akra und 3211 Sack Thomé.

In **Southampton** sind angekommen 1000 Sack Bahia, 854 Sack Trinidad und 1046 Sack verschiedener Herkunft, in Goole 150 Sack aus Hamburg.

Le Havre. Die Kakaobewegungen zeigen folgende Mengen in Sack:

	November		elf Monate	
	1907	1906	1907	1906
Gesamteinfuhr:	23 987	29 203	479 133	427 547
Davon sind				
weiter verladen:	13 196	26 198	226 906	230 682
eingelagert:	10 791	3 005	252 227	196 865
Vom Lager sind abgeliefert:	17 977	21 431	247 389	254 600

Die Vorräte haben umfasst:

	1907	1906	1905	
1. Januar	67 175	133 915	137 030	Sack
30. November	72 013	76 178	132 394	»
	+ 4 838	— 57 737	— 4 636	Sack

Aus dem Vergleich des laufenden Jahres mit dem Vorjahr geht ohne weiteres hervor, dass die Bewegungen 1907 langsamer, stockender erfolgt sind als 1906, dass die Nachfrage nicht so gross war, um eine gleich schlanke Folge der Bewegungen wie 1906 zu veranlassen, denn in elf Monaten 1907 sind die

Gesamteinfuhren 51 500 Sack höher, die
Weiterverladungen 3 500 » niedriger, die
Einlagerungen 55 300 » höher, die
Lagerausgänge 7 300 » niedriger

gewesen als in der gleichen Zeit 1906!

Schliesslich haben die Vorräte in elf Monaten
1907 um 4 838 Sack zugenommen,
1906 » 57 737 » } abgenommen!
1905 » 4 636 » }

Bremen. Die Kakaobewegungen haben 1907 betragen:

	im November	in 11 Monaten
Einfuhr	34 200 Kilo	3 334 422 Kilo
Ausfuhr	33 422 »	3 221 907 »

Der Ueberschuss der Einfuhr über die Ausfuhr hat in den elf Monaten 1907 112 515 Kilo erreicht, was rund 1600 Sack zu 70 Kilo sind.

Ueberhaupt ist das laufende Jahr den Vorjahren schon in elf Monaten erheblich voraus, denn im ganzen Jahre hat betragen die

	Einfuhr	Ausfuhr
1906:	2 793 400 Kilo	2 726 000 Kilo
1905:	2 573 100 »	2 471 400 »
1904:	2 526 900 »	2 405 600 »

Neuyork. Nach brieflichen Aufgaben haben die Ankünfte betragen:

	im November	in elf Monaten
1907:	27 787 Sack	467 772 Sack
1906:	46 385 »	437 006 »
1905:	46 484 »	360 948 »

Die Novemberankünfte 1907 bestehen hauptsächlich aus folgenden Kakaos:

Brasilien	11 790 Sack	(dv. 11 688 Sack Bahia)
Brit. Westindien	7185 »	(» 6298 » Trinidad)
Venezuela	3504 »	(» 3136 » La Guayra)
Ecuador	2590 »	(darunt. auch Guayaquils)

Ueber europäische Plätze sind in Neuyork im Oktober 1907 nur 968 Sack angekommen.

Das Angebot erster Hand hat am 1. Dezember d. J. 12 722 Sack umfasst; hauptsächlich waren es 3284 Sack Caracas, 3182 Sack Arriba, 3041 Sack Bahia; der Rest verteilt sich auf eine Reihe anderer Sorten.

Ende November ist die Zunahme der Neuyorker Ankünfte auf rund 30 000 Sack zurückgegangen, und der Dezember 1907 wird wohl schwerlich diesen Rückgang der drei Monate September bis November wieder wett machen, denn im Dezember 1906 sind in Neuyork 62 213 Sack angekommen, und ob der Dezember 1907 diese grosse Zahl ebenfalls aufweisen wird, bleibt noch sehr abzuwarten.

Das Geschäft in Kakaobohnen ist ganz still in Neuyork gewesen, nach einem brieflichen Bericht aus

Digitized by Google

den ersten Dezembertagen, und wenn auch Neuyork das bedeutende Hin und Her zum Teil veranlasst, zum Teil wenigstens getreulich mitgemacht hat, so wird es heute drüben kaum viel anders aussehen als auf den europäischen Plätzen. Der stockende, zurückgehende Verbrauch wirft deutliche Schatten auf die verschiedenen Märkte.

Kakaoverbrauch:

Vereinigte Staaten. Nach amtlichen Angaben sind in engl. lbs.

	im Oktober		in 10 Monaten	
	1907	1906	1907	1906
eingeführt	4 742 301	6 253 427	75 665 644	69 343 456
ausgeführt	324 849	112 118	3 579 814	2 840 247
im Lande geblieben	4 417 452	6 141 309	72 085 838	66 503 209

Von den Einfuhren der zehn Monate Januar bis Oktober haben hauptsächlich geliefert:

	1907	1906	1905	
Brit. Westindien	23 086 116	18 372 792	20 629 663	lbs.
Europäische Plätze	14 234 319	8 066 923	13 545 566	»
Brasilien	13 021 772	14 901 673	5 958 661	»
Venezuela Ecuador	12 841 838	15 476 428	13 620 643	»
Uebr. Westindien	11 040 556	11 502 047	8 932 895	»

Wie wir schon vorausgesagt haben, ist der Oktober 1907 ebenfalls hinter 1906 zurück geblieben, und zwar um 1 723 857 lbs oder 28 Prozent, wenn man für den Vergleich die im Lande zum Verbrauch gebliebenen Kakaomengen als Grundlage nimmt. Entsprechend hat sich auch die Gesamtzunahme in zehn Monaten 1907 gegen 1906 auf nur noch 8,4 Prozent verringert, und der November 1907, der nach den schon vorliegenden Angaben ebenfalls hinter dem Vorjahr zurück bleiben wird, — wir können dies heute schon ebenso sicher voraussagen, wie wir es für den Oktober d. J. tun konnten, — wird die seit Jahresanfang zu verzeichnende Zunahme um einige weitere Prozente herabdrücken. Für den Dezember sind heute noch keine Unterlagen gegeben, nur mag erwähnt werden, dass die Dezemberaufnahme hoch zu sein pflegt, dass aber für das laufende Jahr 1907 die Annahme berechtigt ist, die amerikanischen Fabrikanten werden auch im Dezember noch von den Ueberschüssen früherer Monate zehren, wie sie es im September, Oktober und November zum Teil tun mussten. Um einen Anhalt zu geben, nennen wir die Mengen, die in den Vereinigten Staaten zum Verbrauch blieben:

im	1906	1905	
November	7 435 548	6 467 104	lbs
Dezember	9 737 851	9 806 535	»

England. Die Kakaobewegungen zeigen folgendes Bild in tons = 1016 Kilo:

	im November		in elf Monaten		
	1907	1906	1907	1906	1905
Einfuhr:	2080	1356	22 200	21 850	21 442
Verbrauch:	1835	1456	17 695	18 478	18 474
Ausfuhr:	136	486	4 678	4 741	4 027

Auch im November 1907 haben Einfuhr und Verbrauch gegen den November 1906 zugenommen, am meisten die Einfuhr, die auch für 11 Monate gegen das Vorjahr einen Vorsprung von 350 tons aufweist, während der Verbrauch trotz der besseren Ergebnisse im Oktober und November d. J. immer noch um 785 tons oder 4 Prozent zurück ist. Die Ausfuhr ist im November 1907 soweit zurückgegangen, dass auch die Gesamtausfuhr für elf Monate 1907 hinter der des Vorjahres zurücksteht.

Die Vorräte, die seit zwei Monaten kleine Zunahmen gegen erhebliche Abnahmen in der gleichen Zeit 1906 aufweisen, haben betragen:

	1907	1906	1905	
1. Januar:	2746	4651	5930	tons
30. November:	2088	3051	4216	»
in elf Monaten:	— 658	— 1600	- 1714	tons

Die Verringerung der Vorräte seit Jahresanfang ist seit 1905 in den elf Monaten des laufenden Jahres am niedrigsten gewesen. Die amtlich nachgewiesenen Vorräte an Kakaobohnen haben am 30. November 1907 2088 tons betragen, während sich beim Vergleich von Vorrat Anfang d. J. und Einfuhr einerseits, Verbrauch und Ausfuhr andererseits für den 30. November 1907 ein Vorrat von 2573 tons ergibt, also 485 tons mehr, die sich am Tage der Lageraufnahme vielleicht gerade unterwegs befunden haben.

Für »prepared cocoa or chocolate« ergeben sich folgende Mengen in lbs:

	November		elf Monate	
	1907	1906	1907	1906
Einfuhr:	1 081 808	747 631	10 477 321	8 623 663
Verbrauch:	1 038 215	691 741	9 945 543	7 992 452
Ausfuhr:	56 110	46 811	553 653	509 614

Der November 1907 hat eine weitere erhebliche Zunahme der in den englischen Verbrauch gegangenen Halb- und Ganzprodukte unserer Industrie gebracht; namentlich schweizerische Schokoladen werden daran beteiligt sein. Diese Zunahme ist, wie schon wiederholt gesagt wurde, eine Folge der Bohnenhausse, eine Folge, die sich z. B. auch in Deutschland bei der Einfuhr holländischen Kakaopulvers und schweizerischer Schokolade zeigt.

Die Transito-Vorräte in »prepared cocoa or chocolate« haben am 30. November 1907 (1906) 140 000 (125 000) lbs betragen.

Schweiz. Die Einfuhr von Kakaobohnen hat betragen:

	im 3. Viertel	in 9 Monaten
1907:	2 131 100 Kilo	5 781 400 Kilo
1906:	1 655 300 »	4 759 000 »
1905:	1 379 100 »	3 715 000 »
1904:	1 776 400 »	5 273 600 »

Die Zunahme in neun Monaten 1907 gegen 1906 beträgt etwa eine Million Kilo, während sie gegen 1904 nur ½ Million Kilo ausmacht. Wie die noch fehlenden drei Monate Oktober, November und Dezember 1907 ausfallen, ist noch nicht zu sagen, wohl aber ist heute der Hinweis auf das starke Bohnenjahr 1904 angebracht, dem zwei kleinere Bohnenjahre in der Schweiz folgten. Auch 1907 hat nach den bisher vorliegenden Anschreibungen eine starke Bohnenaufnahme der Schweiz zu verzeichnen, ohne dass die Ausfuhr der schweizerischen Schokoladenindustrie im gleichen Verhältnis gestiegen ist, worüber an anderer Stelle des Heftes mehr gesagt ist.

Spanien. An Kakaobohnen sind zum Verbrauch eingeführt und verzollt worden:

	im Oktober	in zehn Monaten	
	Kilo	im ganzen	davon Fernando Po
1907:	152 886	4 326 923	1 493 092
1906:	381 445	4 756 705	1 086 308
1905:	757 817	4 791 057	1 213 004

Der spanische Verbrauch zeigt für den Monat Oktober und für die zehn Monate 1907 gegen 1906 einen recht ansehnlichen Ausfall gegen die Vorjahre. Die Abnahme stellt sich für die zehn Monate 1907 gegen 1906 auf 429 782 Kilo oder 9 Prozent. Dieser Ausfall zeigt sich, obgleich der Anteil von Fernando Po höher als je ist, was natürlich den spanischen Fabrikanten die Kakaobohnen verhältnismässig billig macht, da Fernando Po mit den ihm von Spanien gewährten Vorzugszöllen durch seinen Kakao auf den spanischen Markt drücken kann. Auch in Spanien ist der Rückgang des Kakaoverbrauchs eine Folge der masslosen Preisschwankungen.

Digitized by Google

Russland. An Kakaobohnen sind für die russische Kakaoindustrie eingeführt und verzollt:

	1907	1906	1905	
im August	245 760	229 320	196 560	Kilo
in 8 Monaten	1 588 860	1 736 280	1 556 100	

Der August 1907 hat den Rückgang in der Bohneneinfuhr weiter vergrössert. Wenn es sich auch, wie beim russischen Gesamtverbrauch überhaupt, nur um kleine Mengen handelt, so bleibt doch die Tatsache des Rückganges als eine Folge der ungesunden Preisverhältnisse auf dem Kakaomarkt sehr beachtenswert.

Kanada. Die Einfuhr von Kakaobohnen hat betragen:

	im September	in 9 Monaten
1907:	83 679 lbs	1 995 033 lbs
1906:	93 639 »	1 577 152 »
1905:	22 888 »	1 061 897 »

Wenn auch der September 1907 einen Rückgang zeigt, so ist trotzdem eine Gesamtzunahme für neun Monate 1907 gegen 1906 zu verzeichnen. Immerhin bleibt zu beachten, dass sich auch in den benachbarten Vereinigten Staaten der Rückgang der Bohnenaufnahme zuerst im September zeigte und seitdem von Monat zu Monat gewachsen ist. Das gleiche wird wahrscheinlich in Kanada für die noch fehlenden Monate des laufenden Jahres eintreten.

Kakaoschalen. Am 3. Dezember 1907 sind in London 1056 Sack = 31 tons von Cadbury in Auktion verkauft worden. Für die Type A sind 14,40 bis 14.60 Mk. für 100 Kilo bezahlt worden.

Mit der Dezemberauktion in Schalen ist auch das Jahresergebnis von Cadbury zu ermitteln. In den monatlichen Auktionen hat Cadbury im ganzen zum Verkauf gestellt an Kakaoschalen:

1907:	536 tons	1905:	726 tons
1906:	794 »	1904:	750 »

Ausserdem sind am 10. Dezember 1907 in London 320 Sack Kakaoschalen transito in Auktion verkauft worden zu 7,10 Mk. für 100 Kilo.

Kakaobutter.

Bericht vom 20. Dezember 1907.

In letzter Stunde wird uns gemeldet:

aus London, dass am 7. Januar 1908 50 000 Kilo Cadburybutter,

aus Amsterdam, dass am 7. Januar 1908 15000 Kilo Van Houten zur Auktion kommen sollen. Von Nebenmarken sind 7500 Kilo Dejong und 9500 Kilo Suchard schon angemeldet, während von der Mignonmarke das Quantum noch nicht bekannt ist.

Der Absatz ist sehr ruhig, die Preise, die zu Anfang des Monats gefordert wurden, haben nachgeben müssen. Vorräte von Belang sind nicht sichtbar.

Allerlei.

Heft 304 vom 20. 12. 1907.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Die braunen Bohnen haben schon wieder ein **junges Menschenleben gekostet:** Albert Emden, ein hamburgischer Kakaohändler und Kakaospekulant, hat sich am 19. Dezember eine Kugel in den Kopf geschossen. Er hatte zu hohen Preisen grosse Mengen gekauft, die er nicht los werden konnte. Emden hat sein Geschäft von jeher spekulativ betrieben, er verkaufte tausende von Säcken, ohne einen einzigen zu haben, und versuchte dann sein Glück. Das ihm zur Verfügung stehende erste Kapital war schon verloren; nun starb vor einiger Zeit seine Mutter, und da ist das ihm zugefallene Erbe auch wohl erheblich zu klein gewesen, um die Differenzen auslösen zu können. —

Hatten und haben wir Kakaospekulanten im Kakaohandel oder nicht? —

Irreführendes. Die Firma Dr. Riegels Nahrungsmittelwerke G. m. b. H., Berlin S.W. 13, Neuenburgerstrasse 37, bietet an: Trocken-Gebirgs-Backmilch, Marke Egos, in den deutschen Alpen hergestellt, gesetzlich geschützt, Goldene Medaille Fachausstellung Berlin 1907. — Billiger als Magermilch usw. —

Ihre Ankündigungen, auf rosa Papier gedruckt, lagen bisher der Halberstädter Konfitürenzeitung und dem Bernburger Zuckerbäcker bei. Wir haben die Annahme abgelehnt.

In diesen Ankündigungen stehen Sätze, die irreführend wirken müssen. Die Firma **liefert** unter dem Namen

»Trocken-Gebirgsbackmilch«
in den deutschen Alpen hergestellt,

Ein NATURPODUKT, Kein KUNSTPRODUKT, das Gegenteil von dem, was sie verspricht, nämlich ein Kunstprodukt und kein Naturprodukt, und sie führt ihre Käufer auf falsche Wege, wenn sie von ihrem Kunstprodukt sagt, es sei ein Naturprodukt, »diese Gebirgs-Backmilch ist also kein Präparat, sondern **eine sehr gehaltreiche Milch!**« (Fett gedruckt.) —

Als uns dieses Flugblatt eingeschickt wurde, mit der Aufforderung, zu sagen, zu welchem Preise wir Beilagen im Gordian aufnehmen, und was das Inserieren koste, haben wir der Firma angezeigt, dass ihre Ankündigung irreführen müsse, und dass wir die Verbreitung derartiger Reklamen durch den Gordian ablehnen. (Wir wollen den Gordian auch in seinem Anzeigenteile rein halten; seit Jahren wird alles zurückgewiesen, was uns nicht geheuer vorkommt, oder was nicht strenge in den Gordiankreis hineingehört.) Wir haben die Firma auf die ungehörige, irreführende Abfassung ihrer Reklamen aufmerksam gemacht. Sie bestreitet das, darum ist es unsere Pflicht im Gordian vor der Benutzung dieses Kunstproduktes, in der Meinung ein »Naturprodukt«, »eine sehr gehaltreiche Milch« zu haben, zu warnen. —

Das, was die Firma Dr. Riegel liefert und als
»ein Naturprodukt«, »kein Kunstprodukt«
ausgibt, ist wie folgt hergestellt. Dem reinen Naturprodukt, der aus dem Kuheuter kommenden Vollmilch ist die Sahne entzogen, weil sie teurer ist, als manches andere Fett. Der zurückbleibenden Magermilch ist dann an Stelle des animalischen Fettes, des Rahmes, des Butterfettes, ein vegetabilisches Fett, Kokosfett, zugesetzt; dann ist diese Mischung, also Magermilch und Kokosfett, erst homogenisiert und darauf eingetrocknet. Während man als Käufer einer Trockenmilch erwarten und fordern darf, dass darin 22—28 Prozent Milchfett enthalten sind, findet man in der Riegelschen »Gebirgs-Trocken-Backmilch«, »ein Naturprodukt«, im Mittel 27 Prozent **Kokosfett**. Und das wagen die Leute, den Schokoladenfabrikanten als »ein Naturprodukt« anzubieten. —

Arbeitet ein Fabrikant damit, stellt er damit Rahm-, Sahne-, Milchschokoladen oder Sahne-Bonbons usw. her, so setzt er sich der Gefahr aus, wegen Nahrungsmittelverfälschung verfolgt zu werden. Jeder Chemiker wird ihm ausser

Digitized by Google

Kakao, Zucker, Milchstoffen auch noch Kokosfett nachweisen.

Wir glauben zwar, dass dieser Hinweis genügen wird, um das Eindringen dieses Surrogates in unsere Industrie zu verhindern, bitten aber die Reklame dieser Firma noch einmal genau zu lesen.

Verfälschung? Der Verband deutscher Schokoladenfabrikanten warnt in Anzeigen und Aufsätzen vor der Benutzung fremder Fette für Schokoladen und Schokoladenwaren. Das ist ein Bruchteil seines Amtes. Aber er geht in dieser Warnung — vorausgesetzt, dass das, was wir kritisieren wollen, von ihm ausgeht — zu weit. Er sagt, auch der Konditor, der »Mohrenköpfe« feilhält, die bekanntlich mit einer braunen Glasur gedeckt sind, hätte sich denselben »Regeln« zu fügen, die bei der Herstellung der Schokolade gälten.

Wer das geschrieben hat, irrt sich. Verkauft der Konditor Kakaopulver, Schokolade, Kakaomasse, Schokoladenpulver, so hat er sich dem zu fügen, was die Verkehrsordnung als richtig hinstellt. Eine Verkehrsordnung wird nicht gemacht, sie bildet sich im Verkehr zwischen Lieferanten und Konsumenten. Beider Wort gilt gleich schwer. Darum ist es durchaus falsch, bei Beratungen oder Beschlussfassungen über das, was richtig und gültig sein soll, nur die Hersteller von Fabrikaten zu hören. Und darum hat das deutsche Nahrungsmittelbuch nur einen höchst einseitigen Wert, weil seine Bestimmungen herrühren aus nur einem Interessenkreise. Eine viel bessere Unterlage für die Beurteilung dessen, was richtig und was unrichtig ist, würde man erhalten, wenn die Normen auf Grund von Vereinbarungen gefunden würden, die zwischen Hersteller und Verbraucher aufgestellt würden. Doch das nur nebenbei.

Wir sagen, wer dem Konditor vorschreibt: Du darfst dem, der bei Dir eine »Tasse Schokolade« fordert und trinkt, dem, der bei Dir einen »Mohrenkopf« isst, nur ein Getränk aus »Kakao und Zucker« vorsetzen, jedes »Anrühren« mit Mehl oder jedes Hineinschlagen von Ei usw. ist verboten, denn »Schokolade« ist, so sage ich, der Verband deutscher Schokoladenfabrikanten, ein Stoff aus Kakao und Zucker; wir sagen: wer das fordern zu können glaubt, irrt sich. Und wir sagen, wer dem Konditor vorschreiben will, er müsse alle Gebäckstücke, die braun sind, die schokoladenähnlich aussehen, nur mit reiner Schokolade decken, der irrt sich auch. Ganz abgesehen davon, dass jeder Konditor seine eigenen Glasurvorschriften hat, so ist doch auch wohl bekannt, dass die zum Decken von mancherlei Gebäck verwendeten Schokoladenglasuren bei weitem nicht dem Begriff »Schokolade« entsprechen. Der Hinweis auf die Mohrenköpfe wäre besser unterblieben. Dagegen hat die Verbandswarnung recht, wenn gesagt wird, wenn ein Konditor Schokoladenpralinés anfertigt, so soll er dazu reine Kuvertüre nehmen, tut er das nicht, so kann er genau so belangt werden, wie ein Fabrikant, der seine Kuvertüren statt mit Kakaobutter, mit Sesamöl oder Kokosfett oder Amsterdamer Fett verdünnt. Wir haben uns geeinigt und im Laufe der Zeit daran gewöhnt, dass handelsmässig hergestellte Schokoladenwaren nur aus Stoffen bereitet werden sollen, die der Kakaobohne und dem Zucker entstammen. Dem hat sich der kleinste wie der grösste zu fügen. Darüber hinaus hat sich aber noch keine allgemein anerkannte Verkehrsordnung gebildet; darum darf niemand mit Recht dem Konditor oder Bäcker vorschreiben, aus welchen Materialien er seine braunen Gebäcke herstellen soll. Will er seine Mohrenköpfe in Mostrich tunken oder in Stiefelwichse, so ist das seine Sache, niemand, kein Verband hat ein Recht, ihn in seinem Vergnügen zu stören.

Veredelte Tahiti-Vanille. In Nr. 302 auf Seite 1513 sprachen wir von einer kleinen Schrift, die von der Firma Aust & Hachmann versandt worden war, auch an uns. Wir sagten dazu:

»Die Importeure und Händler wissen, dass dieser Beigeschmack das Aroma beeinträchtigt, und da überhaupt das reine Vanillearoma sehr schwach ist, hat man die Tahitischoten mit Lösungen von Haarmann & Reimers Vanillin gesättigt und mit den Kristallen bestreut. Die so behandelte Tahiti-Vanille wird dann »veredelte« Tahiti-Vanille genannt. Richtiger aber ist es, sie »parfümierte« zu nennen.«

Jetzt finden wir in der Bernburger Zeitung »Der Zuckerbäcker« einen mit Abbildungen versehenen Aufsatz, der aus derselben Quelle stammt. Darin finden wir irrtümliche Behauptungen, die richtig gestellt werden müssen. Es heisst:

»Veredelte Tahiti-Vanille ist nicht an Stelle von Bourbon-Vanille getreten, sondern es sind für dieses wesentlich billigere Produkt, neue Absatzgebiete erschlossen!

Während die Tahiti-Vanille in dem Zustande, wie sie von den Inseln verschifft wird, nie einen Markt finden konnte, ist sie im veredelten Zustande jetzt an allen Plätzen des In- und Auslandes bekannt und gefragt.

Abgesehen von Reinigung, Sortierung und Umbündelung findet eine tatsächliche Repräparation und eine Anreicherung mit dem etwa 8 bis 10 mal teueren, chemisch reinen Vanillin statt. Das Veredelungsverfahren kann in vollem Umfange als eine Handelsusance bezeichnet werden, und z. B. das bekannte »Deutsche Nahrungsmittelbuch« (herausgegeben vom Bunde Deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und Händler E. V.) spricht sich über das Verfahren als ein erlaubtes aus. Mehr und mehr wird in neuerer Zeit die veredelte Tahiti-Vanille auch zur Fabrikation von Schokolade verwendet.«

In diesen Sätzen sind Unrichtigkeiten: Richtig ist, dass die Tahiti-Vanille niemals an die Stelle von Bourbon-Vanille getreten ist. Das kann sie nicht, besonders dann nicht, wenn ihr letzter Käufer, der Konsument oder der sie verarbeitende Käufer, der Fabrikant, der Konditor, der Bäcker der Parfumeur, das Rohmaterial prüft und den gewaltigen Unterschied kennt, der zwischen den beiden Naturprodukten Bourbon-Vanille und Tahiti-Vanille besteht. Die Tahiti-Vanille als Naturprodukt, als gereinigtes, sortiertes, »repräparriertes« Produkt, würde überhaupt keinen »Markt« finden, d. h. der Konsum würde die Tahitischoten überhaupt abweisen, wenn ihnen nicht durch Tränkung und Bestreuung mit künstlichem Vanillin der Schein einer besseren Beschaffenheit gegeben werden würde. Will ein Fabrikant aber das Vanillearoma aus dem künstlichen Vanillin, statt aus der natürlichen Vanilleschote ziehen, dann braucht er doch nur das künstliche Vanillin zu kaufen, er braucht dann nicht das den Tahitischoten anhaftende unangenehme Nebenaroma, das halb an geröstete Pflaumen, halb an Bittermandelöl erinnert, mit in den Kauf zu nehmen. In die Schokoladenfabrikation hat die Tahiti-Vanille so gut wie keinen Eingang finden können, auch das »Vanillin« wird nur noch zu solchen Fabrikaten verwendet, die billig sein sollen. Wo man Wert auf gute Qualität legt, da ist die Bourbon-Vanille zu Hause. —

Digitized by Google

Wenn in den oben zitierten Sätzen gesagt wird, »das Veredlungsverfahren kann in vollem Umfange als eine Handelsusance bezeichnet werden, und z. B. das »Deutsche Nahrungsmittelbuch« spricht sich über das Verfahren als ein erlaubtes aus«, so sagen wir dazu das folgende: Im deutschen Nahrungsmittelbuche steht, Seite 65, Satz 9: **»Vanille.** Der Zusatz von Vanillin zur Vanille ist kennzeichnungspflichtig, unter der Bezeichnung: Mit Zusatz von Vanillin.« Also der Verfasser des Nahrungsmittelbuches sagt ausdrücklich, dass eine Vanille, die im Naturzustande keine Vanillenadeln hat, die aber durch ein Bestreuen mit Vanillinkristallen in ihrem Aussehen verschönt ist, gekennzeichnet werden muss mit der Erklärung: »Mit Zusatz von Vanillin«.

Es genügt nicht, immer nur von »veredelter« Tahiti-Vanille zu sprechen, wenn man eine mit künstlichem Vanillin parfümierte Ware verkauft.

Schweizerische Schokoladenausfuhr. In den drei Monaten Juli, August und September sind zur Ausfuhr gekommen an Schokolade:

1907: 2217500 Kilo im Werte von 7803354 frs
1906: 2104100 » » » » 7280189 »

Und in neun Monaten, von Januar bis September, hat die Schokoladenausfuhr umfasst:

1907: 6412500 Kilo im Werte von 22306698 frs
1906: 5889200 » » » » 20376694 »

Für die neun Monate hat der Anteil der Hauptkunden betragen:

	1907	1906
England	2216200 Kilo	2141800 Kilo
Deutschland	708300 »	627800 »
Vereinigte Staaten	699700 »	698400 »

Deutschland hat hiernach die Vereinigten Staaten als Einfuhrland schweizerischer Schokoladen überflügelt, es weist ausserdem den Mengen nach die gleiche Zunahme wie England, im Verhältnis aber eine weit höhere als dieses auf. Die Vereinigten Staaten sind auf dem Anteil des Vorjahres stehen geblieben.

Während aber die Zunahme der gesamten Schokoladenausfuhr in der Menge in neun Monaten 1907 gegen 1906 9 Prozent beträgt, zeigt die Kakaobohneneinfuhr für die gleiche Zeit eine Zunahme von 22 Prozent, was von neuem beweist, dass die schweizerischen Fabrikanten bei ihren Bohneneinkäufen ihre eigenen Wege gehen; sie kaufen, sobald sie Musse dazu haben, und lassen es, wenn ihnen die Stimmung fehlt. Dies geht auch aus dem Vergleich von Bohneneinfuhr und Schokoladenausfuhr hervor, die wir im folgenden nebeneinanderstellen für die neun Monate Januar bis September:

	Bohneneinfuhr Kilo	Zunahme	Schokoladenausfuhr Kilo	Zunahme
1907:	5781400	+ 22 %	6412500	+ 9 %
1906:	4759000	+ 28 »	5889200	+ 12 »
1905:	3715000	— 30 »	5268800	+ 17 »
1904:	5273600	—	4498300	—

Die Zunahme bezieht sich immer auf das Vorjahr, also wenn bei der Bohneneinfuhr 1905 — 30 Prozent stehen, so versteht sich dies im Vergleich mit den neun Monaten 1904.

Aus dieser Gegenüberstellung geht hervor, dass in den drei letzten Jahren die Zunahme der

	1907	1906	1905
Bohneneinfuhr	+ 22 %	+ 28 %	— 30 %
Schokoladenausfuhr	+ 9 »	+ 12 »	+ 17 »

betragen hat, z. B. ist die Schokoladenausfuhr gerade in den neun Monaten 1905 gegen 1904 am meisten gestiegen, während die Bohneneinfuhr für diese Zeit gar einen Ausfall von 30 Prozent aufweist!

Die Schokoladenausfuhr ist in den letzten Jahren absolut wie relativ weiter gestiegen, doch zeigt die relative Steigerung von Jahr zu Jahr einen Nachlass, denn z. B. nahm die Schokoladenausfuhr in neun Monaten 1905 gegen 1904 noch um 17 Prozent zu, in der gleichen Zeit 1907 gegen 1906 nur noch um 9 Prozent. Zum Teil ist dies auf die im Auslande errichteten Filialfabriken zurückzuführen, zum Teil auf schwierige Absatzverhältnisse, die in Schutzzöllen und scharfem Wettbewerb liegen, zum Teil auch auf andere Gründe, deren Aufzählung wir uns für die Jahresübersicht vorbehalten.

Schliesslich wollen wir im Anschluss hieran noch auf eine Zuschrift antworten, die mit dem nicht einverstanden ist, was wir in Heft 303, Seite 1532 des Gordian über die schweizerische Schokoladenindustrie im Vergleich mit der holländischen Kakaoindustrie sagten. Es kam uns dort nur darauf an, festzustellen, was an gebrauchsfertigen Erzeugnissen in der Schweiz und was davon in Holland aus 100 Kilo Bohnen hergestellt wird. Dass zu diesem Zwecke die Holländer Butter verkaufen, die Schweizer kaufen müssen, und dass ausserdem eine Menge Unkosten zu tragen sind, ehe das Kakaopulver oder die Schokolade zum Verkauf ausliegen, ist doch allgemein bekannt, lag aber durchaus nicht im Rahmen jener Darstellung in Gordianheft 303, die sich lediglich mit Kakaobohnen befasste.

Eine Vereinigung Kameruner Pflanzungen ist am 27. November 1907 in Berlin gegründet worden. Vorsitzender ist Herr Ladewig von der Molivegesellschaft, sein Stellvertreter Herr Retzlaff von der Bibundigesellschaft, Schriftführer Herr H. F. Picht. Man beschloss, eine Zweigabteilung der Vereinigung in Kamerun zu errichten.

Der Zweck der Vereinigung soll in dem Austausch von Erfahrungen und in der Förderung gemeinsamer Interessen bestehen; natürlich gestattet diese Angabe des Zweckes eine enge und eine weite Auslegung und Betätigung. Wir möchten der jungen Vereinigung eine recht weit gehende Vereinigung ihrer Interessen wünschen, wozu besonders eine gemeinsame Bekämpfung der Schädlinge in den Kakaopflanzungen gehört. Wie wäre es, wenn durch die Vereinigung auch der Verkauf des Kamerunkakaos von einer Stelle aus geschehen würde? Die einzelnen Gesellschaften könnten dabei sicherlich Handlungsunkosten sparen.

Deutsch-Westafrikanische Handelsgesellschaft. Das Geschäftsjahr 1906 hat der Gesellschaft, die ein reges Geschäft mit den deutschen und englischen Kakaogebieten Westafrikas unterhält, einschliesslich 3168 Mk. Vortrag, einen Gesamtgewinn von 993459 Mk. gebracht; davon entfallen allein 522777 Mk. auf Produkte. Diesem Gesamtgewinn stehen Unkosten im Betrage von 640295 Mk. gegenüber, nach deren Abzug der gesamte Reingewinn sich auf 353164 Mk. stellt. Zu Abschreibungen werden 208118 Mk. verwandt, und aus dem Reingewinnrest von 145046 Mk. kommen ausser den Tantiemen, 112500 Mk. als 5 Proz. Dividende auf 2250000 Mk. Kapital zur Verteilung, und 3383 Mk. werden neu vorgetragen.

Der Generalversammlung, die am 26. Oktober d. J. stattfand, wurden folgende Mitteilungen über das Geschäftsjahr 1906 gemacht: »Während in einigen Gebieten Westafrikas die Geschäftsverhältnisse sich günstiger gestalteten, als im vorhergehenden Jahre, lagen sie in anderen, namentlich im Togo-Gebiet, ungünstiger denn je, und die im letzten Bericht erwähnte Einschränkung gewisser Geschäftszweige hat sich

Digitized by Google

nicht ohne Verluste durchführen lassen. Die aussergewöhnliche Verteurung fast aller für den Absatz in Afrika in Frage kommenden Waren hat den Gewinn auf solche stark beeinträchtigt, und der dadurch entstandene Ausfall konnte nicht ausgeglichen werden durch die Preissteigerung mancher afrikanischer Rohprodukte, zumal diese erst in den letzten Monaten des Jahres eintrat, und die afrikanischen Märkte den europäischen in der Preissteigerung ziemlich rasch folgten. Mit Rücksicht auf die allgemeine Verteuerung wurden die Warensendungen nach Afrika wesentlich eingeschränkt, und zwar um etwa 300000 Mk. gegen das Vorjahr, und da auch die Produktensendungen von Afrika um mehr als 100000 Mk. hinter dem Vorjahre zurückblieben, so war der ganze Umsatz ein weit geringerer als in den Vorjahren. Abschreibungen wurden annähernd in derselben Höhe wie im Vorjahre vorgenommen, und die allgemeinen Unkosten konnten bedeutend, und zwar um 60000 Mk. vermindert werden. Die Plantagen wurden durch Neuanpflanzungen vergrössert, und die Erträgnisse der Ernte waren reichlich doppelt so gross, wie im Vorjahre. Die gesamten Ausstände waren vorübergehend etwas angewachsen, sind aber inzwischen ganz bedeutend vermindert worden, und ihnen stehen reichliche Reserven gegenüber.«

Die Tangermünder Schokoladenfabrik G. m. b. H., teilt uns mit, dass Herr Alfred Müller, der bisher als Prokurist in der Firma P. W. Gaedke in Hamburg tätig war, mit dem 1. Dezember d. J. als Direktor in ihre Geschäftsleitung eingetreten ist. Herr Direktor Müller wird die Firma allein oder zusammen mit Herrn Direktor Thiele verbindlich zeichnen.

Berlin. Das Bankhaus Georg Fromberg & Co. hat bei der Zulassungsstelle der Berliner Börse den Antrag gestellt, die neuen Aktien der Sarotti-Gesellschaft im Nennwerte von 1000000 Mk. ebenfalls zum Handel an der Börse zuzulassen. Mit dieser Million verfügt die Sarotti-Gesellschaft über 3000000 Mk. Aktienkapital.

Frankfurt a. O. Für das letzte Geschäftsjahr schlägt die Verwaltung der Stärkezucker-Fabrik vorm. Koehlmann die Verteilung einer Dividende von 18 Prozent wie im Vorjahre vor.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik A. G. und Kasseler Hafer-Kakao-Fabrik Hausen & Co. A. G., Kassel. Der von den beiden gemeinschaftlich verwalteten Aktien-Gesellschaften für das am 30. September abgeschlossene Geschäftsjahr 1906/1907 erzielte Gewinn beträgt mit 2999 Mk. Vortrag aus 1905/1906 zusammen 229 151 Mk., (Hohenlohe 138298 Mk., Hausen 90853 Mk.), wovon für Abschreibungen 94161 Mk. (Hohenlohe 48487 Mk., Hausen 45674 Mk.) verwendet werden. Dem Reservefonds werden 6599 Mk. zugeschrieben, für Tantiemen 8359 Mk. ausgeworfen und eine Dividende von 6 Prozent verteilt, gegen 5 Prozent im Vorjahre, und 30030 Mk. (Hohenlohe 21051 Mk., Hausen 8979 Mk.) auf neue Rechnung vorgetragen.

Die Abschreibungen betragen seit Gründung 486786 Mk. (Hohenlohe 208887 Mk., Hausen 277899 Mk.), die Reserve beträgt 78849 Mk. (Hohenlohe 43029 Mk., Hausen 35820 Mk.) Die Bilanz weist bei den Aktiven aus, an Inmobilien für Hohenlohe 177503 Mk., für Hausen 450000 Mk. Grundstücke und 613809 Mk. Gebäude; Maschinen und Geräten sind bei Hohenlohe bewertet mit 110447 Mk., bei Hausen mit 189174 Mk., die Gleisanlage bei Hausen mit 4814 Mk., das Konto für Ablösung der Genussscheine bei Hohenlohe mit 75000 Mk., Waren- und Materialien-Vorräte stellten sich bei Hohenlohe auf 317969 Mk., bei Hausen auf 246061 Mk., Kassa-, Wechsel-, Effekten- und Reichsbankguthaben betragen bei Hohenlohe 33481 Mk., bei Hausen 9836 Mk., die Debitoren bei Hohenlohe 405106 Mk., bei Hausen 175660 Mk., die Beteiligungen bei Hohenlohe 396000 Mk., bei Hausen 36858 Mk., vorausbezahlte Versicherungen weist Hohenlohe 7484 Mk. auf, Hausen 4454 Mk. Das Aktienkapital von Hohenlohe beträgt 1000000 Mk., das von Hausen 500000 Mk. Die Obligationen belaufen sich bei Hohenlohe auf 200000 Mk., bei Hausen auf 737000 Mk., die Kreditoren und anderes bei Hohenlohe auf 194554 Mk., bei Hausen auf 414871 Mk. Beide Unternehmungen sind im neuen Geschäftsjahr gut beschäftigt. Es ist aber zu erwarten, dass die Verteuerung fast aller Rohprodukte nicht ohne Einfluss auf das Ergebnis bleiben wird. Getreide hat eine starke Preissteigerung erfahren, und bei Rohkakao hat die Werterhöhung gegen den Sommer 1906 bis zu 130 Prozent betragen. Erst mit Beginn des gegenwärtigen Monats ist ein Rückgang im Preise des Rohkakaos eingetreten.

Hamburg. Die Firma O. & W. **Malmberg** ist in Zahlungsschwierigkeiten geraten, weil nach Meldungen der Tageszeitungen Rimessen aus Haiti ausgeblieben waren. Die Firma betreibt ein Ex- und Importgeschäft, namentlich nach Haiti und arbeitet auch in Kakaobohnen.

Halle a. S. In der Generalversammlung der Zuckerraffinerie Halle wurde die Dividende für das letzte Geschäftsjahr auf 6 Prozent festgesetzt. Die Geschäftsleitung brachte in der Versammlung zum Ausdruck, dass die Geschäftslage der Raffinerien zur Zeit schwierig ist. Eine Besserung wird von einer Einkaufsvereinigung erwartet, doch ist vorläufig nicht darauf zu rechnen.

Konkurse.

Arnsberg. Krämer H. Keil.
Aschaffenburg. Krämer A. Ritter in Waldaschaff.
Bernkastel-Cues. Bäckermstr. C. G. Hegner in Mühlheim.
Brand, Sa. Krämer F. E. Lichtenberger in Langenau.
Calvörde. Bäckermstr. M. Rummel in Uthmöden.
Dortmund. Krämer J. Brangenberg zu Altenderne Oberbecker.
Duisburg-Ruhrort. Krämer H. Dahlen in Buschhausen.
Frankenberg, Sa. Bäckermstr. B. R. Fischer.
Frankfurt a. M. Bäckermstr. J. Schmidt, Hirschgraben 28.
Gerresheim. Krämer Wilh. Mathony in Eller.
Hall, Schwäbisch. Konditor A. Gross.
Kattowitz O. S. Bäckermstr. A. Widenka in Kattowitzerhalde.
Köpenick. Krämer T. Kussin in Oberschönweide.
Leipzig. Palitzsch & Co., Kolonialwaren, Colonadenstrasse 3.
Liebenwerda. Bäckermstr. R. Haferkorn in Kraupa.
Mainz. Bonbonfabrikant A. Jorn.
Malchow, Meckl. Bäckermstr. A. Heinemann.
München. Bäckermstr. K. Neugirg, Westendstr. 91.
Neumarkt, Rott. Krämer Th. Reichgruber in Zangberg.
Nördlingen. Bäckermstr. A. Enderes.
Pirna. Krämer H. A. Ueberschaar. — Bäckermstr. R. P. Grünberg.
Pforzheim. Bäckermstr. A. Wintermantel.
Rees. Bäckermst. J. Büssing in Haldern.
Rochlitz, Sa. Krämer H. A. Beyer in Geringswalde.
Rostock, Meckl. Krämer E. Anthes in Warnemünde.
Samter. Bäckermstr. W. Hirte in Kuzle.
Schwelm. Bäckermstr. F. Schmidt.
Stadtamhof. Krämerin M. Kaiser in Steinweg.
Steele. Bäckermstr. H. Voss.
Stettin. Krämer F. Fouquet.
Wandsbek. Krämer F. H. E. Hildebrandt.

Digitized by Google

Wellheim, Bayern. Bäckermstr. J. Schall.
Zwönitz. Bäckermstr. A.W. Köhler in Meinersdorf.

Geschäftseröffnungen:

Altenburg. Paul Vogel, Schmöllnschestrasse 2, ein Schokoladengeschäft.
Basel. Fritz Grüninger-Stähli, Hardstrasse 60, eine Konditorei.
Bremerhaven. Karl Gröning, Bürgermeister Smidtstrasse 140, eine Kuchenbäckerei.
Celle, Hann. J. H. W. Meyer, Schuhstrasse 10, eine Konditorei.
Cöthen. Hedwig Schaumkessel, Leipzigerstr. 62, ein Konfitüren-Geschäft.
Dessau. C. Lucke, Rabestrasse 4, ein Schokoladengeschäft.
Düsseldorf. Carl F. Müller, Schadowstrasse 62, eine Filiale seines Schokoladenhauses in Wiesbaden.
Glauchau. Auguste verw. Haubold, Mittelgasse 4, ein Schokoladengeschäft.
Kiel-Gaarden. Willy Plath, Reeperbahn 17, eine Konditorei; ferner Lorenz Autzen, Vinetaplatz 2, eine Konditorei.
Luckenwalde. Ernst Hennig, eine Konditorei.
Schöneberg b. Berlin. Familie Köster, Schwäbische Strasse 15, eine Konditorei.
Strassburg (Els.) Michael Kraus, Bruderhofgasse 33, eine Konditorei.
Pforzheim. Otto Strigel, Ecke Hauff- und Hagenschiesstrasse, eine Feinbäckerei; ferner Friedrich Bleicher, Durlacherstrasse 61, eine Konditorei; ferner J. H. Denecke, östliche Karl Friedrichstrasse 62, eine Verkaufsstelle seiner Schokoladenfabrik.
Thorn. F. Z. Matussik, Gerechtestrasse 11/13, ein Konfitürengeschäft.

Firmennachrichten.

Hamburg. Cacao Plantagengesellschaft Puga, Aktiengesellschaft: Sitz der Gesellschaft ist Hamburg. Gegenstand des Unternehmens ist Erwerb, Uebernahme, Betrieb, Verkauf von Plantagen und Produkten und Betrieb sonstiger Handelsgeschäfte. Das Grundkapital der Gesellschaft beträgt Mk. 1500000.—. Vorstand ist Carl Heinrich Eduard Levien. Von der Familie Puga werden verschiedene in Ecuador, Provinz Los Rios, belegene Plantagen, frei von jeder Belastung, eingebracht. Der Betrieb soll vom 1. Januar 1907 ab als für Rechnung der Gesellschaft geführt gelten. Die Familie Puga erhält Mk. 2750000.—, von denen Mk. 1500000.— durch Aktien und Mk. 1250000.— durch Prioritätsobligationen berichtigt werden. Der erste Aufsichtsrat besteht aus den Herren Eduard Constantin Hamberg, Johann Rudolph Freiherr von Schröder jr., Johannes Christian Eduard Rickert, sämtlich in Hamburg.

Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 19.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Luxus-Kartonnagen.

Eine sehr leistungsfähige, mit den neuesten automatischen Maschinen eingerichtete Kartonnagenfabrik im Rheinland, die sich speziell für Schokoladen-, Seifen und ähnliche bessere Packungen eingerichtet hat, sucht

Verbindung mit eingeführten Vertretern.

Gefl. Angebote unter **R. 375** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Reisender,

39 Jahre alt, seit 19 Jahren für 2 Firmen der Branche auf der Reise tätig, speziell tüchtiger Kakao-Verkäufer,

sucht sich zu verändern.

Bevorzugt: Königreich und Provinz Sachsen, Schlesien, Thüringen. Gefl. Offerten unter **E. S. 250** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Schweizer Schokoladenfabrikant,

praktisch und theoretisch auf dem Laufenden,
Spezialität: Milchschokoladen und feine Fondants nach Schweizer Art,

sucht dauernde Stellung

als Fabrikationsleiter oder vorübergehende Anstellung zum Zwecke der Auswahl und Installation des maschinellen Teils, Anleitung und Anlernung der Fabrikationsmethoden, Aufstellung der Mischungen und Rezepte usw. für Milchschokolade oder feine Fondants-Fabrikation.

Offerten unter **S. M. C.** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

EIS- UND KAELTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN
liefern als Spezialität
QUIRI & Co., Maschinenfabrik, SCHILTIGHEIM i. Els.
Zweigbureaux:
Köln a. Rh., Friesenplatz 19. — **Berlin-Charlottenburg,** Passauerstrasse 27/28.

Digitized by Google

Fabrikdirektor,

renommierter Fachmann der Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren-Branche, technisch wie kaufmännisch erste Kraft, der grösste Betriebe mit nachweislich hervorragendem Erfolge geleitet hat, besonders organisatorisch begabt ist,

sucht,

gestützt auf primissima Referenzen,

leitende Stellung

in grösserem Unternehmen. Gefl. Zuschriften unter **F. A. 722** befördert der **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Schokolade- und Zuckerwaren-fabrikation.

Gebildeter, gewandter, äusserst strebsamer junger Mann, gleich tüchtig im **Betrieb** und **Vertrieb** wie in der **Reklame,**

sucht Stellung

in renommiertem Hause als Assistent des Chefs oder auf sonstigem passenden Posten. Auf Wunsch persönliche Vorstellung.

Offerten unter **I. C. 721** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Die deutsche Kakao- und Schokoladen-Industrie

von Dr. Oskar Kirmse.

Gegen Voreinsendung des Betrages von 2.70 Mk. inkl. Porto — oder gegen Nachnahme — zu beziehen durch:

Verlagsanstalt Th. Unger, Altenburg, S.-A.

Welche Firma

ist bereit, solidem kautionsfähigem Herrn ein besseres Geschäft in

Kaffee, Tee, Schokolade, Kakao

vollständig einzurichten? Gefl. Angebote sub **L. C. 3** an **Rudolf Mosse, Crimmitschau,** erbeten.

Schokoladen-Kisten

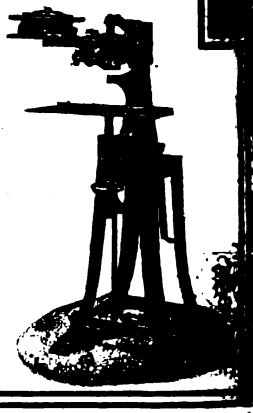
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



Das wollte ich!

Ich wollte durch meine wiederholten Ankündigungen neue Interessenten für meine Spezialartikel gewinnen und durch meine Lieferungen aufs Beste überzeugen.

Dies habe ich auch vielfach glänzend erreicht, dass aber immerhin einige Firmen verspätet zu mir kommen, beweist folgender Briefsatz:

›Unsere Konkurrenz scheint Ihre Spezialartikel mit gutem Erfolg zu führen, wir wünschen deshalb baldigst ihre Offerte.‹

Hieran anschliessend bitte ich auch Sie um solche Befehle.

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

Bleifreie Zinnfolie

(Stanniol, Blattzinn)
glatt und gepresst

eignet sich am besten zum Einwickeln von Schokolade, Konfitüren und Zuckerwaren, weil dadurch ein Eindringen von Luft, Feuchtigkeit und Staub verhindert wird und den Waren ihre eigene Feuchtigkeit und ihr Aroma erhalten bleibt. Wegen ihres eleganten Aussehens, welches weder durch den Einfluss von Luft noch durch Wasser leidet, ist **Zinnfolie** allem anderen Verpackungsmaterial von Nahrungsmitteln vorzuziehen. — Anfragen oder Bestellungen bitten wir zu richten an die

Centralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken

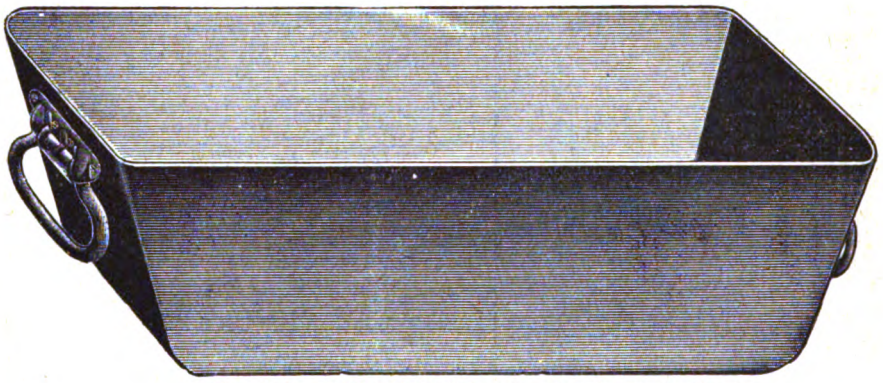
Berlin S. O., Schmidstrasse 8.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in $1^1/_4$, $1^1/_2$, 2 und $2^1/_2$ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

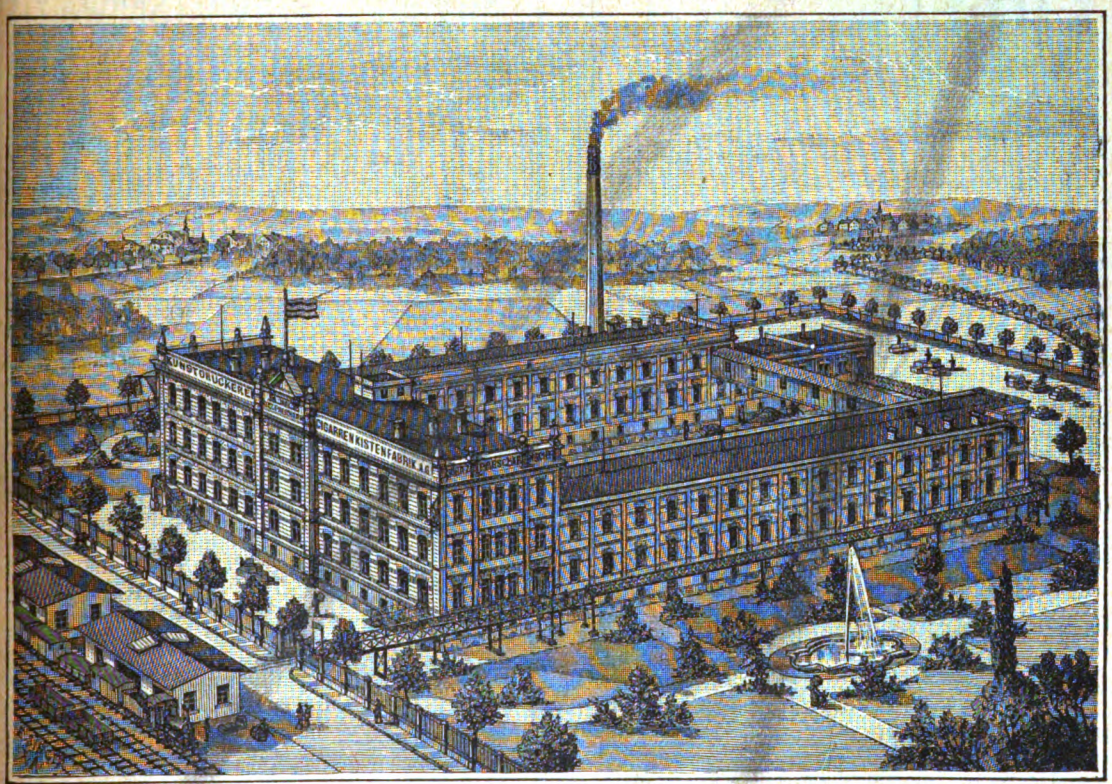
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Schutzkleider

für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche in praktischen, gutsitzenden, geschmackvollen Formen

in haltbaren Stoffen und bester Näharbeit

fabriziert als Spezialität
und liefert in Posten

Engros **äusserst billig.** Export

Prima Referenzen!

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet-u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann,** lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg,** erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wir kaufen gut erhaltene Exemplare
von Heft 290 des Gordian
zurück. **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1908. XIII. Jahrgang. **Nr. 305.** Hamburg, 8. Januar 1908.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

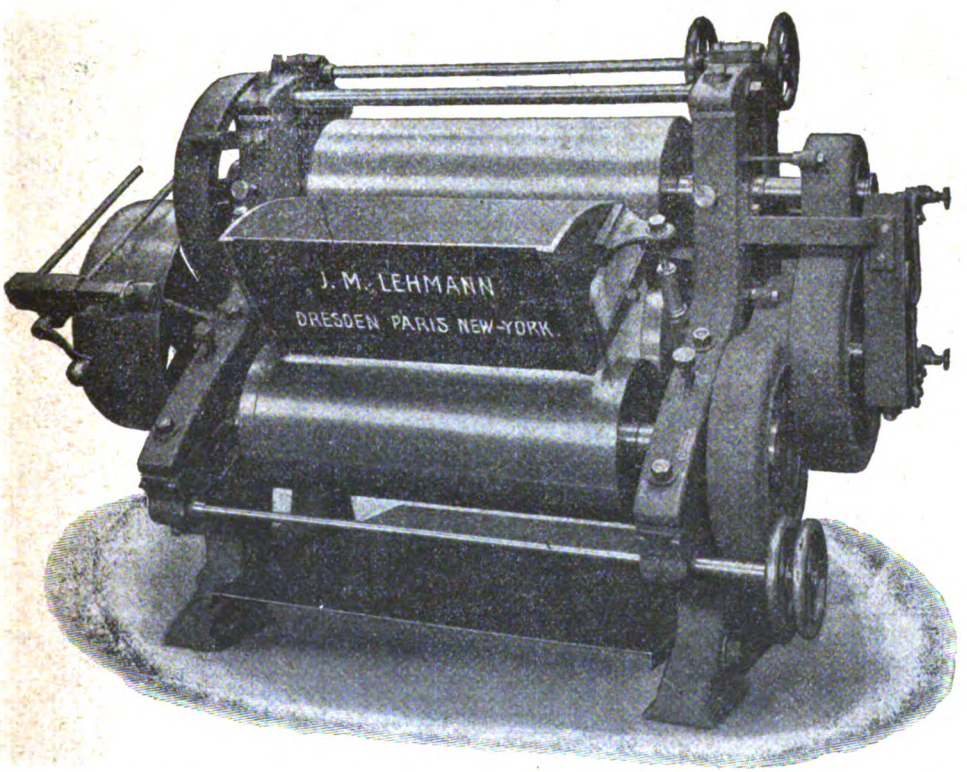
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Original-Konstruktion Lehmann.



Walzenmaschine „Reform“

mit **3** oder **5** Walzen

zum Reiben von Schokolade usw.

Seit 1903 patentiert und geschützt im In- und Auslande.

Digitized by Google

D. R. -Patente 93544 150277 154733 162454 178898 180869
Patent Nr. 16853 in England, Schottland und Irland

Oetker

ist der
erste
welcher im
Grossbetriebe
Nougatmassen
herstellte.

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

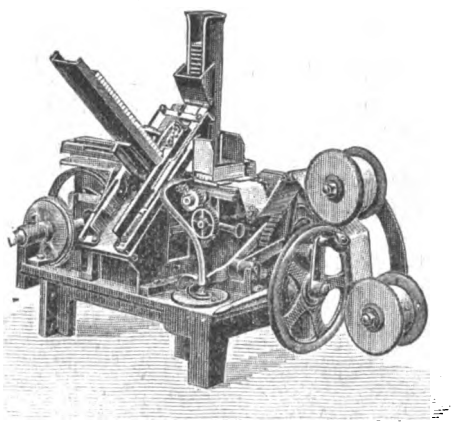
A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals
G. HERMANN & BEYER FRERES
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.
Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 305
vom 8. Januar 1908.

Anwerbung und Behandlung der schwarzen Arbeiter auf Thomé und Principe — Marktglossen. — Aus Ernteländern. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Anwerbung und Behandlung der schwarzen Arbeiter auf Thomé und Principe.

Seit einer Reihe von Jahren wollen die Angriffe nicht aufhören, die namentlich von englischer Seite gegen die Anwerbung und Behandlung der schwarzen Arbeiter auf den Kakaopflanzungen der beiden portugiesischen Inseln San Thomé und Principe erhoben werden. Wir haben schon verschiedene Male[1]) in dieser Angelegenheit das Wort genommen, und zwar aus rein wirtschaftlichen Gründen, und weil wir vollständig objektiv den Klägern und Beklagten gegenüber stehen. In allen Kakaoländern spielen die Arbeiterverhältnisse eine Hauptrolle in der Entwicklung der Pflanzungen. Die Verwendung weisser Arbeiter ist aus klimatischen und anderen Gründen ausgeschlossen, sodass die Kakaopflanzungen auf farbige, schwarze Hülfskräfte angewiesen sind.

Auf diese Weise haben natürlich die Kakaopflanzer wie ihre übrigen Kollegen in den Tropen ein grosses Interesse an der Beschaffung und Behandlung ihrer schwarzen Arbeiter. In welcher Weise die Anwerbung und Beschaffung solcher Arbeitskräfte zu erfolgen hat, darüber sind sich die Leute durchaus nicht einig. Man kann hier zwei grosse Lager in der Hauptsache unterscheiden. Die einen wollen human sein, den Schwarzen als ihresgleichen betrachten, ihn mit Milde und Güte behandeln, die andern wollen den Schwarzen mit Strenge leiten, sehen in ihm den Vertreter einer niederen Rasse und halten seine Bevormundung in seinem eigenen Interesse für das beste. Zwischen diesen beiden grossen Gruppen gibt es noch zahlreiche Zwischenstufen und über diese beiden Gruppen hinaus nicht weniger ganz extreme Ansichten, die sämtlich für sich in Anspruch nehmen, das Allheilmittel für die Behandlung der Schwarzen, für die Negerfrage überhaupt zu sein, und doch hat sich bisher noch keine dieser Ansichten allgemeine Anerkennung verschaffen können.

Wir wollen hiermit durchaus kein Programm über die richtige oder verkehrte Seite solcher Ansichten aufstellen, sondern nur auf die Schwierigkeiten hinweisen, mit denen der unbefangene Beobachter zu kämpfen hat, wenn er über den einen den Stab brechen und den andern loben

1) In den Gordianheften 278 vom 20. November 1906, 283 vom 20. Februar 1907 und 300 vom 23. Oktober 1907.

Digitized by Google

soll. Wir haben hierzu keine Veranlassung, sondern wollen uns nur bemühen, zur Klärung der Dinge beizutragen.

Als im Jahre 1906 das Buch »A modern Slavery« von dem englischen Kriegsberichterstatter Henry W. Nevinson erschien und allgemeine Beachtung fand, die sich zum guten Teil zustimmend äusserte, haben wir uns an verschiedene Gewährsleute gewandt, denen die Verhältnisse auf San Thomé aus eigener Anschauung bekannt waren. Wir bemerken ausdrücklich, dass es nicht nur Kaufleute waren, auch keine Portugiesen. Diese bezeichneten teilweise die Vorwürfe nicht mehr als übertrieben, sondern geradezu als Stimmungsmache für bestimmte Zwecke, auf die wir heute nicht eingehen wollen, um auf rein wirtschaftlichem Boden zu bleiben.

Einer unserer Gewährsmänner, der in Fragen der tropischen Landwirtschaft allgemein als Autorität gilt, sagte damals, dass die Arbeiter auf den Pflanzungen gut gehalten würden, was im eigenen Interesse der Pflanzer liegt, weil die Arbeitskräfte sehr kostspielig sind. Allerdings würden die Arbeiter strenge zur Arbeit angehalten, aber dafür gäbe es auf San Thomé nicht solch freches Niggerpack wie in Kolonien anderer Völker. Mit falsch angewandter Humanität sei beim Neger mehr zu verderben als mit richtiger Humanität zu erreichen.

Ein anderer, richtig alter Afrikaner, der jahrzehntelang in Westafrika gelebt hat, der weder Pflanzer noch Pflanzungsbesitzer ist, und der auch keine Veranlassung hat, die portugiesische Regierung in Schutz zu nehmen, weist die Vorwürfe gegen das Arbeitersystem auf San Thomé weit zurück. Er weist vor allem darauf hin, dass die Gesetze, die Portugal zum Schutze der Eingeborenen geschaffen hat, auch durchgeführt werden; mancher Pflanzer hat das schon fühlen müssen. Auch sei die Anwerbung fremder Arbeiter nötig, da die Bevölkerung auf den Inseln selbst sich nicht dazu eigne. Früher seien dazu auch Akraleute herangezogen worden, und gerade diesen verdankt der Kakaobau der englischen Goldküste den Aufschwung, den er heute zeigt. Seitdem aber die verschiedenen Mächte ihre Leute in den eigenen Kolonien brauchen, sind die Thomépflanzer auf den Ersatz aus Angola angewiesen, und nach den Erfahrungen unseres alten Afrikaners liegen auf Thomé von den Leuten aus Sierra Leone, Liberia, Dahomey und Akra durchschnittlich drei Prozent, von den weniger widerstandsfähigen Angolaleuten etwa neun Prozent in den Hospitälern; er weist aber darauf hin, dass noch niemand die Sterblichkeit in Angola selbst untersucht habe, wo Epidemien oft halbe Dörfer hinwegraffen, während auf Thomé und Principe Aerzte und Hospitäler vorhanden sind und sofort helfend eingreifen können. Auch über die Rückwanderung äussert er sich. Die meisten wollen garnicht in ihre heimatlichen Dörfer zurückkehren, weil sie dort kein blankes Geld verdienen können, sie bleiben lieber auf der Pflanzung, viele haben sich sogar eine bessere Stellung erworben, manche haben es sogar zum Pflanzungsbesitzer gebracht.

Ein weiterer Gewährsmann für die Grundlosigkeit der Nevinson'schen Anschuldigungen ist der englische Konsul Nightingale in Boma. Im englischen Parlament hat jemand an die Regierung appelliert wegen der sogenannten Misstände in Portugiesisch-Westafrika, und die englische Regierung sandte daraufhin Herrn Nightingale nach San Thomé und Principe, doch musste dieser angesichts der tatsächlichen Verhältnisse den Pflanzern und der portugiesischen Regierung volle Gerechtigkeit widerfahren lassen. Herr Nightingale benutzte sogar die Gelegenheit, um eingehend das System des Kakaobaues auf San Thomé kennen zu lernen. Die englische Regierung hat daher dem Fragesteller im Parlament eine ganz andere Antwort erteilen müssen, als dieser erwartet hatte.

Trotzalledem ist diese Angelegenheit nicht zur Ruhe gekommen; der Stein war einmal im Rollen und hat auch aus der Kakaoindustrie verschiedene Fabrikanten veranlasst, Nachforschungen anzustellen. Die vier Kakaofirmen Cadbury, Rowntree, Fry und Stollwerck haben gemeinsam einen Herrn Burtt nach Thomé und Angola geschickt, und dieser ist nach zweijährigen Studien mit allerlei Material wieder heimgekehrt. Besonders Herr William A. Cadbury, der Herrn Burtt seit langen Jahren kennt, hat sich für die Sache eingesetzt; schon seit 1903 beschäftigt er sich damit und ist jetzt selbst im November 1907 nach Lissabon gegangen, um auf Grund der Burtt'schen Ermittlungen mit den Pflanzern und durch Vermittlung der englischen Diplomatie mit der portugiesischen Regierung zu verhandeln.

Burtt war auf seiner Reise durch Angola von Dr. Horton begleitet, der seine Wahrnehmungen bestätigt hat. Seine Denkschrift ist zweifelsohne ganz anderer Art, als die Nevinson'schen Anschuldigungen, aber sie ist zweifelsohne auch unter den Gesichtspunkten verfasst, unter denen Burtt die Negerfrage gelöst wissen möchte. Ob seine Ansichten mit denen unserer, vorher schon genannten Gewährsleute übereinstimmen, bezweifeln wir. Jedenfalls ist die Denkschrift zunächst der portugiesischen Regierung als Grundlage zu eingehenden Untersuchungen übergeben worden, und deshalb soll ihr Inhalt vorläufig vertraulich behandelt werden.

Herr Cadbury hat im November 1907 mit den Thomépflanzern eine Aussprache gehabt und in seiner Rede hauptsächlich folgende Punkte hervorgehoben:

a) Die grössere Anzahl der Eingeborenen Angolas, die nach Thomé kommen, werden gegen ihren Willen zur Küste und nach den Inseln befördert. Wenn sie also einen Kontrakt eingehen, so tun sie das gezwungen, nicht freiwillig.

b) Gesetze, nach denen die Eingeborenen wieder in die Heimat zurückkehren können, stehen lediglich auf dem Papier.

c) Gegen die Eingeborenen werden zahlreiche Angriffe gemacht, die eine Folge der herrschenden Verhältnisse sind, und die fortdauern werden, bis nicht nur dem Namen nach, sondern auch in Wirklichkeit aus freien Stücken gearbeitet wird.

d) Die Behandlung der Eingeborenen auf den Inseln, besonders auf den grösseren und gut geleiteten Pflanzungen, ist ausgezeichnet. Aber trotz guten Essens, gesunder Arbeit und freier ärztlicher Behandlung sind die Sterbefälle unter den Eingeborenen, die doch hauptsächlich erwachsen sind, verhältnismässig hoch.

e) Aus ärztlichen Berichten geht hervor, dass die grösste Anzahl der Todesfälle durch zwei Krankheiten verursacht wird, nämlich durch Blutarmut und Ruhr, Krankheiten, die sich bei seelischer Niedergeschlagenheit einzustellen pflegen. Es ist auch bekannt, dass die meisten Todesfälle unter den frisch eingetroffenen Arbeitern vorkommen. Dies ist leicht erklärlich, wenn man bedenkt, dass die Leute mit Gewalt aus ihrer Heimat fortgebracht sind, ohne die leiseste Hoffnung zu haben, je wieder zurückkehren zu können.

Herr Cadbury hat diese Punkte im Namen der englischen Kakaofabrikanten an die Pflanzer gerichtet, er schloss mit den Worten:

Digitized by Google

›Reichliche Kakaoernten bringen den Fabrikanten den grössten Nutzen, und wir haben immer den Fortschritt der Thomépflanzungen gern gesehen. So sehr wir bedauern würden, die Gelegenheit zu verpassen, Ihren ausgezeichneten Kakao nicht mehr kaufen zu können, selbst wenn das einen Verlust verursachen würde, wenigstens bei meiner Firma, so würde unser Gewissen es nicht zulassen, diesen Kakao zu kaufen, falls wir nicht sicher sind, dass dieser zukünftig unter freien Arbeitsbedingungen gewonnen wird.‹

Die Pflanzer haben hierauf mit längeren Ausführungen geantwortet, die auf folgende Punkte hinausliefen:

1. Die Pflanzer sind ebenso freiheitlich und menschlich gesonnen wie Herr Cadbury, es liegt gar nicht in ihrer Absicht, den Arbeitern, die gern in ihre Heimat zurückkehren möchten, irgendwelche Schwierigkeiten in den Weg zu legen. Sie würden sich freuen, wenn einige zurückkehrten und in der Heimat von der guten Behandlung auf der Insel berichten würden.

2. Herr Cadbury bestätigt die gute Behandlung der Arbeiter auf den Pflanzungen und sagt selbst, dass eine grosse Anzahl von Arbeitern bei regelmässiger Arbeit und Bezahlung lieber auf San Thomé bleibt, als nach Angola zurückkehrt, um dort ein Hungerleben zu führen.

3. Die Summe, die für die Beförderung der Arbeiter in die Heimat bestimmt ist, und sich jetzt auf 2 Millionen Mark beläuft, wird auf Wunsch der Pflanzer am 31. Dezember 1907 nach der Kolonialbank in Thomé gebracht, um dort vom Komitee für die Auswanderung unter Oberaufsicht der Regierung verwaltet zu werden.

Jeder in die Heimat zurückbeförderte Arbeiter erhält bei der Landung in Angola etwa Mk. 360.—. Wer seinen Kontrakt erneuert, erhält 10 Prozent Gehaltserhöhung, und sein Kapital von Mk. 360.— wird ihm in vierteljährlichen Raten von 6 Prozent verzinst. Alsdann wird ein neuer Fonds zur Beförderung in die Heimat für jeden Arbeiter errichtet. Die ersten unter dem Gesetz vom Januar 1903 abgeschlossenen Arbeitskontrakte laufen in der ersten Hälfte des Jahres 1908 ab.

4. Die Pflanzer von Thomé und Principé haben nicht die Absicht, die Regierung zukünftig um Beschaffung von Arbeitern aus anderen portugiesischen Kolonien zu ersuchen, um unter gewissen Bedingungen das Recht der Rückkehr in die Heimat auszuschliessen. Dieses Recht ist bereits durch bestehende Gesetze gewährleistet.

5. Es steht fest, dass der Kolonialminister am 7. Januar 1908 seinen ersten Beamten nach Angola schicken wird, um persönlich jede Unregelmässigkeit, die sich im gegenwärtigen System zeigt, festzustellen.

6. Die portugiesische Regierung hat kürzlich in tatkräftiger und nachdrücklicher Weise die Sache aufgenommen, um auch in den Gegenden Angolas, wo früher keine amtliche Aufsicht bestand, eine solche zu schaffen.

7. Die Einzelheiten der von Burtt auf Thomé und Principé angestellten Ermittlungen, die nach seinem Ermessen richtig sind, entsprechen nicht immer der Wahrheit.

Aus Rede und Gegenrede ergibt sich, dass im allgemeinen die Verhältnisse auf den Inseln selbst nicht besser und nicht schlechter genannt werden können, als in anderen tropischen Kolonien. Wenn von Uebelständen gesprochen werden kann, so liegen diese meist in der Art der Anwerbung. Herr Cadbury hat denn auch vom portugiesischen Kolonialminister, den er ebenfalls aufsuchte, in diesem Sinne Auskunft und Antwort erhalten, denn der Kolonialminister hat ihn ermächtigt, folgende beiden Sätze bekannt zu geben:

1. ›Die Regierung beabsichtigt, sofort die ganzen Verhältnisse in Angola zu prüfen und die unverantwortlichen Anwerbungsagenten durch eine eigene Regierungsbehörde zu ersetzen, wozu möglichst das in Mozambique mit Erfolg angewandte System als Vorbild dienen soll.‹

2. ›Das Anwerbungssystem wird derart gestaltet, dass es dem Eingeborenen in der Tat die Möglichkeit gibt, in seine Heimat zurückzukehren.‹

Es ist sehr anzuerkennen, dass die portugiesische Kolonialbehörde in so vorurteilsfreier Weise sich bereit zeigt, den Dingen auf den Grund zu gehen. Auch die Pflanzer, die schon in gastfreundlicher Weise Herrn Burtt während seiner Reise auf ihren Pflanzungen beherbergt haben, bieten gern ihre Hand, um ebenfalls zu helfen.

Das ist umso mehr anzuerkennen, als sie jahrelang von verschiedenen Seiten auf das schwerste angegriffen wurden und für Vorfälle verantwortlich sein sollten, die höchstens den Anwerbungsagenten in Angola zur Last fallen.

Andererseits muss auch die vornehme Weise anerkannt werden, in der die Herren Cadbury und Burtt vorgegangen sind, mit offenem Visier, was man von den früheren Anklägern vom Schlage eines Nevinson nicht wird behaupten können.

Jedenfalls ist das grosse Gebäude der Beschuldigungen, das Nevinson und andere aus wenig lauteren Gründen aufgebaut hatten, durch die jüngsten Ermittelungen wesentlich kleiner geworden, und der gute Wille, auch diesen Rest zu beseitigen, hat sich allenthalben gezeigt.

Wir haben im Laufe dieser Ausführungen wiederholt auf die verschiedenen Ansichten in der Negerfrage hingewiesen, und wir haben den Eindruck, als wenn diese jüngsten Ereignisse, die aus der Art der Anwerbung und Behandlung der schwarzen Arbeiter auf San Thomé entstanden, symptomatisch für die scharf entgegengesetzten Meinungen in dieser Frage sind.

Marktglossen.

Für einige Ernteländer liegen schon die Jahreszahlen für 1907 vor, so dass wir heute schon für diese melden können, was sie uns gebracht haben.

Ausführliches steht auf Seite 1576. Hier nur ein paar Randglossen dazu: Das Kakaoland Brasilien, mit seinen beiden Hauptsorten Bahia und Para, hat sich sehr gut gemacht. Trotz der ›furchtbaren Dürre‹, trotz der ›Ueberschwemmungen‹, die der hamburgische Makler Rackwitz uns im September in so herzbewegenden Brusttönen zu schildern unternahm, haben 1907 die Ankünfte in Bahia die des Riesenjahres 1906 übertroffen. Wenn trotzdem die Ausfuhren 1907 kleiner waren als 1906, so liegt das nicht an der Ernte, sondern an dem überall zurückgehenden Verbrauch, der sich nicht um Bohnen drängt.

Und Para hat sich auch bemüht, die Fehlernte des vorigen Jahres auszugleichen, denn soweit heute schon Unterlagen vorhanden sind, stellt sich der Ueberschuss der Ausfuhr 1907 gegen 1906 auf rund 1½ Millionen Kilo.

Da wir trotzdem im Bahiagebiet von einer etwas ›verspäteten Ernte‹ sprechen hören, so ist zu erwarten, dass auch die noch ausstehenden Erntemonate Januar, Februar, März zusammen rund weitere 100000 Sack bringen werden. (Im vorigen Jahre kamen in dieser Zeit 90000 Sack in Bahia an.) Wir müssen also rund heraus er-

Digitized by Google

klären: Wir sind mit Bahia und Para sehr zufrieden und können uns nur alle kommenden Jahre solche »Dürren« und solche »Ueberschwemmungen« wünschen. Dann werden wir schon wieder den normalen Preisstand von 60 Mark, Hamburger Basis bekommen, **den wir absolut haben müssen, wenn der Konsum die von Jahr zu Jahr steigenden Erntemengen aufnehmen soll!**

* * *

Dass der Konsum bei den **heutigen** Preisen absolut streikt, in der ganzen Welt zurückgeht, bringen die amtlichen Verbrauchs- oder Verzollungszahlen seit Monaten zum Ausdruck. Dass das nicht schon früher, so klar wie heute, hat bewiesen werden können, hat die bekannten Ursachen; die Fabrikanten in der ganzen Welt können niemals so schnell, wie die Rohstoffpreise steigen, ihre Fabrikatpreise erhöhen. Beim Kakaopulver lässt es die liebe Konkurrenz, trotz aller Bestrebungen zu organisieren, nicht zu und bei Schokoladeartikeln können die Formen nicht ohne weiteres ins alte Eisen kommen und kleinere neu angeschafft werden.

Es vergeht also eine lange, lange Zeit, bis der direkte Konsument, der direkte Verzehrer durchweg die höheren Rohstoffpreise in höheren Fabrikatpreisen spürt. Diese lange, lange Zeit ist seit Mitte des Jahres um; durchweg waren die Stücken fürs Geld kleiner, waren die Pfundpreise erhöht worden — und prompt hat darauf auch der direkte Konsum die höheren Preise verweigert. Prompt ist der Konsum in der ganzen Welt mit dem August, in einigen Ländern schon mit Anfang des Jahres, zurückgegangen.

Wir haben darüber durch die grossen politischen Tageszeitungen in den ersten Tagen dieses Monats den folgenden Bericht verbreitet:

»Rückgang im Kakaokonsum.

Die durch Spekulation seit 18 Monaten beunruhigte Kakaoindustrie aller Länder hat in den letzten Monaten einen sehr starken Konsumrückgang erlitten, der durch die hohen Preise der rohen Kakaobohnen verschuldet worden ist.

In Deutschland war die Einfuhr von Rohkakao im Monat November um 835400 Kilo kleiner als 1906. Zwischen August und November hat die deutsche Einfuhr 1 543 700 Kilo gegen 1906 verloren.

In Amerika sieht es noch schlimmer aus; dort ist die Einfuhr von Rohkakao in den beiden Monaten September-Oktober sogar um 4409766 lbs kleiner gewesen, als zu gleicher Zeit des vorigen Jahres.

Auch Frankreich hat zwischen September und November um 544990 Kilo an der Einfuhr verloren.

England ist, für 11 Monate gerechnet, um 796500 Kilo gegen das vorige Jahr zurück.

Holland hat, allein im November, 595000 Kilo weniger eingeführt als 1906.

In den kleineren Bedarfsländern: Spanien, Belgien, Russland hat die Einfuhr in 1907, soweit schon amtliche statistische Zahlen vorliegen, rund 1000000 Kilo verloren.

Aus diesem Konsumrückgange sollten die Pflanzer aller Länder lernen, dass sie nur dann einen Absatz für ihren Kakao finden, wenn sie, Hand in Hand mit den Fabrikanten, nach Mitteln und Wegen suchen, um die Spekulation aus dem Kakaohandel auszuschalten, damit der Kakao Jahr um Jahr zu einem normalen Mittelpreise an den Konsum kommt. Nur dann kann der Konsum die steigenden Erträge aller Ernteländer aufnehmen! Bei den heutigen, durch Spekulation und Ringbildung künstlich in die Höhe getriebenen Preisen, geht, wie die obigen Zahlen beweisen, der Konsum zurück; die Pflanzer finden keinen Absatz für ihre Produkte, und dieselbe Not, die heute in den Kreisen der Kakaoindustrie herrscht, kehrt dann auf viele Jahre bei den Pflanzern ein.« —

* * *

Was im Dezember mit dem deutschen Konsum geworden ist, können wir heute noch nicht mit Beweisen belegen, aber das Stöhnen der Fabrikanten hat uns längst belehrt, dass auch in diesem letzten Monate der Absatz erheblich hinter dem Absatz des vorigen Jahres zurückgeblieben ist. Einige Fabrikanten sind ehrlich genug, offen heraus zu sagen, dass ihr Gewichtsumsatz in den letzten Monaten um 40—50 Prozent kleiner gewesen ist, als im vorigen Jahre. Und vom Januar wird dasselbe befürchtet. Die Vereinigten Staaten haben in den zwei Monaten September-Oktober 4409766 lbs weniger eingeführt als im vorigen Jahr. Weiter reichen die amtlichen Zahlen noch nicht. Aber unsere privaten Aufrechnungen zeigen, dass auch die beiden letzten Monate November-Dezember wesentlich kleinere Einfuhren haben als 1906. — Es kamen in Neuyork an:

	1906	1907
September	38 452 Sack	19 424 Sack
Oktober	45 508 »	26 725 »
November	46 385 »	28 000 »
Dezember	62 243 »	29 000 »
zusammen	192 588 Sack	103 149 Sack

Man sieht, in den letzten vier Monaten dieses Jahres sind in Neuyork nur

103149 Sack eingeführt

gegen 192588 » zu derselben Zeit des vorigen Jahres.

Fast 90000 Sack hat Amerika also in den letzten vier Monaten weniger aus den Ernten verlangt. —

Durch diesen enormen Rückgang der Einfuhr kommt der Verbrauch Amerikas auch auf keinen Fall dahin, wohin wir ihn allerhöchst gebracht hatten, auf eine Zunahme von 6—8 Prozent gegen das Vorjahr! Vielleicht kommt das Gegenteil einer Zunahme, vielleicht kommt eine Abnahme von einigen Prozent heraus.

Was sagt nun die Neuyorker Firma Alden & Co. zu diesem Endresultat? Wo sind ihre Prophezeiungen nun geblieben, — siehe Gordian Nr. 300, Titel Amerikanische Haussemanöver — nach denen der amerikanische Verbrauch bis Ende 1907 um 20 Prozent zunehmen würde?

Im vorigen Jahre brachten die ersten Januartage von derselben Firma die Kabelnachricht, dass das Jahr 1906 mit einer Zunahme von 13 Prozent für den amerikanischen Bedarf abgeschlossen hätte. Wir sagten sofort, dass das unrichtig sei, und konnten Mitte Februar nachweisen, dass nur eine Zunahme von 7 Prozent vorhanden war. Jetzt haben wir noch keine Depesche von Alden gesehen; in diesem Jahre wagen sie nun wohl nicht mehr die europäischen Interessenten zu beunruhigen. Wir passen auf und lassen derartige grobe Unwahrheiten nicht mehr ohne Glossen passieren.

* * *

Als wir am 23. Oktober eine vorläufige Uebersicht über das Verhältnis der Welternte zum Weltverbrauch für 1907 in Nr. 300 gaben, da haben wir berechnet, dass das Jahr 1907

13000000 Kilo Bohnen

mehr ernten würde als 1906, und dass wir nur 2500000 Kilo mehr verzehren würden als 1906.

Digitized by Google

Als Plusländer im Verbrauch hatten wir

Amerika	mit	3 000 000	Kilo Zunahme
Deutschland	»	1 800 000	» »
Frankreich	»	750 000	» »
Holland	»	100 000	» »
Schweiz	»	1 000 000	» »
5 Länder	mit	6 650 000	Kilo Zunahme

eintragen müssen.

Diese Zahlen müssen heute, nach der seit Oktober bekannt gewordenen Abnahme des Verbrauches, gehörig verkleinert werden. Höchstwahrscheinlich kommen diese, damals als Plusländer berechneten fünf Länder auch zu den Minusländern, wo schon damals England, Belgien, Russland, Kanada, Spanien, Oesterreich mit ihrem Nachlass von 4 Millionen Kilo standen.

Eine neue Aufrechnung des Verhältnisses, die wir wahrscheinlich schon in der nächsten Nummer werden geben können, wird uns dann vielleicht zeigen, dass der Verbrauch in 1907 nicht mehr um 2½ Millionen Kilo grösser als 1906 gewesen ist, sondern dass er um einige Millionen Kilo kleiner war, während unsere Ernteschätzung, nach der wir in 1907 rund 13 Millionen Kilo mehr ernten werden als 1906, wohl Gültigkeit behält.

* * *

Angesichts dieser Entwicklung haben wir uns in den nächsten Wochen wieder mehr mit Lissabon zu beschäftigen, weil die dortigen Ringherren auf ihrem hohen Pferd geblieben sind und zunächst nicht herabsteigen wollen. Bleibt, wie zu erwarten ist, der Konsum auch im Januar, auch im Februar zurück in der ganzen Welt, dann werden wir Ende Januar in Lissabon einen eingesperrten Vorrat von rund 130000 Sack sehen. Darin würden dann 8 Millionen Kilo des Ernteüberschusses feststecken, denn für den Konsum ist es einerlei, ob acht Millionen Kilo nicht geerntet oder nach der Ernte eingesperrt wurden. Braucht im Januar-Februar kein Land den Lissabonern für 90 Mk. ihren Thomékakao abzukaufen, kommen die schwimmenden Ladungen aus Bahia, von der Goldküste in solchem Umfang herein, dass der Thomékakao garnicht oder höchstens als Lückenbüsser hier und da genommen wird, dann hat der Konsum gesiegt, und die Lissaboner Ringpflanzer müssen ihren Kakao beizeiten hergeben, wollen sie nicht die Gefahr laufen, darauf sitzen zu bleiben.

Das wissen die Lissaboner. Am 24. Dezember musste die Lissaboner Zeitung »Diario de Noticias« folgendes verkünden:

»Die statistische Lage bleibt auch ferner günstig, da auf den ausländischen Märkten kein Ueberfluss vorhanden ist; und wenn Lissabon sich etwa weiter so verteidigt, wie im letzten Jahre, dann bleibt es für uns nicht zweifelhaft, wer aus diesem Kampfe als Sieger hervorgehen wird. Aber, wie es auch sei, eines ist gewiss: dass wir alle fortfahren werden, für das gleiche Ziel zu arbeiten, und dass wir nur unsere berechtigten Interessen wahren werden.«

Man sieht, dass sich die Lissaboner auf einen letzten Kampf vorbereiten. Man sieht, wie der Appetit beim Essen gekommen ist. Als der Ring gelötet wurde, da hiess es, sein Zweck sei die »Wahrung berechtigter Interessen«, die Abwehr von Preisen in Höhe von 45 Mk., der Versuch, auf einen Preisstand von 60 Mk. zu kommen. Weiter wolle man garnicht gehen, man wäre viel zu vernünftig, man wüsste, dass die Pflanzer abhängig wären von den Fabrikanten und von den Konsumenten. Nun haben wir inzwischen Preise bis zu 120 Mk. gehabt, haben heute noch solche zu 90—95 Mk., und immer noch zetern die Leute von der »Wahrung berechtigter Interessen« und nennen Preise von 60—65 Mk. »Schleuderpreise«.

Sicher ist, dass der Konsum den Lissabonern durch die Hände der Fabrikanten dereinst die Rechnung präsentieren wird, für ihre Unersättlichkeit. Gar zu bald werden die Zeiten wiederkehren, in denen die Herren um Abnahme bitten müssen. Dann wird man immer erst dann ihren Thomékakao kaufen, wenn er billiger ist als anderer. Das ist dann die Zeit, in der die Fabrikanten in »Wahrung berechtigter Interessen« handeln werden; bis dahin wird die im Werden begriffene Ringbildung der grösseren **Fabrikanten** vollendet sein und allen Spekulations- und Ringbildungsgelüsten der Pflanzer und Händler als eine geschlossene Macht entgegentreten können. Denn nur dadurch, dass den Fabrikanten aller Länder eine Vertretung ihrer Einkaufsinteressen fehlt, die den Vertretern der Handels-, Spekulations- und Pflanzerinteressen gewachsen ist, nur dadurch ist die immer wiederkehrende Ueberrumpelung der Fabrikanten und Konsumenten möglich.

Diese letzte Ueberrumpelung hat den Kakaokonsumenten in Deutschland rund 17½ Millionen Mark, den Konsumenten in der ganzen Welt rund 75 Millionen Mark gekostet.

* * *

Zu dem kleinen Bericht »Rückgang im Kakaokonsum« hat ein Anonymus den Hamburger Nachrichten eine sogenannte »Entgegnung« geliefert, die so lautet:

Zur Lage des Kakaomarktes. Wir erhalten zu der in unserer Abendausgabe vom Donnerstag veröffentlichten, einen Rückgang des Kakaokonsums behaupteten Notiz der Zeitschrift Gordian von beteiligter Fachseite folgende Zuschrift: Wir haben keinen Grund, die Richtigkeit der statistischen Angaben des Gordian zu bezweifeln, aber unseres Erachtens ist die Schlussfolgerung, welche aus der verminderten Zufuhr gezogen wird, eine ganz unrichtige und irreführende. Der Gordian sieht in der verminderten Zufuhr den Beweis für einen Rückgang des Konsums, während sie unseres Erachtens den Beweis liefert für eine verminderte Produktion. Es erscheint ganz ausgeschlossen, dass in den Produktionsländern Ware zurückgehalten wird, etwa weil es den Konsummärkten an Aufnahmefähigkeit fehlen sollte. Die Produzenten werden im allgemeinen stets das Bestreben haben, ihre Ware so schnell wie möglich zum bestmöglichen Preise in Geld umzusetzen, und je höhere Preise sie erzielen können, desto lebhafter wird dieses ihr Bestreben sein. Die Marktpreise sind aber gerade nicht nur sehr hoch gewesen während des ganzen verflossenen Jahres, sondern waren auch trotz eines namhaften Preisrückgangs im November immer noch hoch am Jahresschluss. Beispielsweise wertet Akrakakao Ende 1907 78—79 Pfg. per ½ Kilo gegen 70 Pfg. Ende 1906 und 43 Pfg. Ende 1905. Der Durchschnittspreis des Jahres 1907 dürfte etwa bei 85 Pfg. liegen, der des Jahres 1906 dagegen bei 50 Pfg. und der des Jahres 1905 nur bei 44 Pfg. für diese Sorte. Es leuchtet ohne weiteres ein, dass die Produktionsländer wahrlich keine Veranlassung gehabt haben können, mit ihren Sendungen nach den Konsummärkten im letzten Jahre zurückzuhalten, da sie doch für solche einen um 70 Prozent bezw. 93 Prozent höheren Preis erhalten konnten, als in den beiden vorhergehenden Jahren. Die Statistik des Gordian beweist also keinen Rückgang des Konsums, sondern eine Verminderung der Produktion und der Umstand, dass gleichzeitig die Bestände an den Konsummärkten geringere als im Vorjahre zu sein scheinen,

Digitized by Google

zeigt eher eine erhöhte Aufnahmefähigkeit des Konsums als das Gegenteil.«

Ist dieser Anonymus aus »beteiligter Fachseite« wohl gar ein Spekulant, Preistreiber oder Helfershelfer? Die Richtigkeit der Gordianzahlen wagt er nicht zu bezweifeln, aber krampfhaft macht er den Versuch, die Zahlen ins Feuer zu bringen, sie umzuschmelzen und aus den Neuformungen, nach dem Rezept der Sylvester-Wahrsager, das zu künden, was ihm in seinen Streifen passt. Er kündet: die Gordianerklärung, dass alle Konsumländer in den letzten Monaten erheblich weniger Kakao verlangt, verzollt, verarbeitet haben, wäre nicht aus einem Rückgange des Konsums in Kakaofabrikaten zu erklären, sondern daraus, dass nicht genug Kakao vorhanden, nicht genug in den Häfen der Bedarfsländer angekommen wäre.

Der Herr aus der beteiligten Fachseite verwechselt den Begriff »Aufnahme des Bedarfes« mit dem Begriff »Zufuhr für Handel, Spekulation, Beleihung, Bedarf«.

Vielleicht passiert ihm diese Verwechselung der Begriffe nicht ohne Absicht?! Der von uns zahlenmässig nachgewiesene Rückgang im Kakaokonsum wird bewiesen durch die für den Bedarf verzollten und verlangten Mengen. Da diese durchweg kleiner sind, als sie 1906 gewesen sind, so ist unsere Schlussfolgerung, dass bei der heutigen Preislage, der Konsum in der ganzen Welt zurückgegangen sei, nicht unrichtig, nicht irreführend, sondern richtig, wahr, belehrend. Irreführend ist der Versuch der »beteiligten Fachseite«, diese Tatsachen anders erklären zu wollen.

In der Gordianaufstellung war von den »Produktionszahlen« überhaupt garnicht die Rede. Klipp und klar wurde nachgewiesen, dass die Hauptkonsumländer seit Monaten weniger Kakao aufgenommen, verzollt, verarbeitet hätten, als 1906. Erheblich weniger! Um Millionen Kilo weniger! Das wurde behauptet, das wurde bewiesen, dafür wurden die zu hohen Preise verantwortlich gemacht! Herr »Anonymus« schreibt, er wolle diese Zahlen für richtig halten. aber »die Statistik beweise trotzdem keinen Rückgang des Konsums, sondern — — — nur »eine Verminderung der Produktion«. — Nicht wahr, etwas, was noch unvernünftiger lauten kann, kann kaum ausgesprochen werden!? Herr Anonymus erkennt zuerst den Rückgang des Konsums an, indem er die Gordianzahlen für richtig hält, dann aber, gleich darauf, ist's gar kein Konsumrückgang!

Zu weiteren Richtigstellungen der schülerhaften Behauptungen des Herrn Anonymus haben wir in dieser Nummer keine Zeit mehr, sie muss hinaus. Er wird ja diese Sätze lesen — ich wohne Gustav Freytagstrasse Nr. 10; falls er nachträglich weitere Beweise dafür wünscht, dass der »Konsumrückgang« doch aus dem »Konsumrückgang« zu beweisen ist, meine Sprechzeit liegt morgens zwischen 8—11 Uhr. R.

Aus Ernteländern.

Um ein übersichtliches Bild über die Ankünfte von Kakao in Erntehäfen und die Ausfuhren aus Erntehäfen zu geben, wiederholen wir im folgenden die Zahlenreihen der einzelnen Monate, und zwar zwei ältere Jahre 1905 und 1906, und daneben das Jahr 1907, soweit Zahlen vorliegen.

Sollte jemand in den Aufstellungen oder Angaben eine Unrichtigkeit entdecken, so ist er gebeten, uns dies mitzuteilen; wir wollen dann für Abhilfe sorgen.

Zur Erleichterung der Uebersicht sind die Monate mit grossen Mengen in Ankünften und Ausfuhren fettgedruckt.

Venezuela.

Die Kakaoausfuhren von Venezuela verteilen sich auf verschiedene Häfen, unter denen La Guayra mehr als die Hälfte, Carupano etwa ein Drittel, den Rest die übrigen Plätze wie Puerto Cabello, Maracaibo, Ciudad Bolivar u. a. zur Ausfuhr bringen.

Die monatlichen Ausfuhren von La Guayra, das der Hafen für die Hauptstadt Caracas ist, haben in den letzten drei Jahren betragen in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	291 083	808 241	405 310
Februar	612 818	574 879	**964 384**
März	**814 861**	**861 370**	**963 192**
April	**1 101 804**	**864 081**	**608 233**
Mai	**1 227 432**	**762 834**	**831 565**
Juni	**860 254**	**756 881**	**892;648**
Juli	537 221	504 031	544 144
August	418 337	300 348	582 228
September	232 646	212 130	297 116
Oktober	147 702	176 449	213 225
November	247 874	374 292	314 279
Dezember	427 597	329 342	440 000
im ganzen	6 955 629	6 524 878	7 056 324

Die monatlichen Ausfuhren von Carupano haben in den letzten drei Jahren betragen in Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	272 936	618 227	373 913
Februar	287 150	165 534	386 938
März	418 402	340 018	393 387
April	224 218	47 537	245 713
Mai	229 830	240 890	281 199
Juni	276 348	170 675	303 473
Juli	311 274	208 705	362 826
August	266 113	214 313	312 181
September	87 150	115 861	140 492
9 Monate	2 373 421	2 121 760	2 805 122
Oktober	80 793	91 015	
November	237 127	165 166	
Dezember	415 523	279 876	
	3 106 864	2 657 637	

Der Ausfuhrzoll wird je nach der Qualität des Kakaos erhoben. Allerfeinste Ware hat 12.80 Mk., die Mittelklasse San Felipe benannt, 8 Mk., und die ordinäre Sorte 4.80 Mk. für 50 Kilo zu zahlen. Die Frachtsätze betragen von La Guayra 54 15 Mk. und von Carupano 50.25 Mk. die 1000 Kilo nach Havre—London Amsterdam—Rotterdam—Hamburg-Bremen ohne Aufschlag für Options-Verladungen.

* * *

Ecuador.

Guayaquilkakao. In Guayaquil sind angeliefert in Quintales (1 Quintal = 100 spanische Pfund = 46 Kilo) in den einzelnen Monaten der letzten drei Jahre:

	1905	1906	1907
Januar	28 500	33 500	24 000
Februar	31 000	35 000	15 500
März	58 750	43 250	27 100
April	**60 200**	**55 000**	**66 800**
Mai	**48 500**	**66 000**	**64 500**
Juni	**29 500**	**34 000**	**34 500**
Juli	**42 500**	**35 500**	**30 000**
August	**33 500**	**39 000**	**44 000**
September	**9 250**	**36 000**	**30 700**
Oktober	7 750	26 000	19 900
November	15 000	20 000	14 000
Dezember	34 250	27 000	26 500
zusammen	398 700	450 250	397 500

Digitized by Google

Der Ausfuhrzoll beträgt für Guayaquil 2½ centavos aufs Kilo, was — 100 centavos = 1 sucre = 2 Mk. — 5 Mk. auf 100 Kilo ausmacht; für andere Häfen stellt sich dieser Ausfuhrzoll gar auf 3½ centavos oder umgerechnet, auf 7 Mk. für 100 Kilo. Diese Zollabgaben erhöhen sich durch allerlei örtliche Abgaben ungefähr aufs Doppelte der Zollsätze. Die Verladungen geschehen entweder über Panamá oder durch die Magelhanstrasse. Die Fracht über Panamá ist teurer, die Reise geht aber schneller als durch die Magelhanstrasse. Die Fracht stellt sich auf diesem Wege mit 4.60 Mk. für 100 Kilo um 2 bis 3 Mk. billiger als mit Umladung über Panamá.

* * *

Brasilien.

Bahiakakao. In Bahia sind in den einzelnen Monaten der letzten drei Jahre angekommen in Sack von je 60 Kilo.

	1905	1906	1907
Januar	**22 557**	**46 145**	**43 408**
Februar	**21 040**	**22 783**	**30 330**
März	5 353	14 854	16 133
April	1 338	2 032	3 385
Mai	2 815	9 846	3 705
Juni	8 142	29 399	13 564
Juli	**24 511**	**26 318**	**31 350**
August	**21 595**	**46 400**	**47 342**
September	**28 181**	**48 000**	**36 418**
Oktober	**54 156**	**57 500**	**35 900**
November	**43 033**	**41 500**	**67 815**
Dezember	**52 669**	**33 250**	**60 000**
zusammen	285 390	378 027	389 350

Von diesen Ankünften sind ausgeführt worden, ebenfalls in Sack von je 60 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	**31 690**	**44 793**	**34 075**
Februar	**21 318**	**39 084**	**18 874**
März	**22 670**	**28 421**	**27 709**
April	6 678	5 781	21 292
Mai	2 075	5 008	23 105
Juni	4 958	17 568	8 511
Juli	**16 475**	**30 824**	**23 370**
August	**21 746**	**36 783**	**41 291**
September	**24 822**	**49 000**	**31 284**
Oktober	**47 460**	**59 436**	**21 351**
November	**39 242**	**28 178**	**45 938**
Dezember	**42 947**	**36 982**	**54 000**
im ganzen	282 081	381 858	350 800

Parákakao. Die Ausfuhren von Pará, Itacoatiara und Manáos haben in den einzelnen Monaten in Kilo betragen:

	1906	1907
Januar	1 510	29 540
Februar	42 348	175 511
März	103 706	133 467
April	59 297	175323
Mai	**136 627**	**282 597**
Juni	**251 769**	**346 948**
Juli	**574 573**	**816 879**
August	**520 307**	**932 966**
September	**253 979**	**448 998**
Oktober	**104 653**	**64 852**
November	41 990	20 000
11 Monate	2 090 759	3 425 081
Dezember	13 992	
	2 104 751 Kilo	

Die Frachtraten sind nicht feststehend, es werden ungefähr bezahlt: Von Bahia bis Hamburg 27.50 Mk. plus 10 Prozent Primage für 800 Kilo, von Parà 25/— plus 10 Prozent Primage für 1000 Kilo und von Manáos 30/— plus 10 Prozent Primage für 1000 Kilo.

* * *

Britisch-Westindien.

Trinidad. In Port of Spain sind in den einzelnen Monaten der drei letzten Jahre verladen in Sack zu 90 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	**12 801**	**30 402**	**14 644**
Februar	**23 368**	**16 165**	**21 477**
März	**25 335**	**8 464**	**20 440**
April	18 522	9 334	8 342
Mai	21 454	19 485	22 484
Juni	**23 860**	**13 333**	**11 040**
Juli	**25 479**	**14 456**	**36 222**
August	**23 011**	**12 998**	**20 370**
September	5 247	3 057	5 364
Oktober	8 902	3 345	10 283
November	21 042	3 451	9 000
Dezember	**41 209**	**12 865**	30 000
Zusammen	250 230	147 355	209 666

Der Ausfuhrzoll, der bis zum 1. April 1907 nur 7 cents auf 100 lbs betrug, ist seitdem auf 20 cents für 100 lbs erhöht worden, was auf 100 Kilo 18.52 Mk. ergibt.

Die Frachtrate beträgt 40/— auf 1000 Kilo von Port of Spain nach Havre, Hamburg und Bremen.

Grenada. Von Grenada sind in den einzelnen Monaten der drei letzten Jahre ausgeführt in Sack zu 85 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	**10 770**	**8 225**	**5 391**
Februar	**6 903**	**3 703**	**14 202**
März	**11 080**	**6 788**	**3 466**
April	**7 807**	**3 752**	**3130**
Mai	4 336	5 495	2 553
Juni	4 402	4 500	3 713
Juli	630	2 686	3 331
August	3 126	237	1 346
September	669	1 242	1 167
Oktober	2 189	1 246	2 260
November	**8 769**	**8 244**	**4 742**
11 Monate	60 681	46 118	31 297
Dezember	**7 514**	**12 000**	
	68 195	58 118	

Der Ausfuhrzoll stellt sich auf 5 d fürs cwt, was auf 100 Kilo 0.85 Mk. ergibt.

* * *

San Thomé.

Thomékakao. Wenn der Kakao mit portugiesischen Schiffen nach portugiesischen Häfen verschifft wird, beträgt der Ausfuhrzoll 5.40 Mk., mit fremden Schiffen nach portugiesischen Häfen 11.25 Mk. und mit fremden Schiffen nach fremden Häfen 18 Mk. für 100 Kilo.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die monatlichen Ankünfte in Lissabon in folgender Weise in Sack:

	1905	1906	1907
Januar	**75 352**	**61 088**	**61 993**
Februar	**38 010**	**28 982**	**37 783**
März	13 671	9 958	17 262
April	9 004	5 080	6 694
Mai	**14 613**	**14 309**	**6 239**
Juni	**26 791**	**44 634**	**30 517**
Juli	**41 551**	**40 157**	**41 860**
August	27 697	20 889	24 551
September	**36 965**	**24 980**	**20 704**
Oktober	**46 398**	**38 844**	**31 735**
November	**45 066**	**53 997**	**50 213**
Dezember	**52 704**	**67 190**	**73 682**
zusammen	427 822	410 108	403 233

Wir schliessen hieran die Aufstellung der Lissaboner Vorräte; um das Jahr 1905 noch einmal zu bringen, setzten wir die erste Vorratszahl aus dem neuen Jahre 1908 unter die Tabelle.

Digitized by Google

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907	
Datum	Sack	Datum	Sack	Datum	Sack
				5. 1.:	82 470
		13. 1.:	91 318	12. 1.:	96 860
21. 1.:	99 733	20. 1.:	99 278	20. 1.:	113 038
				26. 1.:	122 577
				1. 2.:	117 340
3. 2.:	98 430	7. 2.:	89 479	9. 2.:	105 024
13. 2.:	90 000	17. 2.:	104 291	16. 2.:	125 492*)
22. 2.:	85 000	24. 2.:	92 497	23. 2.:	134 441*)
		3. 3.:	90 256	2. 3.:	119 993
11. 3.:	86 278	10. 3.:	86 514	11. 3.:	130 111
18. 3.:	86 935	17. 3.:	80 701	16. 3.:	126 765
		24. 3.	73 961		
		31. 3.	67 856	30. 3.:	123 023
7. 4.:	70 172	7. 4.:	57 861	6. 4.:	115 564
		14. 4.:	50 651		
22. 4.:	64 171	21. 4.:	43 098	20. 4.:	112 270
		28. 4.:	41 390	29. 4.:	105 658
		5. 5.	40 059	4. 5.:	94 323
13. 5.:	48 092	12. 5.:	36 825	13. 5.:	71 273
		19. 5:	31 720	18. 5.:	62 123
25. 5.:	51 750	26. 5.:	31 909		
		2. 6.:	26 001	1. 6.:	42 300
12. 6:	60 155	9. 6.:	43 714	8. 6.:	49 987
17. 6.:	54 449	16. 6.:	54 631	15. 6.:	39 256
		23. 6.:	48 584		
		30. 6.:	52 822	28. 6.:	31 902
		7. 7.:	49 129	6. 7.:	21 028
15. 7.:	74 114	14. 7.:	57 858	13. 7.:	25 707
22. 7.:	66 097	21. 7:	77 834	20. 7.:	33 287
		28. 7.:	71 035		
5. 8.:	56 209	4. 8.:	73 643	3. 8.:	16 539
		11. 8.:	76 375	12. 8.:	22 363
19. 8.:	59 405	18. 8.:	68 292	17. 8.:	26 542
		25. 8:	68 769	31. 8.:	9 150
		1. 9.:	57 876		
9. 9.:	61 929	8. 9.:	57 800	7. 9.:	19 911
16. 9.:	59 000	15. 9.:	56 684		
		22. 9.:	53 282*)	21. 9.:	20 015
		29. 9.:	42 054	28. 9.:	16 851
		6. 10.:	37 180	5. 10.:	11 194
10. 10.:	75 945	13. 10.:	60 951		
		20. 10.:	61 957	19. 10.:	20 419
28. 10.:	51 948	27. 10.:	59 797		
		3. 11.:	56 773	2. 11.:	17 357
11. 11.:	64 075	10. 11.:	82 244*)	9. 11.:	24 358
		17. 11.:	74 205	16. 11.:	37 172
25. 11.:	72 689	24. 11.:	85 964		
		1. 12.:	78 315	30. 11.:	39 885
9. 12.:	62 689	9. 12.:	53 019	7. 12.:	49 805
		15. 12.:	86 405	14. 12.:	66 075
23. 12.:	81 877	22. 12.:	83 490	21. 12.:	59 828
		29. 12.:	93 268		
		31. 12.:	90 610	31. 12.:	97 182

*) Einschliesslich der am gleichen Tage eingetroffenen Dampferladungen.

Vorrat 4. Januar 1908: 94 423 Sack.

* * *

Dominikanische Republik.

Für die Kakaoausfuhr kommen folgende Häfen in Betracht: Sanchez, Puerto Plata, Santo Domingo, Samana und San Pedro de Macoris.

Von diesen Plätzen ist Sanchez für Kakao am bedeutendsten, dann folgen Puerto Plata und Santo Domingo (Stadt), während Samaná, das dem dominikanischen Kakao den Handelsnamen gab, und San Pedro de Macoris heute nur erst unbedeutende Kakaoausfuhren aufzuweisen haben.

Kakao hat in den Häfen der dominikanischen Republik einen Ausfuhrzoll von 9.20 Mk. auf 100 Kilo zu entrichten.

Die Fracht beträgt 45/— für 1000 Kilo von Samana, Puerto Plata und St. Domingo nach Havre, Hamburg und Bremen.

Die Gesamtausfuhren der dominikanischen Republik zeigen im Vergleich mit den beiden Vorjahren folgendes Bild (in engl. Pfund):

	1905	1906	1907
Januar	1 572 040	1 505 041	2 200 211
Februar	1 619 790	1 501 614	1 364 828
März	2 637 088	1 161 891	1 720 995
April	2 777 667	1 713 752	1 279 590
Mai	**3 656 564**	**6 089 637**	**2 793 764**
Juni	**4 009 216**	**5 957 281**	**5 343 893**
Juli	**4 211 093**	**6 529 287**	**4 066 619**
August	2 628 541	2 911 984	2 173 145
September	1 017 877	1 450 617	216 995
Oktober	582 423	697 844	121 944
10 Mon.	24 712 299	29 518 948	21 281 984
November	1 265 563	1 191 425	
Dezember	1 874 456	850 162	
	27 852 318	31 560 535	

Die fettgedruckten Monate Mai, Juni, Juli sind die Hauptausfuhrmonate.

* * *

Britisch-Westafrika.

Akrakakao. Unter Akrakakao wird allgemein der Kakao aus dem Gebiet der englischen Goldküste verstanden. Der Akrakakao wird über die Hafenplätze Akra, Ada, Cape Coast, Prampram, Saltpond, Sekondi und Winnebah verladen.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren der letzten drei Jahre in engl. Pfd. wie folgt:

	1905	1906	1907
Januar	**1 976 201**	**2 629 291**	**3 038 151**
Februar	**1 101 763**	**1 543 967**	**570 004**
März	615 188	549 720	201 390
April	179 213	679 751	556 859
Mai	192 110	509 494	888 586
Juni	553 744	474 890	1 002 289
Juli	310 940	316 382	1 532 451
August	224 501	305 337	660 877
September	187 619	540 802	300 000
9 Monate	5 341 279	7 549 634	8 750 607
Oktober	**378 197**	**2 353 856**	
November	**2 283 142**	**3 922 754**	
Dezember	**3 404 990**	**6 183 259**	
zusammen	11 407 608	20 009 503	

Die Monate Oktober, November, Dezember, Januar und Februar sind die Hauptausfuhrmonate, doch hören die Ausfuhren im ganzen Jahre nicht auf, etwas wird immer verladen, selbst in den stillen Monaten.

Ausfuhrzoll wird an der Goldküste nicht erhoben. Die Frachtrate von dort nach Hamburg ist 45 Mk. für 1000 Kilo ohne Primage, bei grösseren Quanten dürfte dieser Satz wohl ermässigt werden.

Kakaobohnen.

Bericht vom 8. Januar 1908.

Wo bleiben in diesem Jahre die Januar-Aufträge? So fragen die Bohnenhändler, und so fragen die Fabrikanten. Auf den sehr stillen November, der in Deutschland einen Verbrauchsrückgang von 835400 Kilo gegen November 1906 gebracht hat, ist ein noch stillerer Dezember gefolgt, und der Januar sieht bis heute nicht lebendiger aus. An vielen Stellen hat man schon vor dem 15. Dezember 1907 den Maschinenpark in Ruhe gesetzt, und es wird auch heute noch nicht mit voller Kraft gearbeitet.

Digitized by Google

Der Andrang von Bohnenkäufern, der im Januar des vorigen Jahres von den Spekulanten erwartet und der zu weiteren Preistreibereien benutzt worden war, ist in diesem Jahr nicht zu spüren gewesen. Darum sieht man sich in Bohnenkreisen verwundert nach stürmischen Aufträgen um. Sie wollen nicht kommen.[1])

Das Angebot in Abladungsware ist stark, deshalb bröckeln die Preise, wenn auch zunächst nur fünfzigpfennigweise ab. Sorten aber, wie Thomé, die durchaus nicht mit dem Markte gehen wollen, die eingesperrt gehalten werden, finden kein Interesse. Wer wird für Thomékakao 90 bis 92 Mk. bezahlen, wenn er Akra für 76 bis 78 Mk., Bahia für 82.50 bis 84 Mk., Machala für 86 bis 88 Mk., Ariba gar für 89.50 bis 90 Mk. bekommen kann?! Trinidad ist mit 89.50 bis 90 Mk. angeboten, in Samanas kann man sich bei 82 bis 84 Mk. versorgen! Wer hat dann noch Interesse für Thomékakao?

In höchstens 14 Tagen wird es sich zeigen, ob wir in diesem Jahre ganz ohne Thomé auskommen. Haben wir die Mitte des Januar überschritten, und sind die grösseren Abladungen von November-Dezember aus Bahia und Akra an die Bedarfshäfen verteilt, dann werden die Lissaboner Ringleute es sich sehr zu überlegen haben, ob sie jetzt mit dem Markte gehen wollen, oder ob sie so lange warten wollen, bis sie überhaupt nicht mehr eine Abnahme ihrer Vorräte finden können.

Die Lissaboner Vorräte haben am 31. Dezember 97 182 Sack, am 4. Januar 94 423 Sack betragen. Es ist uns unerklärlich, wie man davon reden kann, dass Thomé knapp sei, wie es Hugo & van Emmerik in ihrem Berichte vom 4. Januar tun. Wenn keine absichtlichen Abschiebungen vor sich gehen, dann werden wir Ende Januar in Lissabon 130 000 Sack Kakao sehen.

Die Handelskammer zu Hamburg gibt die Kakaomengen bekannt, die in der Zeit vom 15. November bis 14. Dezember 1907 auf Grund des Hamburgischen Deklarationsgesetzes zur Anmeldung gekommen sind.

In der Zeit vom 15. November bis zum 14. Dezember 1907 sind zur Anmeldung gelangt:

I. Einfuhren seewärts:

1 920 650 Kilo im Werte von 3 595 240 Mk.

Das sind 27 438 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswert von 187.18 Mk. für 100 Kilo.

An diesen Einfuhren seewärts haben hauptsächlich folgende Länder Anteil:

Ecuador	521 850	Kilo
Westafrika	400 870	»
Kamerun	268 270	»
Portugal	271 230	»
Brasilien	169 280	»
Grossbritannien	96 350	»
Dominik. Republik	67 950	»

Auch diesesmal steht Ecuador an der Spitze, obgleich die Mengen kleiner geworden sind.

II. Ausfuhren seewärts:

887 330 Kilo im Werte von 1 771 590 Mk.

Das sind 12 676 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswert von 199.65 Mk. für 100 Kilo.

Bei den Ausfuhren sind hauptsächlich folgende Länder beteiligt:

Niederlande	191 080	Kilo
Triest	137 240	»
Russland an der Ostsee	97 340	»
Grossbritannien	82 680	Kilo
Nordamerika	71 910	»
Belgien	47 560	»
Rheinprovinz	44 230	»
Schweden	39 730	»
Norwegen	35 310	»
Deutsche Ostseehäfen	35 280	»
Dänemark	35 250	»

Im **Hamburger Hafen** sind im Dezember 1907 folgende Mengen angekommen aus:

Westafrika	20 702	Sack
Liverpool	6 014	»
Bahia	4 886	»
Westindien	4 363	»
Southampton	3 335	»
Lissabon	2 930	»
Le Hâvre	2 710	»
Südamerika	2 400	»
Antwerpen	1 027	»
Colombo	649	»
London	461	»
Amsterdam	270	»
Andere Plätze	153	»
Dezember 1907:	49 900	Sack
Dezember 1906:	75 950	»

Seit Jahresanfang, in 12 Monaten, sind in Hamburg angekommen:

1907	1906	1905
594 833 Sack	663 753 Sack	607 435 Sack

In Hamburg sind am 4. Januar 1908 folgende **Preise für Abladungsware** gefordert worden:

Kamerun kurant	88	Mk.	cif	Hamburg
Akra	76	»	»	»
Samana	82	»	»	»
Thomé				
fein	90	»	»	»
mittel	86	»	»	»
Bahia				
fair fermented	82½	»	cfr.	»
superior	85	»	»	»
Trinidad				
fair shipping	89½	»	»	»
plantation	90	»	»	»
Guayaquil				
sup. Arriba epoca	89½	»	»	»
Balao	87½	»	»	»
Machala	86	»	»	»

Diese Preise sind natürlich unverbindlich, sie stellen Forderungen von Hamburger Kakaohäusern vom 4. Januar 1908 vor.

Einzelberichte.

Venezuela-Kakao. In La Guayra sind vom 25. November bis 6. Dezember 1907 3362 Sack von den Pflanzungen angebracht gegen 2202 Sack in der gleichen Zeit des Vorjahres. Und die Ausfuhr hat in dieser Zeit 1907 2801 Sack umfasst, 1906 waren es dagegen 3080 Sack. Inzwischen sind briefliche Angaben über den November 1907 und Kabelmeldungen über den Dezember 1907 eingetroffen. Hiernach sind im November 1907 nicht 210 000 Kilo, sondern 314 279 Kilo ausgeführt, und im Dezember 1907 440 000 Kilo. Im ganzen zeigt die Kakaoausfuhr von La Guayra folgendes Bild:

	November	Dezember	12 Monate	
1907:	314 279	440 000	7 056 324	Kilo
1906:	374 292	329 342	6 524 878	«
1905:	247 874	427 597	6 955 629	»

La Guayra ist von den grossen Schwankungen, die der Markt vor kurzem zeigte, ebenfalls nicht verschont geblieben, doch ist es seitdem schon wieder ruhiger geworden, weil die Nachfrage auf sich warten lässt.

---

1) **In London aber sind am 7. Januar von vorgebrachten 13 000 Sack Kakao nur rund 4000 Sack verkauft worden, bei Preisrückgängen von 5—10 Mark auf 50 Kilo!**

Digitized by Google

Auch in Puerto Cabello ging das Geschäft nur schleppend, und erst mit dem neuen Jahre erwartete man dort wieder bessere Zeiten. Die Kakaoausfuhr von Puerto Cabello hat betragen:

	im November	in elf Monaten
1907:	50 256 Kilo	1 051 870 Kilo
1906:	22 399 »	966 573 »
1905:	15 863 »	735 651 »

Die Ausfuhr von Puerto Cabello hat einen kleinen Vorsprung gegen das Vorjahr, die von La Guayra ist um rund eine halbe Million Kilo voraus, aus Carupano fehlen noch nähere Angaben.

Guayaquilkakao. In der zweiten Dezember-Hälfte 1907 sind in Guayaquil 17500 Quintales von den Pflanzungen angebracht worden. Hiernach haben die Ankünfte in Guayaquil betragen:

	im Dezember	in zwölf Monaten
1907:	26 500	397 500 Quintales
1906:	27 000	450 250 »
1905:	34 250	398 700 »

Das Jahr 1907 hat dem Guayaquilkakao wieder einen Ausfall gebracht; seit 1900 sind die Ankünfte nicht so niedrig gewesen. Ueberhaupt hat Guayaquil in den letzten Jahren gar nicht seine Schuldigkeit getan. Ganz abgesehen von dem Ausnahmejahr 1904, hat der durchschnittliche Ertrag der Jahre 1907, 1906 und 1905 die durchschnittlichen Ernten der drei Jahre 1903, 1902 und 1901 lange nicht erreicht. Die Hauptschuld wird der Witterung zugeschrieben werden müssen, wenn gleich nicht bestritten werden kann, dass auch andere Gründe hierbei mitgeholfen haben, denn es sind in den letzten Jahren ausserdem noch recht ansehnliche Neuanpflanzungen erfolgt. Wir werden darauf noch zurückkommen.

Trinidad-Kakao. Aus London ist über Trinidad-Kakao nichts zu melden, und Einzelheiten über die Auktionen vom 8. Januar 1908 waren noch nicht bekannt. Die Londoner Vorräte haben am 28. Dezember 1907 3435 Sack betragen. — Aus Port of Spain sagen briefliche Meldungen, dass in der ersten Dezemberhälfte die Erntearbeiten zeitweise durch Regenschauer aufgehalten wurden, doch haben die Früchte auf den Bäumen davon nur Nutzen gehabt. Auch im Januar 1908 werden noch bedeutende Mengen von den Pflanzungen erwartet und die Ausfuhren sind im Dezember 1907 schon reichlich gewesen, denn laut Kabel haben die Kakaoausfuhren von Port of Spain im Dezember 1907 rund 30 000 Sack betragen, wovon 9000 Sack nach Nordamerika gegangen sind. Die Kakaoausfuhr von Trinidad stellt sich daher, wie folgt:

	im Dezember	in 12 Monaten
1907	30 000	209 666 Sack
1906	12 865	147 355 »
1905	41 209	250 230 »

Das Jahr 1907 hat hiermit, wenn auch nicht die hohen Erträge der Jahre 1904 und 1905, so doch immerhin ein beachtenswertes Ergebnis aufzuweisen. Namentlich verdient die Steigerung gegen 1906, die sich auf etwa 62 300 Sack oder rund 5 600 000 Kilo stellt, Beachtung, denn sie hilft den Ueberschuss der Welternte 1907 gegen 1906 wesentlich vergrössern!

Grenada-Kakao. In den letzten beiden Wochen ist in London kein Sack Grenada verkauft worden, soweit Nachrichten vorliegen. Dafür wird aber am 7. Januar 1908, nach einer Pause von drei Wochen, wieder Grenadakakao dort zur Auktion gestellt.

Von Grenada selbst liegt nichts wesentlich neues vor. In der ersten Dezemberhälfte 1907 sind von dort 5025 Sack gegen 3132 Sack in der gleichen Zeit 1906 ausgeführt und in 11½ Monaten, von Januar bis Mitte Dezember, hat die Ausfuhr 1907 50 326 Sack und 1906 42 150 Sack betragen.

Ceylonkakao. Vom 1. Januar bis zum 18. November 1907 sind in Colombo 3 123 033 Kilo ausgeführt worden gegen 2 119 188 Kilo in der gleichen Zeit 1906. — In London fanden in den letzten beiden Wochen Auktionen nicht statt, und andere Umsätze wurden nicht bekannt. Dafür werden aber am 7. Januar 1908 grössere Mengen auch von Ceylon in London zur Auktion kommen. — Am 28. Dezember 1907 haben in London 8973 Sack gelegen.

Bahiakakao. Nach brieflicher Aufgabe haben im November 1907 die Zufuhren in Bahia 67 815 Sack und die Ausfuhren von dort 45 938 Sack betragen. Von den Ausfuhren sind 28000 Sack nach Europa, 16638 Sack nach Nordamerika und 1300 Sack nach dem La Plata gegangen.

Inzwischen sind auch die Dezemberbewegungen aus Bahia gekabelt, die ebenfalls reichliche Ankünfte umfassen, denn es sind in Bahia angekommen

in der Zeit	1907	1906	1905
Dezember	60 000	33 250	52 669
April—Dezember	299 279	294 245	236 440
Januar—Dezember	389 464	378 027	285 390

Der Dezember 1907 zeigt in den Ankünften beinahe die doppelte Menge wie 1906. November und Dezember haben durch ihre geradezu gewaltigen Ankünfte nicht nur den vorher zu beobachtenden Ausfall aufgeholt, sondern haben sogar für zwölf Monate 1907 gegen 1906 einen Vorsprung von 11 500 Sack und seit April einen solchen von fast 5000 Sack geschaffen. Damit sind alle früheren Berichte über eine schlechte Ernte glänzend widerlegt!

Die Ausfuhren haben betragen

in der Zeit	1907	1906	1905	
Dezember	54 000	36 982	42 947	Sack
April—Dezember	269 791	269 560	206 403	»
Januar—Dezember	350 738	381 858	282 081	»

Auch hier haben die Ausfuhren im Dezember 1907 einen bedeutenden Vorsprung vor früheren Jahren, aber seit April 1907 kamen sie nur gerade denen des Vorjahres gleich, und seit Jahresanfang sind sie um rund 31 000 Sack zurück gegen 1906. Der Grund hierfür liegt an dem Nachlassen des Bedarfs, der 1906 noch sehr kräftig zu spüren war, 1907 aber von Monat zu Monat langsam abgeflaut ist, obgleich er verschiedene Male künstlich angeregt wurde. Wenn also die Ausfuhr von Bahia 1907 kleiner war als 1906, so liegt dies nicht an der Ernte, die sogar grösser war, sondern an dem Nachlassen des Verbrauchs, und von einer Kakaoknappheit ist in Bahia nichts zu spüren, denn im Jahre 1907 haben die Ankünfte die Ausfuhren in den Monaten

Januar	bis Dezember	um	39 602	Sack
April	»	»	29 364	»
Juni	»	»	**66 581**	»
November	u. »	»	27 877	»

übertroffen! An der Jahreswende haben also in Bahia mindestens 66581 Sack gelegen, deren Druck für den Markt nicht gleichgültig sein kann, einerlei, ob sie schon verkauft sind oder nicht, denn sie bleiben vorläufig noch sichtbar und im Markt. Bahia hat daher auch wieder im Verein mit Akra den Ton angegeben, da Thomé sich spröde zurückhält.

Die Ernte geht in den Superior-Gebieten ihrem Ende entgegen, wird aber in den Gegenden, wo fair fermented geerntet wird, bis in den Februar hineindauern.

Thomékakao. In Lissabon sind am 22. Dezember 1907 D. »Ambaca« mit 19766 Sack und am 24. Dezember 1907 D. »Cabo Verde« mit 23686 Sack angekommen, im ganzen Monat Dezember 1907 also vier Dampfer, die zusammen 73 682 Sack von San Thomé mitgebracht haben. Hiermit stellen sich die Lissaboner Ankünfte, wie folgt:

	Dezember	12 Monate
1907:	73 682 Sack	403 233 Sack
1906:	67 190 »	410 108 »
1905:	52 704 »	427 822 »
1904:	38 610 »	341 600 »
1903:	54 881 »	367 515 »

Digitized by Google

Die Dezemberankünfte sind 1907 grösser als je gewesen und haben den Ausfall, den 1907 gegen 1906 zeigt, bis auf 7000 Sack aufgeholt. Im Januar 1908 soll weniger Kakao in Lissabon angekommen sein als im Dezember 1907. Damit ist aber noch nicht gesagt, dass der Januar 1908 hinter dem Januar 1907, der 61 088 Sack brachte, zurückstehen wird; das Ergebnis bleibt abzuwarten.

Im Lissaboner Zollhause haben am 4. Januar 1908 94 423 Sack gelegen; am 13. Januar 1907 waren es 91 318 Sack, am 21. Januar 1906 99 733 Sack.

In London haben am 28. Dezember 1907 5514 Sack gelegen.

Samana/Sanchez-Kakao. Es sind die Gesamtausfuhren der dominikanischen Republik für September und Oktober 1907 gemeldet worden. Die Kakaoausfuhr hat im ganzen betragen in engl. Pfund:

	1907	1906	1905
Januar—August	20 943 045	27 370 487	23 111 999
September	216 995	1 450 617	1 017 877
Oktober	121 944	697 844	582 423
Zehn Monate	21 281 984	29 518 948	24 712 299

Die Ausfuhr ist in zehn Monaten 1907 gegen 1906 um 8 236 964 lbs oder 28 Prozent zurückgegangen. Für das Jahresergebnis 1907 müssen die Monate November und Dezember noch abgewartet werden.

Von den verschiedenen Plätzen hat nur Puerto Plata bisher wieder berichtet. Von dort sind ausgeführt worden:

	im Dezember	in elf Monaten
1907:	130 000 Kilo	2 422 671 Kilo
1906:	67 120 »	3 984 080 »

Die Nachrichten aus dem Hinterlande von Puerto Plata lauten normal.

Akrakakao. Von der Goldküste sind briefliche Nachrichten über die Augustausfuhr 1907 eingetroffen, die genau 660 877 lbs betragen hat; davon sind 213 175 lbs über Akra, 302 603 lbs über Ada verladen worden. Die Kabelnachrichten lauten schon bis Ende September 1907, weitere Aufgaben werden erwartet.

Um einen Anhalt zu geben, nennen wir die Kakaoausfuhr vom Januar bis Ende September

1907: 8 750 607 lbs
1906: 7 544 634 »
1905: 5 341 279 »

Ueber den Lauf der Ernte wird gemeldet, dass sie befriedigt. Zwischen zwei Plätzen, die 40 bis 50 Kilometer landeinwärts liegen, und Akra verkehren Kraftwagen, um den Kakao an die Küste zu schaffen. Dieser Betrieb soll noch erweitert werden. Ausserdem sind in Akra und Dodowa Vorrichtungen getroffen, um den Kakao zu trocknen.

Akra gab in den letzten Wochen im Verein mit Bahia den Stoff zur Marktstimmung her.

Kamerunkakao. Hiervon sind im Monat November 1907 147 200 Kilo und in elf Monaten 1907 1 080 700 Kilo ins deutsche Zollgebiet eingeführt und verzollt worden. Für 1906 fehlen Angaben, aber von Januar bis November 1905 sind für den deutschen Verbrauch 733 900 Kilo Kamerunkakao verzollt worden.

Samoa hat in elf Monaten 1907 schon 51 400 Kilo, davon im November 1907 allein 18 200 Kilo Kakao für den deutschen Verbrauch verzollen lassen, während der Anteil von Togo daran unverändert bisher 10 000 Kilo in elf Monaten 1907 beträgt.

Kakaoplätze:

London. Am 17. Dezember 1907 haben zuletzt Auktionen stattgefunden, zweimal fielen sie wegen der Festtage aus, und erst am 7. Januar 1908 ist wieder Kakao in London zur Auktion gekommen. Das Quantum ist sehr stattlich. Soweit Angaben vorliegen, sind es nicht weniger als 12 764 Sack, die einen Käufer finden wollten. Dies ist nur etwa bei dem dritten Teil zu erheblich niedrigeren Preisen gelungen; Einzelheiten können wir erst im nächsten Bericht geben.

Vom 1. Januar bis 28. Dezember sind in London

	1907	1906
eingeführt:	187 809	180 401 Sack
abgeliefert		
für Verbrauch:	124 004	133 405 »
für Ausfuhr:	66 090	63 061 »

Die Londoner Vorräte haben am 28. Dezember 1907 35 706 Sack betragen, am gleichen Tage 1906 waren es 44 533 Sack, 1905 60 608 Sack.

Neuyork. Die Ankünfte im Dezember 1907 werden mit nur 29 000 Sack gekabelt. Es stellen sich jetzt die Neuyorker Ankünfte, wie folgt:

	Dezember	12 Monate
1907:	29 000 Sack	496 772 Sack
1906:	62 243 »	499 249 »
1905:	48 004 »	408 952 »

Die Dezemberzahlen 1907, die nicht einmal halb so gross sind wie die des Vormonats, haben bewirkt, dass das Gesamtergebnis von 1907 hinter dem von 1906 zurückgeblieben ist. Seit September zeigen die monatlichen Ankünfte in Neuyork sehr bedeutende Rückgänge, denn in den vier Monaten September bis Dezember 1907 kamen dort 89 652 Sack weniger an als 1906, was einen Rückgang von **47** Prozent bedeutet.

Dieser gewaltige Rückgang lässt natürlich auf den nordamerikanischen Gesamtverbrauch schliessen, da ja Neuyork der Haupthafen für die Kakaoeinfuhr ist. Leider liegen heute amtliche Zahlen über den Gesamtverbrauch erst bis Ende Oktober 1907 vor, aber die beiden Monate September und Oktober 1907 haben den Rückgang des amerikanischen Bedarfs schon deutlich gezeigt, und für November und Dezember 1907 lässt sich heute ebenfalls schon ein bedeutender Rückgang voraussagen, sodass der Gesamtverbrauch 1907 von Nordamerika im besten Falle das Jahr 1906 erreichen wird. Und die Herren Spekulanten dürfen dann nicht mehr auf die Verbrauchs- oder Bedarfszunahme der Vereinigten Staaten zeigen, wenn sie Gründe für ihr Treiben anzuführen versuchen.

Das Angebot aus erster Hand hat in Neuyork Anfang 1908 14 000 Sack umfasst; der Markt war schwächer, da die Käufer auf sich warten liessen. Diese haben auch von den Einfuhrüberschüssen früherer Monate noch genug zu zehren.

Kakaoverbrauch:

Deutschland. Ins deutsche Zollgebiet sind eingeführt und verzollt worden in Kilo:

	im November	in elf Monaten im ganzen	davon Thomé
1907:	2 179 300	32 729 200	6 759 100
1906:	3 032 700	32 894 900	7 225 200
1905:	2 567 800	27 402 300	6 504 500
1904:	2 275 500	25 075 300	5 742 500
1903:	1 834 700	19 376 000	5 667 800
1902:	1 989 500	19 223 400	5 028 000

Der Rückgang des deutschen Verbrauchs hat im November 1907 gegen 1906 allein 853 400 Kilo betragen, und für elf Monate 1907 gegen 1906 ist die noch bis Ende Oktober zu verzeichnende Zunahme ebenfalls geschwunden und hat einem offenbaren Rückgang Platz machen müssen.

Frankreich. Für den französischen Verbrauch sind verzollt worden im Monat November

1907	1906	1905	1904
1 954 500	2 100 700	2 141 500	1 982 600 Kilo

In elf Monaten, Januar bis November, haben in Frankreich betragen:

	Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhr
1907:	42 369 000	21 121 900	19 006 000 Kilo
1906:	39 750 900	21 124 800	23 774 700 »
1905:	44 949 400	19 622 700	24 803 200 »

Digitized by Google

Von den französischen Transitvorräten in Kakao haben am 30. November 1907 gelegen in:

Le Havre	5 617 200 Kilo	Marseille	174 900 Kilo
Paris	1 709 100 »	Nantes	25 700 »
Bordeaux	1 116 300 »	Anderswo	198 700 »

Ein Vergleich der Gesamtvorräte ergibt für den

	1. Januar	30. November	+ in elf Monaten	
1907:	9 462 700	8 841 900	— 620 800	Kilo
1906:	17 410 900	9 519 800	— 7 891 100	»
1905:	19 328 100	17 873 600	— 1 454 500	»

Stellt man den Gesamtvorrat von Anfang 1907 und die Gesamteinfuhr dem Verbrauch und der Ausfuhr gegenüber, so ergibt sich für den 30. November 1907 ein Gesamtvorrat von 11 703 800 Kilo, also 2 961 900 Kilo mehr, als der amtliche Ausweis angibt, denn hiernach hat der Gesamtverbrauch am 30. November 1907 8 841 900 Kilo betragen.

Frankreich zeigt, wie alle grossen Verbrauchsländer eine Stockung in der Aufnahme von Kakaobohnen. Seit September, in drei Monaten ist der Verbrauch 1907 gegen 1906 um 544 990 Kilo zurückgeblieben, und für elf Monate 1907 erreicht er nicht ganz das Vorjahr, während 1906 gegen 1905 in elf Monaten eine Zunahme von 8 Prozent aufweisen konnte!

Holland. Die Kakaoeinfuhr hat betragen in Kilo:

	im Novbr.	in elf Monaten im ganzen	davon über Amsterdam	Rotterd.
1907:	984 000	19 352 000	14 325 000	4 646 000
1906:	1 579 000	20 085 000	12 624 000	7 357 000
1905:	1 314 000	18 008 000	12 118 000	5 779 000

Der November 1907 hat einen fühlbaren Ausfall in den Einfuhren gebracht, gegen 1906 allein 595 000 Kilo, und um diese Menge hat sich auch die Gesamteinfuhr in elf Monaten verringert. Der Rückgang der Gesamteinfuhr stellt sich in dieser Zeit 1907 gegen 1906 auf 733 000 Kilo oder 3½ Prozent, in der gleichen Zeit 1906 gegen 1905 hatte die Gesamteinfuhr um 2 077 000 Kilo oder um 11½ Prozent zugenommen. Die holländischen Kakaofabrikanten können sich für diesen Ausfall, den sie natürlich genau so wie ihre übrigen Kollegen fühlen werden, bei den Spekulanten bedanken, die mit ihren masslosen Treibereien allenthalben grosse Lücken in den Kakaoverbrauch gerissen haben.

In Heft 303, Seite 1536, muss es bei Holland natürlich Oktober statt September und zehn Monate statt neun Monate heissen,

Belgien. An Kakaobohnen sind in Kilo

	im November 1907	im November 1906	in elf Monaten 1907	in elf Monaten 1906
eingeführt:	625 842	515 625	5 482 197	5 434 589
ausgeführt:	359 650	161 050	2 379 497	1 872 821
im Lande geblieben:	266 192	354 575	3 102 700	3 561 768

Im November 1907 hat sich der Rückgang der im Lande gebliebenen Mengen fortgesetzt, und für elf Monate 1907 gegen 1906 beträgt daher der Rückgang im Kakaoverbrauch schon 459 068 Kilo oder 13 Prozent, während in der gleichen Zeit 1906 gegen 1905 eine Zunahme von 742 021 oder 26½ Prozent zu verzeichnen war.

Hier zeigt sich wieder deutlich, dass neben den grossen auch die mittleren und kleinen Verbrauchsländer an den Folgen der Preistreibereien leiden müssen, und zwar in noch weit grösserem Masse.

Kakaobutter.

Bericht vom 7. Januar 1908.

Heute können wir wieder über das Resultat der Auktionen von zwei Plätzen, von Amsterdam und von London, berichten.

Wie in Nr. 304 auf Seite 1559 gemeldet worden ist, sind für die heutigen Auktionen angedient worden:

in Amsterdam:

75 000 Kilo Van Houten
7 500 » Dejong
9 500 » Suchard,

in London:

50 000 Kilo Cadbury.

Der Ablauf der Auktionen hat allerlei Ueberraschungen gebracht. Da der ganze Dezembermonat und die ersten Januartage sehr ruhig verlaufen waren, rechnete man auf einen Rückgang der Preise. Man war in vielen Ländern auf Amsterdamer Offerten gestossen, die um rund 20 Mk. unter der Dezemberparität standen. Das müssen anscheinend gefixte Angebote gewesen sein, denn so weit man sehen konnte, drückten nirgends grössere Vorräte.

Nun kann man an Hand der Auktionsresultate eigentlich nur in London von einem Rückgang sprechen. Dort wurde die Marke Cadbury zu 16¼ bis 16⅞ d verkauft. Kontinentbutter, die in England Absatz suchen müsste, würde nur eine Exportparität von 275 bis 280 Mk. für 100 Kilo erzielen.

Dagegen hat die Amsterdamer Auktion einen wesentlich höheren Preis aufgesetzt.

Van Houten ist zu einem Durchschnitt von 91 c verkauft worden, was bei dem heutigen Kurse 308 Mk., erste Kosten ergibt. Da für diese Marke im Dezember 92,85 c gleich 314,50 Mk. bezahlt worden sind, so sehen wir hier einen kleinen Rückgang von 6 Mk. Die ersten Kavelinge brachten 88¼ und 89¾ c; weiteres ging über 90 c, das meiste hielt sich um 91 c.

Die beiden Nebenmarken »Dejong« und »Suchard« haben zusammen im Durchschnitt auch 91 c erzielt, gleich 308 Mk. Bei »Dejong« kommt eine Kleinigkeit mehr, bei »Suchard« eine Kleinigkeit weniger heraus.

Das ist wohl das erste Mal, dass Nebenmarken den vollen Van Houtenpreis erzielt haben! Erklärt ist das vielleicht dadurch, dass am Schluss der Van Houtenauktion noch einige Vertrauensaufträge ungedeckt waren. Die Kommissionäre hatten sicher so kalkuliert: wenn Van Houten 91 c macht, dann wirst du Nebenmarken nachher zu 89 c kaufen. Da aber mehrere so gedacht haben werden, hat man sich gegenseitig die letzten Kavelinge in die Höhe getrieben.

Auf Grund der Amsterdamer Auktion hat sich für gute Butter danach ein Exportpreis von 310 bis 315 Mk. etabliert. Da aber England als Käufer ausscheidet, oder doch nur dann kauft, wenn zu englischer Parität, das sind 275 bis 280 Mk. transito, angeboten wird, so wird man die Entwicklung des Januarbedarfs abwarten müssen, um sagen zu können, was aus Absatz und Preisgang werden wird.

Allerlei.

Heft 305 vom 8. 1. 1908.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Gruppenarbeit. Am 17. Dezember 1907 hat die Preiskommission in Berlin verhandelt, und am 19. hat die Grossisten-Gruppe in Halberstadt eine Besprechung gehabt. Das Resultat der Ber-

Digitized by Google

liner Verhandlung ist eine allgemeine Preisermässigung gegenüber den Preisen des 4. Dezember gewesen. Diese Preisermässigung ist am 28. Dezember 1907 eingetreten und ist mit dem Rückgang der Rohkakao- und Kakaobutterpreise motiviert worden.

Die Preise standen für 50 Kilo

	am 4. Dez.	am 28. Dez.
Rohkakao	99 Mk.	88.75 Mk.
Kakaobutter	96½ Gulden	90½ Gulden
Zucker	20 Mk.	20 Mk.
Haushalt	89— 82 »	84 — 77 »
Kakaopulver	151—143 »	143—135 »
fettarmes Pulver	145—147 »	137—129 »
Kouvertüren	— »	107— 97 »
Kakaomasse	— »	159—149 »

Man sieht, die Gruppenpreise sind am **28. Dezember 1907**

bei fettreichem Kakao um 8 Mk.
» fettarmem » » 6 »
» Haushalt-Schokolade » 5 »

billiger als am 4. Dezember 1907.

Ueber Preisunterbietungen ist noch nie soviel geklagt worden, als in den letzten zwei Monaten. Das Thema ist das unerquicklichste. Wir haben uns monatelang um die Preisbewegung und um die Organisation der Gruppenfabrikanten nicht gekümmert, weil wir herausfühlen wollten, ob es richtig sein konnte, dass Outsiderfabriken, mit dem Gordian in der Hand auf die Gruppenpreise verweisend, den Gruppenfabrikanten Schaden zufügen könnten. Aber wir haben gefunden, dass auch ohne den Gordian tapfer drauflos offeriert wird. Nun hat man sich am 17. Dezember 1907 nach Kampfmitteln umgesehen, und am 19. hat man in Halberstadt weiter darüber beraten. Als erstes Kampfmittel ist das aus der früheren Konventionszeit bekannte Zwangsmittel der absichtlichen Unterbietung der Outsiderofferten, aufgestellt worden. Hat die Preiskommission der Gruppenfabrikanten z. B. für Kakaopulver einen Preis von 130 Mk. als Mindestpreis festgesetzt, und offerieren die Outsider dann zu 125 oder zu 120, so wollen die Gruppenfabrikanten diese Outsiderofferten noch weiter um einige Mark unterbieten, so dass jede billigere Outsiderofferte durch eine noch billigere Kampfofferte unterboten wird, also zu keinem Geschäfte für Outsider führen kann. Die Ausführung solcher Kampfaufträge zu verlustbringenden Preisen wird von einer Reihe von Gruppenfirmen übernommen. — Wird dieser Preiskampf mit dem gehörigen Ernst und ohne Hintergedanken konsequent durchgeführt, dann allerdings ist den Outsiderfabriken der Kessel abgeblasen. Aber das geht nicht anders, als dass im Zentrum Deutschlands, in Berlin oder Dresden ein Kampfkontor eröffnet wird, das als Zentralverkaufsstelle für alle zu Kampfpreisen zu liefernden Waren zu wirken hat. Richtig ausgebaut, steckt in der Idee ohne Zweifel eine Heilkraft; es ist ein Gewaltmittel, aber wenn's nicht anders geht, muss es benutzt werden.

Wir werden fortan der Gruppenbewegung wieder mehr Beachtung widmen. Wenn auch einige Herren unsere Mitarbeit nicht wünschen und sie nicht nützlich finden wollen, wir werden uns darum nicht kümmern. Es ist ja möglich, dass der Wunsch, der Gordian möchte möglichst wenig von der Gruppentätigkeit erfahren und vorbringen, Hand in Hand geht mit der Furcht, dass eines Tages Namen im Gordian genannt werden könnten, deren Träger in den Versammlungen ihr Wort lassen, draussen aber anders handeln. Dass auch »grössere und ernst zu nehmende« Firmen arger Preisunterbietungen überführt worden sind, das steht schwarz auf weiss im Halberstädter Protokoll vom 17. Dezember 1907. Niemand aber nennt die »grösseren, ernst zu nehmenden« Firmen bei Namen. Warum nicht?

Herr Heinrich Drews, in gleicher Firma, früher Generalvertreter der aufgelösten Schweizerischen Schokoladengesellschaft Ribet, ist am 19. Dezember 1907 im Alter von noch nicht 41 Jahren an Blutvergiftung, die er sich beim Oeffnen einer Konservenbüchse zuzog, gestorben.

Herr Drews ist als Generalvertreter der Ribet-Gesellschaft durch seine rührige Tätigkeit in der Schokoladenwelt bekannt geworden, er stammte aus Uetersen, war in verschiedenen Häusern tätig und trat 1894 als Teilhaber ein bei seinem Stiefbruder Theod. Drews, der einen Grosshandel in Kolonialwaren und Kaffee betrieb. Seit 1896 führte Herr Drews das Geschäft unter seinem Namen in Kaffee weiter, 1905 knüpfte er die Verbindung mit Ribet an und damit die Beziehungen zu unserer Industrie.

Es würde zu weit führen, weitere Einzelheiten anzuführen. Anerkannt werden muss aber die Rührigkeit, mit der Herr Drews an die Aufgabe herantrat, die Ribet-Schokoladen in Deutschland einzuführen, und dies ist ihm auch gelungen. Es war dann nicht seine Schuld, dass die Ribet-Gesellschaft sich mit zu wenig Kapital auf den Markt gewagt hatte und liquidieren musste.

Geschäftseröffnungen:

Altona. Karl Scharrer, Bahrenfelderstrasse 120/22, eine Konditorei.
Cassel. Otto Reinboth, Tischbeinstrasse 21, eine Konditorei.
Eckernförde. Bertha Micklisch, Kielerstrasse 28, ein Schokoladengeschäft.
Eilenburg. Frau Math. Knoche, Leipzigerstrasse 61, ein Schokoladengeschäft.
Emmerich. C. G. Harmsen, Hühnerstrasse 4, eine Konditorei.
Essen - Rüttenscheid. Josef Schladoth, Rüttenscheiderstrasse 121, eine Konditorei.
Hamburg. G. Cyliax, Alter Steinweg, am Grossen Neumarkt 58, eine Filiale zum Verkauf von Konfitüren.
Kiel. G. Klug, Schlosstrasse 26/28, eine Konditorei.
Strassburg (Els.). Michael Kraus, Bruderhofgasse 33, eine Konditorei.
Swinemünde. Richard Krist, Lindenstrasse 16, eine Konditorei.
Worms. Jean Herter, Speyererstrasse 15, ein Spezialgeschäft für Kaffee, Schokolade usw.

Konkurse.

Altona, Elbe. Krämer W. F. A. Brehmer.
Burgdorf, Hann. Krämer H. Egbers in Lehrte.
Chemnnitz. Krämer E. R. Neubert in Einsiedel.
Görlitz. Bäckereigeschäft Frau M. Th. Fenzl in Penzig.
Grossenhain. Krämer K. L. Troll.
Hagenau, Els. Bäckermstr. K. Broell.
Jever. Bäckermstr. G. A. Harms in Tettens.
Koschmin. Konditor J. Ambroszkiewicz.
Lauterburg, Els. Bäckermstr. J. Bayer in Scheibenhard.
Lebach. Krämer J. Quinten in Aussen.
Lörrach. Krämer R. Brombacher in Binzen.
München. Delikatessenhändler E. Hummel, Türkenstrasse 26.
Neurode. Bäckermstr. A. Spitzer.
Philippsburg, Baden. Bäckermstr. P. W. Seib.
Rastatt. Krämer E. Roth.

Digitized by Google

Rixdorf. Krämerin H. Rohkraemer.
Stettin. Bäckermstr. G. Sellin in Frauendorf.
Taucha, Bez. Leipzig. Krämer J. F. W. Hensel in Sommerfeld.

Firmennachrichten.

Altona, Elbe. Norddeutsche Zuckerwaren-Fabrik von Schenk & Osterkamp: Werner Calliess zu Hamburg ist Inhaber der Firma.

Alverdissen. L. Linnemann in Bösingfeld: Inhaberin ist Witwe Lilli Linnemann in Bösingfeld. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Berlin. Nährmittelgesellschaft Vorwärts m. b. H.: Das Stammkapital beträgt 100000 Mk. Geschäftsführer ist Carl Wölffing. An Eugen Schmohl ist Prokura erteilt.

— Johannes Helterhoff, Kolonialwaren: Inhaber ist Otto Richter. Die Firma lautet jetzt C. Otto Richter.

Braunschweig. Jagemann & Co. Inhaber sind die Kaufleute Adolf Jagemann, Wilhelm Bunn und Fritz Bunn. Zur Vertretung der Gesellschaft ist nur Wilhelm Bunn berechtigt. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

— Fritz Mewes, Hopfen-Drogerie: Inhaber ist Kaufmann Fritz Mewes jun. Geschäftszweig: Drogen und Kolonialwaren.

Danzig. Johann Möller: Inhaber ist Kaufmann Johann Möller. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Donaueschingen. Carl Linder: Inhaber ist Carl Linder. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Dresden. Holl. Kaffee-Lagerei Oscar Spitta Nachf. in Dresden: Der Inhaber E. F. E. Köhler ist gestorben. Frau M. K. C. Köhler, geb. Jacob, ist jetzt Inhaberin.

Dresden Richard Nürnberger: Zuckerwarenfabrikant Richard Bruno Nürnberger ist Inhaber. Grossbandel mit Schokolade- und Zuckerwaren.

Elberfeld. Rudolf Willing: Inhaber ist der Kolonialwarenhändler Rudolf Willing.

Ellwürden. Hermann Barr in Langwarden: Inhaber ist K. F. H. Barr. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Halle, Saale. Zuckerraffinerie Halle a. S.: Hermann Pantzer ist aus dem Vorstand ausgeschieden.

Hildesheim. Zuckerraffinerie Hildesheim, G. m. b. H., in Hildesheim: Kommerzienrat Schoch ist ausgeschieden und Wilhelm Steckhan in Hildesheim ist Geschäftsführer und Direktor; seine Prokura ist erloschen.

Hof. Heinrich Hofmann in Wunsiedel: Inhaber ist Heinrich Hofmann. Kolonialwarenhandlung.

Kleve. Holländische Cacao- und Chocoladefabriken Bensdorp u. Co., G. m. b. H., mit Zweigniederlassung in Berlin. Das Stammkapital beträgt 200000 Mk. Geschäftsführer sind Egbertus Rudolphus Evert Slaghek und Gerhard Bensdorp, beide in Amsterdam.

Lörrach. Markgräfler Bretzelfabrik G. m. b. H.: Verwertung des deutschen Reichspatents Nr. 181389 und Herstellung von Back- und Zuckerwaren nach diesem Patent. Stammkapital 35000 Mk. Geschäftsführer ist der Patentinhaber Karl Maier, dieser überlässt der Gesellschaft das Recht zur Verwertung des Reichspatents gegen eine Vergütung von 5000 Mk.

München. Kunigunde Keller: Inhaberin ist Kunigunde Keller, Delikatessengeschäft.

— Bayerische Conservenfabrik Ludwig Graf G. m. b. H.: Das Stammkapital wurde um 55000 Mk. erhöht und beträgt 75000 Mk. Stellvertretende Geschäftsführer sind Kommerzienrat Leopold Friedmann und Felix Sobotka.

Myslowitz. Conrad Sobtzick, Kolonialwaren und Delikatessen: Inhaber ist Kaufmann Conrad Sobtzick.

Oberlössnitz b. Dresden. Wilhelm Pramann: J. W. E. Pramann ist Inhaber. Geschäftszweig: Betrieb einer Nahrungsmittelfabrik.

Oldenburg, Grossh. Wilhelm Hinze: Inhaber ist Otto Wilhelm Hintze, Delikatessengeschäft.

Paderborn. Rheinisches Kaufhaus für Lebensmittel Cornelius Stüssgen, Cöln-Ehrenfeld, Zweigniederlassung Paderborn: Die Zweigniederlassung ist erloschen.

Pinneberg. Carl Manthée, Biscuitfabrik: Wilhelm Prüser und Wilhelm Eduard Stolze, beide in Hamburg, haben Prokura erhalten.

Rathenow. Die Firma Albert von Dühren, Delikatessengeschäft, ist erloschen.

Reetz, Kr. Arnswalde. Johannes Gundlach: Inhaber ist Johannes Gundlach, Kolonialwaren.

Salzuflen. Carl Massmann: Inhaber ist Carl Massmann in Herford, Handel mit Kolonialwaren.

Saarlouis. Zuckerwarenfabrik Saartal-Saarlouis zu Lisdorf: Persönlich haftende Gesellschafter sind Otto Thiery zu Malstatt-Burbach und Kaspar Kneip zu Lisdorf.

Sebnitz. Oskar Biesold: Oskar Emil Biesold in Sebnitz ist Inhaber Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Tangermünde. Delikatessenhaus Markworth: Inhaberin ist jetzt Marie Villaret. Die Prokura des Kaufmanns Wilhelm Markworth in Stendal ist erloschen.

Tauchau, Bz. Leipzig. Bruno Kluge in Mockau: Inhaber ist Krämer Friedrich Bruno Kluge. Materialwarenhandel.

Wolfenbüttel. Louis Gent: Inhaber ist Kaufmann Louis Gent, Kolonialwaren.

Witten. Ewald Leye, Kolonialwaren. Inhaber ist Kaufmann Ewald Leye.

Musterregister.

Cöln a. R. Aug. Wiese & Sons: Deckeletikette für Bonbonnieren, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 6. November 1907; ferner: Paket mit 4 Modellen, Nr. 510 Bonbonniere, einen Würfelbecher darstellend, mit der Aufschrift Viel Glück, gefüllt mit einer Anzahl Schokoladepralinees, Würfel mit Stanniolumhüllung; Nr. 937 »Pralineeswürfel«, Schokoladepralinees, ebenfalls mit Stanniolumhüllung; Nr. 938 »Pralineesherzen«, Schokoladepralinees mit Stanniolumhüllung, Umschnürung und Siegel, versiegelte Herzen darstellend; Nr. 939 »Schokoladepralinees« mit Stanniolumhüllung und Etikettierung, Medizinfläschchen darstellend; Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 20. September 1907.

Dresden. Wilhelm Jentzsch: ein Umschlag, offen, enthaltend je ein Muster eines Plakats, eines Prospekts, eines Papierbeutels und eines Einschlags für Eukalyptusbonbons; ferner ein Karton, enthaltend die Muster zweier Tiere und einer Figur, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 10. Oktober 1907.

Hannover. Hannoversche Cakes Fabrik H. Bahlsen: Ein Paket, enthaltend 2 Kartons, 1 Cakesmuster, 2 Blechdosen. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 22. August 1907.

Leipzig. Moritz Prescher Nachfolger Aktiengesellschaft in Leutzsch: Ein Paket mit 23 Schokoladenverpackungen. Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 30. August 1907.

Nürnberg. Friedr. Supf: 11 Muster von Zeichnungen auf weissen Stanniolen (Zinnfolien). Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 18. Oktober 1907.

Tangermünde. Zuckerraffinerie Tangermünde Fr. Meyers Sohn, Aktiengesellschaft: Eine Blechdose, der Deckel trägt die Aufschrift: Tangermünder Kunsthonig, ferner die Abbildung eines roten Siegels, auf dem ein Turm, umgebeu von 4 rauchenden Schornsteinen, zu sehen ist; die 4 Seiten der Dose tragen Ansichten der Stadt Tangermünde, Rathaus, Rosspforte, Denkmalsplatz und Neustädter Tor. Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 14. Oktober 1907.

Strassburg, Els. E. Wolff's Nachfolger in Neudorf: Gummibonbon, »Hänsel u. Gretel«. Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 6. September 1907.

Digitized by Google

Patentanmeldungen.

2b. W. 26801. Ausstechform für Kakes. Rudolf Wolski, Berlin, Winterfeldtstr. 15. 6. 12. 06.

53l. F. 22413. Bonbonpresse, bei welcher während der Zerteilung des Zuckerstranges seitlich verschiebbare Presskörper einen Druck auf das Pressgut ausüben. Erdmann Fraas, Renningen, u. Friedrich Bäuerle, Stuttgart, Militärstr. 25. 18. 10. 06.

53l. G. 25337. Zerteilungsvorrichtung für Bonbonmassestangen; Zusatz zum Patent 152381. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaischestr. 19. 5. 8. 07.

53f. H. 39782. Verfahren zur Herstellung von Bonbons; Zus. z. Anm. H. 39702. Emil Heimerdinger, Hamburg, Neuerwall 34. 25. 1. 07.

53l. K. 34682. Form zur Herstellung von Gegenständen aus Schokoladen-, Marzipan- oder ähnlicher Teigmasse. Hermann Klingenberg, Biedritz b. Magdeburg. 8. 5. 07.

53l. L 23569. Presse zur Herstellung von Karamelbonbons und dergl. Hans Hansson Lenell und Carl Forsgren, Rättvik, Schweden; Vertreter: C. Röstel und R. H. Korn, Patentanwälte, Berlin SW. 11. 5. 12. 06.

81a. D. 17626. Vorrichtung zum Abfüllen dickflüssiger Masse. Rob. Dalbeck, Mettmann, 13. 10. 06.

81a. R. 21842. Maschine zum Einpacken von Drucksachen in Umschläge. Victor Ragon, Paris; Vertr. Gustav A. F. Müller, Pat.-Anw., Berlin SW. 61. 1. 11. 05.

Für diese Anmeldung ist bei der Prüfung gemäss dem Unionsvertrage vom $\frac{20.\ 3.\ 83}{14.\ 12.\ 00}$ die Priorität auf Grund der Anmeldung in Frankreich vom 3. 11. 04 anerkannt.

81c. B. 44132. Verpackung für Konfekt; Zus. z. Anm. B. 43842. J. & A. Bock G. m. b. H., Hamburg. 17. 9. 06.

81c. B. 45523. Verpackung für Konfekt; Zus. z. Anm. B. 43842. J. & A. Bock G. m. b. H., Hamburg. 17. 9. 06.

81c. C. 15667. Verpackungsrolle für Blattmetall; Zus. z. Pat. 182987. Walter Hamilton Coe, Providence, V. St. A.; Vertr.: Dr. B. Alexander-Katz, Pat.-Anw. Berlin SW. 13. 13. 5. 07.

S. A. J. Klaus in Locle. Die Gesellschaft nimmt eine Anleihe in Gestalt von Obligationen auf; es werden 1000 Stück zu je 500 frs ausgegeben, und zwar zum Nennwerte mit 5 Prozent Zinsen. Die Rückzahlung soll durch Auslosung in den Jahren 1908 bis 1937 erfolgen, doch verpflichtet sich die Gesellschaft nur für die ersten fünf Jahre, die Obligationen in dieser Form zu verzinsen und zurückzuzahlen.

Rabeler, Rickmers & Co., Hamburg. Die Firma teilt uns mit, dass am 31. Dezember 1907 der Teilhaber Herr H. E. E. Rabeler ausscheidet und nach Strassburg i. Els. übersiedelt. Das Geschäft wird von den anderen Gesellschaftern, den Herren Paul Rickmers und Adolf Mengers, mit sämtlichen Aktiven und Passiven übernommen und unter der Firma »Rickmers & Co.« in unveränderter Weise fortgeführt.

Tangermünde. In der Raffinerie von Fr. Meyers Sohn brannte es in der Sackwäsche und zwei Lagerhallen für Rohzucker. Der angerichtete Schaden ist glücklicherweise nur unbedeutend und durch Versicherung gedeckt. Der Betrieb ist dadurch in keiner Weise gestört worden.

Horn & Samsche, Hamburg. Die bisherigen Prokuristen Edgar Horn, Richard Samsche und Erwin Horn sind mit dem 1. Januar 1908 als Teilhaber in die Firma eingetreten.

Amsterdam. Die holländischen Kakao- und Schokoladenfabriken vorm. Bensdorp & Co., die in Cleve und Wien Zweigniederlassungen haben, teilen uns mit, dass sie Herrn Fr. J. Drieman Prokura erteilt haben. Herr Drieman ist berechtigt, mit einem der andern Prokuristen J. Bakker oder A. Voogel die Firma zu zeichnen.

Schweiz. Milchgesellschaft in Hochdorf. Der Verwaltungsrat schlägt für das am 31. Oktober abgeschlossene Geschäftsjahr 1906/07 eine Dividende von 6½ Prozent vor; im Vorjahre 1905/06 kamen 6 Prozent zur Verteilung.

»Merkur«, Schweizer Schokoladen- und Kolonialhaus, Olten-Bern. Auf unangenehme Verwechslungen hin erklärt die Gesellschaft, dass sie mit der »A. G. Merkur«, Schweiz. Importgesellschaft in Bern, in keiner Beziehung steht. Diese »A. G. Merkur«, die mit Spielwaren, Sportsachen, Japanwaren, Nähmaschinen u. dgl. handelt, hat ihre Zahlungen eingestellt. — Die Schokoladengesellschaft »Merkur«, die mit 1 Million frs Aktienkapital arbeitet, hat ihren Sitz in Bern und Olten und unterhält in der Schweiz 81 eigene Verkaufsstellen.

Gebrüder Michahelles, Hamburg. Die Firma teilt uns mit, dass am 1. Januar 1908 der bisherige Prokurist Alfred Michahelles jr. als Teilhaber in das Geschäft eingetreten ist, und dass zugleich an Herrn Hans Michahelles Prokura erteilt ist.

Gebrüder Stollwerck A.-G. Die Zweigfabrik in Pressburg ist in eine Aktiengesellschaft mit 3 Mill. Kronen Kapital umgewandelt; davon sind 1250000 Kronen kumulative Vorzugsaktien und 1750000 Kr. Stammaktien. Sämtliche Aktien sind im Besitz des Kölner Stammhauses, das die Vorzugsaktien später an den Börsen in Wien und Budapest einführen will. Die Pressburger Fabrik ist 1897 gegründet, ihr gehört ausgedehnter Grundbesitz und im Anschluss an die Fabrikgebäude 54 Arbeiterwohnungen. Der Betrieb hat ständig an Ausdehnung zugenommen, sodass im Jahre 1907 umfangreiche Neubauten nötig waren. Die Zahl der beschäftigten Arbeiter stieg von 700 auf 1000 Köpfe, ebenso stiegen in befriedigender Weise auch die Betriebsergebnisse. Im Anschluss an diese Meldung teilt das Kölner Stammhaus mit, dass es mit der Entwicklung des laufenden Geschäftsjahres ebenso zufrieden sei wie mit der des Vorjahres.

Brandenburg a. H. Die W. A. Scholten A.-G. (Stärke- und Sirupfabrik) hat im Geschäftsjahre 1906/07, das am 31. August 1907 abgeschlossen ist, einen Betriebsgewinn von 250723 Mk. erzielt, wozu noch 35995 Mk. Vortrag treten. Hiervon sind 145323 Mk. Unkosten abgezogen, sodass sich der gesamte Reingewinn auf 141395 Mk. stellt; davon sind zu Abschreibungen 45690 Mk. verwandt, und aus dem Reingewinnrest 95704 Mk. (im Vorjahre rund 176000 Mk.) sind 5 Prozent auf 1200000 Mk. Aktienkapital ausgekehrt worden. Im Vorjahre 1905/06 hat die Dividende 10 Prozent betragen.

Schweden. Für allen Zucker, der in Schweden selbst gewonnen wird, soll nach einer Verordnung vom 11. Oktober 1907 bei Auslieferung an den freien Verkehr eine Steuer von 13 Oere aufs Kilo oder 14,70 M. auf 100 Kilo entrichtet werden. Für Zucker, der eingeführt wird, ist ausserdem der Einfuhrzoll zu entrichten. (Dieser beträgt für raffinierte Zucker, 20 Oere aufs Kilo oder 22,50 Mk. auf 100 Kilo und für unraffinierte Zucker, heller als 18 holl. Stand., 17 Oere aufs Kilo oder 19,20 M. auf 100 Kilo. Von der Zuckersteuer befreit ist Honig, Stärkezucker, Malz-

Digitized by Google

zucker, ferner Sirup und Melasse mit weniger als 70 Prozent Zuckergehalt und denaturierter Zucker. Diese Bestimmung soll am 1. September 1908 in Kraft treten.

Magdeburg. In der Generalversammlung der Zuckerraffinerie Magdeburg wurde mitgeteilt, dass der Verlust des letzten Betriebsjahres 195 700 Mk. betragen habe. Dieser Betrag ist aus dem Extrareservefonds entnommen, der dadurch von 548 128 Mk. auf 352 393 Mk. verringert wurde. Das Aktienkapital der Raffinerie beträgt 1 200 000 Mk.

Hamburg. Aus der Abrechnung der Norddeutschen Zuckerraffinerie Frellstedt, die der Vorstand dem Aufsichtsrat vorlegte, ergibt sich für 1906/1907 ein Betriebsverlust von etwa 405 000 Mk. Die Gründe hierfür werden in der geringen Spannung zwischen Rohzucker und Raffinaden, in dem verschärften Wettbewerb französischen Zuckers auf dem englischen Markt und in der Zinsenlast gesehen, die der Gesellschaft aus dem Verlust des Vorjahres 1905/1906 entstanden, da nicht rechtzeitig genügend eigene Betriebsmittel geschaffen wurden. Die Generalversammlung soll Anfang Januar stattfinden.

Anleihen der Dominikanischen Republik. Nach Mitteilung des Antwerpener Schutzkomitees für die äusere Anleihe der dominikanischen Republik betragen die aus den Zöllen ersparten und in Neuyork angelegten Beträge 3000000 $, wovon den 4 Gläubigern 2 200 000 $ ausgekehrt werden sollen unter der Bedingung, dass sie für ihre Forderungen 20 Prozent in bar und den Rest in neuen 5 prozentigen Obligationen einer Anleihe erhalten sollen, die im Vertrage der Republik mit den Vereinigten Staaten garantiert ist. Die Obligationen waren zum Nennwerte trotz der Garantie in den Vereinigten Staaten nicht unterzubringen. Unter bestimmten Voraussetzungen ist aber das Antwerpener Schutzkomitee bereit, die Obligationen zu 98½ Prozent anzunehmen.

Zu wünschen bleibt es recht sehr, dass diese Fragen endlich einmal beigelegt werden, damit auf diese Weise das wirtschaftliche Leben der dominikanischen Republik, das jetzt dank der Vermittelung der Vereinigten Staaten in gesundere Bahnen einbiegt, auch für die Zukunft darin bleibt. Die Kakaowelt hat davon grosse Vorteile, denn nur so ist auf eine weitere Entwicklung des flott aufstrebenden Kakaobaues in der dominikanischen Republik zu rechnen. Die Verhandlungen über die Regelung der Schuldverhältnisse werden von den Regierungen der Vereinigten Staaten und der dominikanischen Republik gemeinsam geführt.

Hannover. Die Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen hat am 11. Dezember d. J. die Auslosung ihrer 4½prozentigen Hypothekaranleihe von 1905 vorgenommen. Ausgelost wurden 8 Teilschuldverschreibungen zu 2000 Mk., 31 zu 1000 Mk., 10 zu 200 Mk. und 10 zu 100 Mk. Die Rückzahlung geschieht bis zum 1. April 1908 mit einem Aufschlag von 3 Proz.

Rotterdam. Ueber die Schokoladen- und Zuckerwarenfirma Jamin ist vom Verbande der Arbeiter und Angestellten der Boykott verhängt worden. Allenthalben in Holland ist die sozialdemokratische Presse bestrebt, den Boykott bekannt zu machen, doch versucht die Polizei nach Möglichkeit, die Verteilung der Boykottzettel zu verhindern.

Leer (Ostfriesland). Die Kakao- und Schokoladenfirma J. G. van Delden & Co. hat ihrem langjährigen Mitarbeiter, Herrn Alfred Schmidt, vom 1. Januar 1908 ab Prokura erteilt.

Philippinen. Für diese Inseln ist ein Pure Food and Drugs Act vom 18. Mai d. J. inzwischen in Kraft getreten. Die Bestimmungen dieses Gesetzes decken sich im wesentlichen mit den Vorschriften, die kürzlich in den Vereinigten Staaten über den Verkehr mit Nahrungsmitteln und Drogen erlassen wurden.

Düsseldorf. Am 11. Januar 1908 wird dort eine Ausstellungskonferenz stattfinden, an der neben Vertretern der zuständigen Behörden auch solche aus Handel, Gewerbe und Industrie teilnehmen werden. Es soll beraten werden über Deutschlands Beteiligung an den Weltausstellungen Brüssel 1910, Buenos Aires 1911, Turin 1911, Tokio 1912.

Frankfurt am Main. Herr Raphael Landauer hat seine beiden Söhne Adolf und José, die ihm bisher als Prokuristen zur Seite standen, in seine gleichlautende Firma mit dem 1. Januar 1908 als Teilhaber aufgenommen.

Hugo & van Emmerik, Hamburg. Die Firma teilt mit, dass sie Herrn Charles Hugo, dem Sohn des Teilhabers William Hugo, vom 1. Januar 1908 ab Prokura erteilt hat.

Halle a. S. Die Verwaltung der Wegelin & Hübner Aktiengesellschaft schätzt die Dividende für das Geschäftsjahr 1907 auf 12 Prozent. Im Vorjahre kamen 10 Prozent zur Verteilung.

Dessau. Anfang Dezember ist Rabestrasse 4 ein Schokoladengeschäft von C. Lucko eröffnet worden.

Zur Besprechung eingesandt:

Südafrika, eine Landes-, Volks- und Wirtschaftskunde von Prof. Dr. Siegfried Passarge, Verlag von Quelle & Meyer in Leipzig, 1908. Preis geb. 8 Mk.

Les Colonies Portugaises, Etudes Documentaires von A. de Almada Negreiros, Verlag von Augustin Challamel, Paris.

Kaffee, Tee, Kakao und die übrigen narkotischen Aufgussgetränke, von A. Wieler, Verlag von B. G. Teubner, Leipzig 1907. Preis geb. 1.25 Mk.

Die deutsche Kakao- und Schokolade-Industrie, von Dr. Oskar Kirmse, Verlag von Th. Unger, Altenburg S.-A. 1907. Preis 2.70 Mk.

Nahrungsmittelchemie, von J. Varges, Verlag von J. J. Weber in Leipzig 1907. Preis 10 Mk.

Wie machen wir unsere Kolonien rentabel? Von Dr. Paul Rohrbach, Verlag der Gebauer Schwetschkedruckerei, G. m. b. H., Halle a. S. 1907. Preis 4 Mk.

Konserven und Konservenindustrie, von Dr. Curt Wagner, Verlag von Gustav Fischer in Jena, 1907. Preis 3 Mk.

Relatorio para seccar e beneficiar cacáo, estudar a cultura e molestia do cacaoeiro no sul do Estado do Bahia, von Eugenheiro Joaquim Bahiana, Verlag des »Diario do Bahia«, Bahia, Brasilien.

Die Kakao-Fermentation, von Dr. A. Schulte im Hofe, Verlag von Dietrich Reimer, Berlin 1908.

Kaufmanns- und Hochschulbildung, Bürgertum und Staatsverwaltung. Zwei akademische Festreden von Prof. Dr. J. Jastrow, Verlag von Georg Reimer, Berlin 1907. Preis 1 Mk.

Konditoreikunst und Schaufensterdekoration, von Gustav Zschuckelt, Verlag von Moritz Diesterweg, Frankfurt a. M. 1907. Preis geb. 1 Mk.

* * *

Wir behalten uns vor, hierauf bei Gelegenheit zurückzukommen. R. d. G.

Digitized by Google

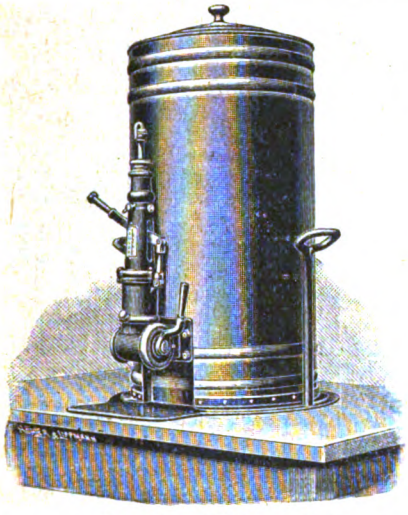
Patent

Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.

Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franco und incl.

Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Luxus-Kartonnagen.

Eine sehr leistungsfähige, mit den neuesten automatischen Maschinen eingerichtete Kartonnagenfabrik im Rheinland, die sich speziell für Schokoladen-, Seifen und ähnliche bessere Packungen eingerichtet hat, sucht

Verbindung mit eingeführten Vertretern.

Gefl. Angebote unter **R. 375** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Vertrauensstellung.

Gebildeter, energischer Kaufmann, 30 Jahre alt, perfekter bilanz- und abschlussicherer Buchhalter, stilgewandter Korrespondent, über 12 Jahre bei ersten Firmen der Branche in Vertrauensstellung tätig, mit reichen Warenkenntnissen, in Kalkulation und Fabrikation erfahren, Organisationstalent,

sucht

per bald oder später passendes Engagement. Offerten unter **M. T. 723** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Auf 60 Millionen Mark jährlich

schätzt man den Ertrag aus einem deutschen Petroleum-Monopol. Für uns kommen zwar derartige Ueberschüsse nicht in Frage, ich will Ihnen aber immerhin zur Beachtung unterbreiten, dass Sie an meinen Zuckerwaren-Handverkaufsartikeln über 30 Prozent Nutzen haben können.

Ich führe Passendes für jede Jahreszeit und für jedes Geschäft en gros wie detail.

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

EIS- UND KAELTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN
liefern als Spezialität
QUIRI & Co., Maschinenfabrik, SCHILTIGHEIM i. Els.
Zweigbureaux:
Köln a. Rh., Friesenplatz 19. — **Berlin-Charlottenburg,** Passauerstrasse 27/28.

Schweizer Schokoladenfabrikant,
praktisch und theoretisch auf dem Laufenden, **Spezialität: Milchschokoladen und feine Fondants nach Schweizer Art,**
sucht dauernde Stellung
als Fabrikationsleiter oder vorübergehende Anstellung zum Zwecke der Auswahl und Installation des maschinellen Teils, Anleitung und Anlernung der Fabrikationsmethoden, Aufstellung der Mischungen und Rezepte usw. für Milchschokolade oder feine Fondants-Fabrikation.
Offerten unter **S. M. C.** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Vorzüglich organisierte, eingeführte Firma sucht für das **Westfälische Industrie-Revier** noch eine erste **Firma zu vertreten.** Es werden besucht **Kolonialwaren- und Delikatessen-Firmen, Konditoren und Bäcker.** Gutes trockenes Lager und Gespann zur Verfügung. Wirklich erste Firmen, denen an nachdrücklicher Vertretung und Bearbeitung liegt, belieben Mitteilungen sub **K. V. 8750** an **Rudolf Mosse, Cöln,** gelangen zu lassen.

Kakao-Abfälle
zu kaufen gesucht
von gesunden Bohnen herkommend. Muster und Preise unter Lett. **L. L. L. Allg. Ann. Bureau Nygh & van Ditmar, Rotterdam.**

Vertretung
leistungsfähiger Schokoladenfabrik sucht ein in Berlin und anderen grossen Plätzen bei Grossisten und bedeutenderen Detaillisten bestens eingeführter, langjähriger Vertreter. Da ohnehin eigenes Kontor in Berlin vorhanden, so würde er auch gern Lager, eventuell auch solches einer vielseitigen Fabrik zur regelmässigen Bedienung der Detaillisten in Berlin und Vororten übernehmen. Kaution kann in gewiss genügender Höhe gestellt werden.
Off. unter **S. 9269** bef. **Daube & Co., Berlin S. W. 68.**

Kartonnagen
für Schokolade, Zuckerwaren usw. in **allerfeinster** bis **billigster** Ausführung zu äussersten Preisen offeriert:
Hermann Gottschald
Luxuskartonnagen-Fabrik
Dresden-A. 16
Zur Messe: Leipzig, »Zeissig-Haus« Neumarkt 18 II. 145/148.

Fabrikdirektor,
renommierter Fachmann der Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren-Branche, technisch wie kaufmännisch erste Kraft, der grösste Betriebe mit nachweislich hervorragendem Erfolge geleitet hat, besonders organisatorisch begabt ist,
sucht,
gestützt auf primissima Referenzen,
leitende Stellung
in grösserem Unternehmen. Gefl. Zuschriften unter **F. A. 722** befördert der **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Allgäuer Trockenmilch
Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als unübertroffen in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.
Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

Papierwolle
empfiehlt
J. Feirabend, Niedernhausen i. Taunus.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet
Signaluhren für Schulen usw.
— Automatische Fernschalter —
Zeitschalter — Minutenschalter
Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.
Spezialität: Staub- und wasserdichte Läntewerke.
I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik
Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Digitized by Google

154 nur höchste Auszeichnungen.

Eingetragene Schutzmarke

Werner & Pfleiderer
Cannstatt-Stuttgart

Eingetragene Schutzmarke

Berlin, Köln a. Rh., Hamburg, Frankfurt a. M., Wien, Haag, Mailand, Paris, Moskau, London, Saginaw U. S. A.

Weltbekannte Spezialitäten:

„Universal" Knet- u. Misch-Maschinen

zum

Vor- und Nachmischen von Schokolademasse

Präparieren von Kakao — Anwirken von Marzipan

Tablieren und Färben von Fondant.

In Spezialkonstruktion mit

Vakuum-Einrichtung

ausgestattet, die

beste Maschine für Milchschokoladefabrikation.

Beratung an Ort und Stelle kostenlos und unverbindlich.

Illustr. Kataloge gratis u. franko.

Patente in allen Ländern.

Erste Referenzen auf der ganzen Erde.

Zinnfolien, Stanniol

ringfrei, zu billigsten Tagespreisen.

Metallindustriewerke G. m. b. H. Frankfurt a. M.
Kaiserstrasse 77.

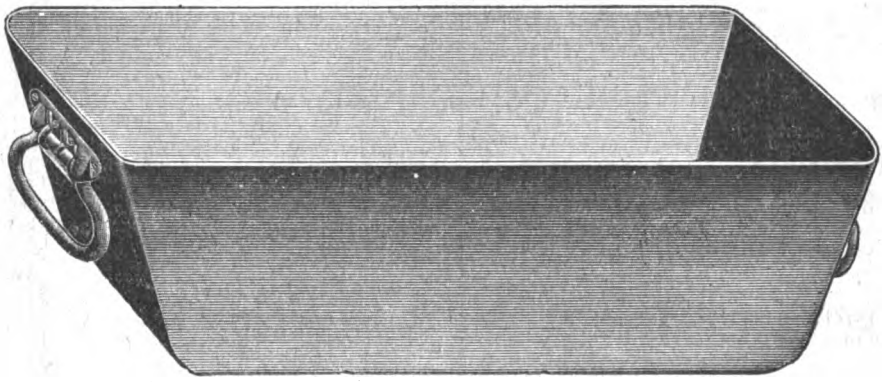
Tüchtige Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

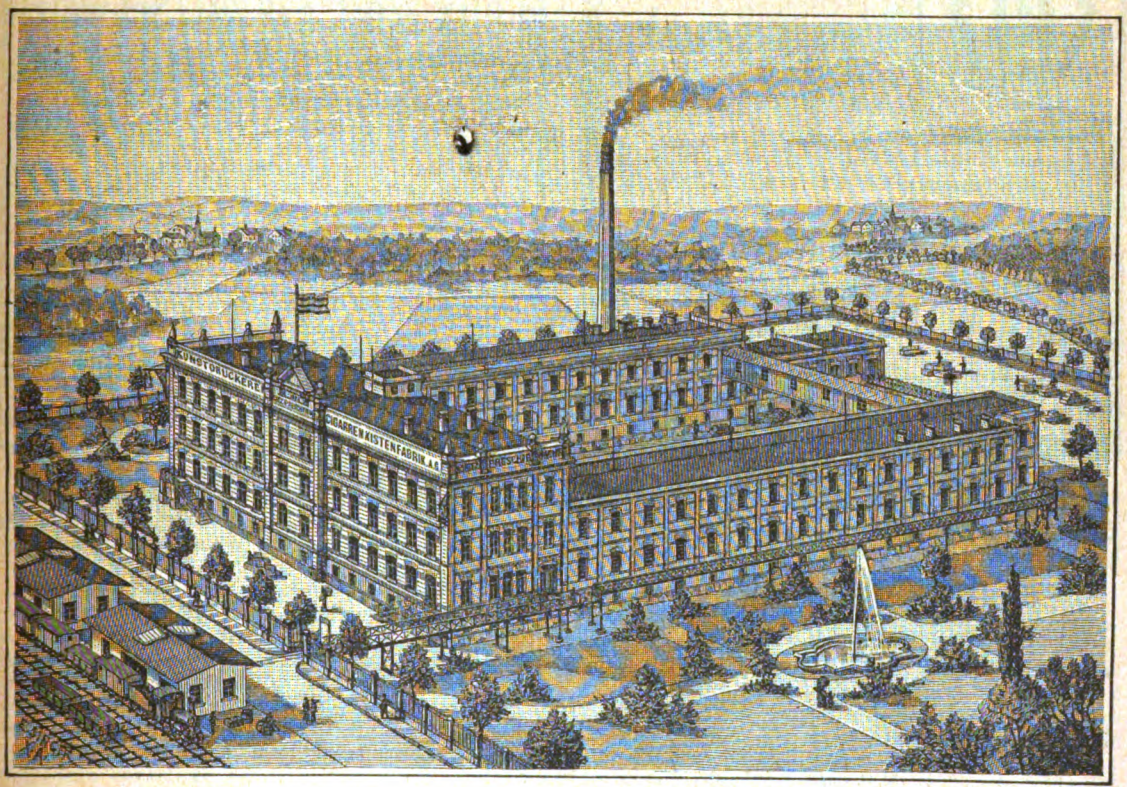
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Digitized by Google

Anzüge für Arbeiter
der Schokoladen-Branche
aus
geschmackvollen, haltbaren
Spezialstoffen,
Männer-Schürzen
aus grau und blau Leinen
fabriziert in Posten
Engros **äusserst billig!** Export
Ernst Krah, Dillenburg 5.

Festhalten
muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Wenn Sie
rentabel
fabrizieren wollen,
brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine
heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.
Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.
Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)
I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wir kaufen gut erhaltene Exemplare
von Heft 290 des Gordian
zurück. **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1908. XIII. Jahrgang. **Nr. 306.** Hamburg, 22. Januar 1908.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

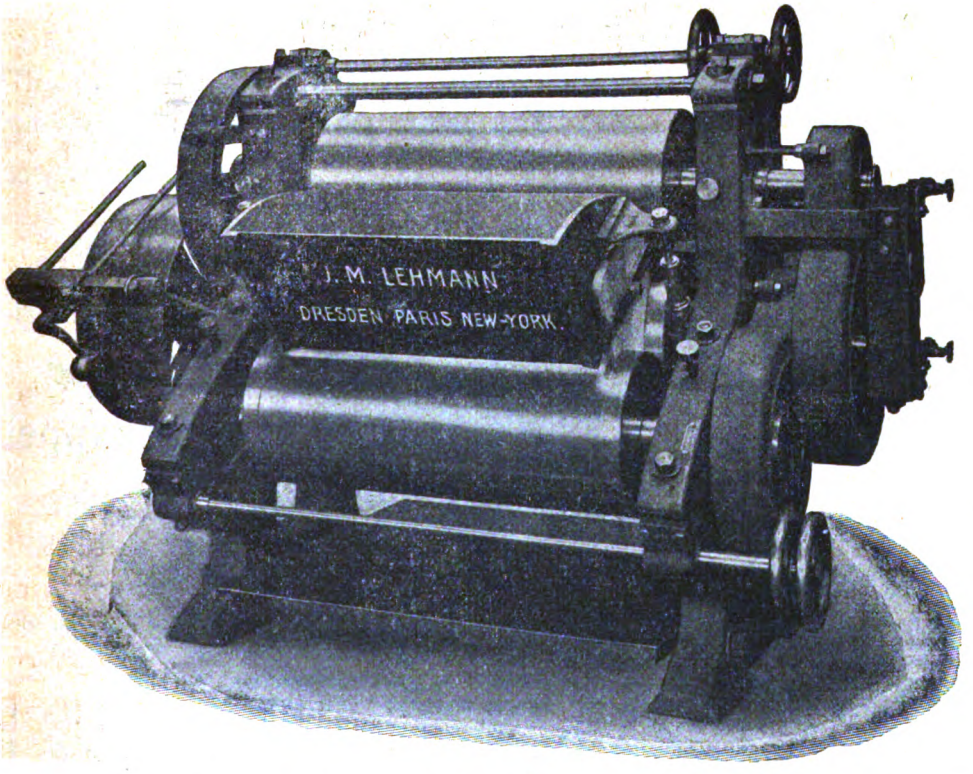
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Original-Konstruktion Lehmann.



Walzenmaschine „Reform“

mit **3** oder **5** Walzen

zum Reiben von Schokolade usw.

Seit 1903 patentiert und geschützt im In- und Auslande.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93 544 150 277 154 733 162 454 178 898 180 869
Patent Nr. 16 853 in England, Schottland und Irland

Oetker's

Fabrikate
wurden auf allen beschickten
Ausstellungen
mit den
höchsten Preisen
prämiiert.

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

A. Savy, Jeanjean & Cie.

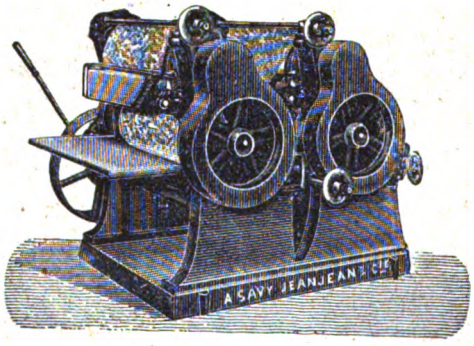
ehemals
G. HERMANN & BEYER FRERES
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.
Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 306
vom 22. Januar 1908.

System Suchard, System van Houten, D.W.E.V, Caoscho. — Cacaol und anderes. — Hie fettreich! — Trockenmilch mit Salatöl. — Marktglossen. — Rückgang des Kakaokonsums. — Wie rentieren sich Kakaopflanzungen? — Kolumbien als Kakaoland. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Oktober 1907. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

System Suchard — System Van Houten — D.W.E.V. — Caoscho.

Vor mir auf meinem Schreibtisch liegen allerlei Schokoladen und Kakaos seit längerer Zeit; sie wollen nicht verzehrt, sie wollen bloss betrachtet und endlich beschrieben werden. Und in meinem Themakasten liegen allerlei Papiere herum, die auch endlich erlöst werden wollen.

Beides, Ware und Druckschriften, lehren, dass die geraden Wege, die den Konsumenten mit den Produzenten verbinden sollen, recht oft absichtlich verlassen werden, und dass mancher Verkäufer in sehr zu tadelnder Weise sich höchst merkwürdiger, sehr krummer Wege bedient. —

Ich sehe vor mir eine Halbpfundstafel Schokolade liegen. Sie ist in einem gelben Etikett — Rautenform — in der üblichen Weise verpackt. Ihr Name, also gewissermassen ihre Marke, ist »Economique«. In Kreisen, die mit Schokolade umgehen, wird man annehmen, es handle sich um ein Fabrikat der Firma Suchard in Lörrach und Neuchatel. Man weiss, dass diese Firma unter de Bezeichnung »Economique« seit zwanzig oder mehr Jahren solche in gelbe Etiketten verpackte Schokolade herstellt, und dass dafür als Preis 1.20 Mk. fürs Pfund galt (jetzt kostet sie 1.40 Mk.). Betrachtet man aber das Etikett ganz genau, das heisst, stellt man die Tafel auf die hohe Kante, dann findet man, dass diese »Economique«-Schokolade nicht von der Firma Suchard, sondern von der Firma »Cacao-Haus Maether & Co. Nachf.«, Berlin SW. 47, stammt. Bringt man dann die Tafel wieder in die breite Lage, dann liest man

Höchste Auszeichnungen
auf vielen Fachausstellungen.

Ist man harmlos, dann kann man sich über den ersten Schreck, statt einer Suchardschen gelb etikettierten Economique-Schokolade eine Maethersche gelb etikettierte Economique-Schokolade bekommen zu haben, damit trösten, dass eine Fabrik, die die

»Höchsten Auszeichnungen
auf vielen Fachausstellungen«

bekommen habe, im Range wohl noch über Suchard stehen müsse, dass Maether also wohl höhere Auszeichnungen vorweisen könne, als Suchard. Man wickelt die Schokolade aus und hat dann vor sich eine sechswellige Tafel. Zwei Wellen, die obere und die untere, sind ohne Schrift; auf den andern vier Wellen stehen, tief eingeprägt, die folgenden Worte:

CHOCOLADE
SUCHARD SYSTEM
HOLLAENDISCHES
CACAO HAUS.

Was sagt unsere Industrie zu einer solchen Benutzung fremder Namen, fremder Rechte?

Digitized by Google

Vielen Herren, die mich in den letzten Wochen in meinem Hause besucht haben, habe ich die vor mir liegende Maethersche Economique-Schokolade mit dem Stempel »Suchard System« gezeigt. Allgemeine Entrüstung und Urteilsworte habe ich dabei vernommen, die ich hier nicht wiedergeben kann, ohne mich der Gefahr auszusetzen, von Maether & Co. aufs neue wegen Beleidigung verklagt zu werden. Jeder aber wollte von mir wissen: Wer hat die Formen angefertigt, und da Maether & Co. Nachf. nur Detaillisten, nicht aber Fabrikanten sind, so fragte man mich weiter: welcher Fabrikant gibt sich dazu her, derartige Schokoladen für Maether zu fabrizieren?

Ich weiss beides nicht, frage aber hiermit rund, ob andere mich auf die Fährte führen können.

Dass hier ein Verstoss nicht bloss gegen die guten Sitten, sondern auch gegen die bestehenden Gesetze zum Schutze der Rechte anderer vorliegt, wird wohl von niemandem bezweifelt werden. Aber auch ein Vergehen gegen das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes liegt vor. Jeder, der mit Schokolade handelt, jeder, der Schokolade fabriziert, wird durch die Maethersche Vorspiegelung, seine Economique-Schokolade zu 1.20 Mk. das Pfund, sei nach dem »Suchard-System« hergestellt, sie sei mit »höchsten Auszeichnungen auf vielen Fachausstellungen« belohnt worden, geschädigt und hat gegen diese falschen Behauptungen anzukämpfen. Wird der Verband deutscher Schokoladenfabrikanten hier die Rechte seiner Mitglieder, zu denen doch auch die Firma Suchard gehört, wahren, indem er Klage erhebt? Wird der Verein der Konfitürenhändler in Berlin, dessen Mitglieder ebenfalls durch derartige Vorspiegelungen geschädigt werden, diese unlauteren Bestrebungen zu unterbinden trachten? — Werden andere Vereine, die zum Schutze des ordentlichen Detailhandels gegründet sind, Derartiges prüfen und verfolgen?

Wir bitten um Bescheid. Früheres Material ähnlicher Art finden die, die ihre Rechte durch den heute vorgetragenen Fall verletzt fühlen, in den Gordian-Nummern 229, 238, 243, 253, 265, 266.

Abgesehen von der Ungehörigkeit, auf eine Schokolade, von der die Firma Suchard gar keine Ahnung hat, den Namen »Suchard« einprägen zu lassen und als Marke die der Firma Suchard gehörende Bezeichnung »Economique« zu benutzen, ist auch die Bezeichnung

HOLLAENDISCHES CACAO HAUS

nur erfunden, um den Anschein einer besonders günstigen Bezugsquelle zu erwecken. Den Maetherschen Abnehmern soll verschwiegen werden, dass die Firma Maether & Co. von jeher ihre Schokoladen und Kakaos ebensogut von deutschen Fabrikanten kaufen muss, wie jeder andere Detaillist; mit dem Hinweis auf Holland und ihr »holländisches Kakaohaus«, das nie anders als in der Phantasie der Maether-Firma existiert hat, wollen Maether sich nur den Schein einer besonderen Leistungsfähigkeit geben. Damit schädigen sie die Rechte anderer Detaillisten, die es verschmähen, derartige krumme Wege zu wandeln.

Aber auch mit der Prahlerei

»Höchste Auszeichnungen
auf vielen Fachausstellungen«

darf man die Firma nicht weiter laufen lassen. Früher und so lange, bis wir in die Maethersche Dunkelkammer vor zwei Jahren hineinleuchteten, prahlten Maether & Co. mit Ehrenkreuzen, goldenen und silbernen und sogar mit Staatsmedaillen. Unsere damalige Kritik ist in dankenswerter Weise von der Firma Reichardt zu einem Prozess verdichtet worden, dessen Resultat sich darin zeigte, dass von allen Bezeichnungen nur noch die fünf Worte: »Höchste Auszeichnungen auf vielen Fachausstellungen« übrig geblieben sind.

Auch diese sind ungehörig. Auf Fachausstellungen können nur Fachleistungen ausgezeichnet werden; auf einer Bäcker- oder Konditorausstellung kann wohl ein Schokoladenfabrikant für sein Fabrikat »Schokolade« eine Auszeichnung bekommen, nimmermehr aber kann ein Detaillist für eine von ihm gekaufte Schokolade »höchste Auszeichnungen« bekommen. —

Ich beleuchte diesen Fall hier nur ganz kurz, überlasse die Verteidigung verletzter Rechte aber den beteiligten Interessenten, in erster Reihe dem Verband deutscher Schokoladenfabrikanten, in zweiter dem Verein der Konfitürenhändler, in dritter jedem in dem Schokoladenfache sein Brot Verdienenden. —

Das Benützen fremder Namen, von Phantasienamen, das Sichstützen auf Rechte anderer, muss endlich einmal innerhalb unserer Kreise lahm gelegt werden.

So wie hier der Versuch, den Namen »Suchard« auf der Ware und den ausländischen Warennamen »Economique« auf dem Etikett der Ware zu nehmen, zutage tritt, so hat diese selbe Firma bei Kakao auch gehandelt. Ob heute noch, wissen wir nicht genau. Aber in einem Altonaer Krämerfenster sah ich vor nicht langer Zeit einen grossen Stapel von Kakaobüchsen, die in ihrem ganzen Habitus an Van Houtensche Büchsen erinnern. Als ich sie näher betrachtete, las ich auf der Frontseite, dass dieses ein Kakao sei, der nach »Van Houtens System« fabriziert sei. Als Lieferant wurde das »Holländische Cacaohaus in Amsterdam« aufgegeben. Was es nie gegeben hat! Die wirklichen Lieferanten sind natürlich auch wieder Maether & Co. gewesen.

Auch der Dosendeckel hat eine merkwürdige Aehnlichkeit mit Van Houtendosen bekommen, eingeprägt sind wieder die Worte Amsterdam und Holländisches Cacao Haus. Und was das lächerlichste ist, als Preis ist den Etiketten Mk. 3.30 fürs halbe Kilo aufgedruckt. Jeder weiss, dass 3.30 Mk. der Van Houtensche Preis jahrelang gewesen ist. Auf diesen Preis erhielten die Detaillisten damals 15–20 Prozent Rabatt. Maether zog sich einen holländischen Rock an, schrieb auf seine Büchsen die Worte **Van Houtens System,** packte in die Büchsen einen Kakao, den er vielleicht mit 110 bis 120 Mk. von deutschen Fabrikanten kaufte, gab den Detaillisten auf den Detailpreis von 3.30 Mk. 25 bis 30 oder mehr Prozent und hatte den Erfolg, überall einmal oder zweimal Aufträge zu bekommen. Schliesslich nahm diese Art des Handelns das bekannte Ende vor dem Konkursrichter. Als das überwunden war, ging man dazu über, den Detaillisten Konkurrenz zu machen und selbst Detaillist zu werden. Da die Etiketten mit den Van Houtenpreisen von 3.30 Mk. vorhanden waren und aufgebraucht werden sollten, verfiel man auf die Idee, den hohen, viel zu hohen Preis als Lockspeise bestehen zu lassen und den Konsumenten einzureden, wenn sie sich untereinander vereinigten und als Vereine grössere Mengen kauften, dann würde die Firma Maether ihnen den Kakao, der nach Van Houtens System fabriziert sei und vom Holländischen Kakaohaus in Amsterdam geliefert würde, statt für 3.30 Mk. das Pfund, für 2.18 Mk. verkaufen, also mit rund 34 Prozent Rabatt.

Digitized by Google

Im deutschen Kakao- und Schokoladenhandel ist es Gebrauch, dass die Detaillisten vom Fabrikanten auf die Preise der gepackten Fabrikate einen Rabatt von 20 bis 25 Prozent bekommen. Ein Kakaopulver, das eine mit Konsumenten handelnde Firma, also ein Detaillist mit 2.18 Mk. detailliert, wird und muss sie mit 1.50 bis 1.60 Mk. einkaufen. Dafür dann aber einen Detailpreis von 3.30 Mk. festzusetzen, würde, wenn es ernstlich gemeint wäre, hart an Wucher grenzen. Da der 3.30 Mk.-Preis nur als Scheinpreis gilt, da die Firma Maether zu und vor der Zeit, als wir hier im Gordian auf diese sonderbare Art von Wettbewerb aufmerksam machten, an jedermann, auch an unsere Boten, zu 2.18 Mk. verkaufte, so war es klar, dass die viel zu hohen Preise nur Lockpreise sein sollten. Die Firma Maether behängte ihre Waren nicht bloss mit allerlei Phantasiebezeichnungen, sie borgte sich nicht nur die Namen Van Houtens System für Kakao, System Suchard für Schokolade, Holländisches Kakaohaus in Amsterdam für Kakao, Generaldepot für Deutschland für Schokolade, sie borgte sich auch die Originalpreissätze der Firmen Van Houten bei Kakao und Suchard bei Schokolade, um nachher den Konsumenten einreden zu können, seht, was Ihr bei Van Houten mit 3.30 Mark bezahlen müsst, kostet bei uns, bei Maether, nur 2.18 Mk. und die Economique-Schokolade, die bei Suchard 1.20 Mk. kostet, kostet bei uns, bei Maether, nur 88 Pfg. —

Das ist das Bild von dem Verhalten der Firma Maether aus der früheren Periode. Heute nimmt sie, da die Firma Suchard ihre Preise für Economique-Schokolade auf 1.40 Mk. erhöht hat, für ihre Maethersche Economique-Schokolade, mit Prägung »System Suchard«, 1.20 Mk. fürs Pfund.

Welch ein Schaden der Firma Suchard durch eine derartige Ausnutzung ihres Namens, durch eine derartige Berufung auf das »System Suchard« erwachsen kann und in den vielen Jahren, in denen die Firma Maether schon in dieser Weise handelt, erwachsen ist, lässt sich gar nicht sagen. Hoffentlich hält sich die Firma Suchard nicht für zu vornehm und verfolgt jetzt einmal diese Art von Handel. Und hoffentlich kommt es dabei heraus, wer die Formen geliefert und wer bis auf den heutigen Tag die Schokolade »System Suchard« fabriziert.

* * *

In Frankfurt am Main annoncierte ein Geigenhändler lange Zeit hindurch, dass der Käufer einer Geige zehn Unterrichtsstunden umsonst erhielt. Das lockte natürlich Käufer an. Sie bekamen bei dem Geigenhändler für 60—80 Mark eine Geige, die 15—20 Mark wert war; der Rest ging auf das Konto der Unterrichtsstunden. Die anderen Frankfurter Geigenhändler ärgerten sich darüber, dass dieser eine mit dem Trick des Gratisunterrichts ihnen viele Kunden wegfing, und zeigten die Sache an. Sie forderten, dass ihm verboten würde, sich für die Geigen einen so hohen Preis zahlen zu lassen und den Käufern vorzutäuschen, sie bekämen bei ihm den Geigenunterricht umsonst. Der Mann wurde auf Grund des Gesetzes zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbes verurteilt.

Schon lange wundere ich mich darüber, dass keine Detaillistenvereinigung oder kein einzelner Detaillist Klage gegen die neueste Maethersche Gründung erhebt. Diese neueste Gründung nennt sich »Deutscher Waren-Einkaufs-Verein, Berlin 47« (abgekürzt D.W.E.V.); jeder wird wohl Anzeigen folgender Art in den Tageszeitungen gelesen haben:

I.

Salz Pfund **5 Pfg.**

Bei Post-Komm. Nr. 16 franko inkluvise Verpackung unter anderem

a)	1 Pfd. gem. fein. Zucker	M. —.09
b)	1 » Ia Würfelzucker	» —.13
c)	1 » Ia Tafelsalz	» —.05
d)	10 Schachteln Ia Schweden. . .	» —.05
e)	1 Pfd. Ia Tafelspeck, fett, mag. .	» —.88
f)	1 Fl. 1 Mdl. Hühnereigelbdott., garantiert rein und haltbar. . . od. 1 Pfd. Sultan.-Rosinen 0.55	» —.55
g)	1 Pfd. Ia gebrannten Kaffee . . od. 1 Pfd. ff. chines. Tee 1.40	» 1.20
h)	1 Pfd.-Dose Ia gem. Marmelade .	» —.60
i)	1 Pfd. ff. Eier-Bandnudeln . . .	» —.38
k)	½ Pfd. ff. Kakao, Qual. C . . . od. 2 Kart. = 40 Zigaretten	» 1.—
		M. 4.93

geg. Anzhlg., Nachn. od. Voreins.
Hierauf 5 % in Rabattm. u. 1 % Gutschrift.
Prospekt enth. weitere ca. 40 ähnl. Kommissionen (bis 50 Pfd. Zucker enthaltend) 10 Pfg. einschl. 52 Seit. stark. Haupt-Katalog 35 Pfg. franko, werden bei zweiter Bestellg. zurückvergütet.
Deutscher Waren-Eink.-Verein Berlin 47.

oder II.

Zucker **Pfund 9 Pfg.**

Salz ff. Tafel	. . . Pfd.	5 Pf.
Reis Ia	. . . . . Pfd.	10 Pf.
Mehl Ia Kaiser-Ausz.	Pfd.	15 Pf.
Schweden	. 10 Schacht.	5 Pf.

und alle Kolonialwaren liefern zum Teil franko gemäss Prospekt
in nur erstklassigen Qualitäten
mit 6 % Rabatt-Gutschrift bei Bezug einer unserer 41 Kommissionen.
Deutscher Waren-Einkaufs-Verein Berlin 47, G. m. b. H.
Prospekt gegen Voreinsendung von 10 Pf., einschl. 52 Seit. stark. Hauptkatalog 35 Pf. franko, werden bei zweiter Bestellung zurückvergütet.

Neben diesen Anzeigen laufen dann noch Reklamen im redaktionellen Teil her, die ungefähr so lauten:

»Halbe Ausnahmepreise, unter anderen Salz, per Pfund 5 Pfg., Zucker, Pfund 9 Pfg., usw., erhalten bei Kommissionsbezug gemäss Inserat in heutiger Nummer unserer Zeitung, Besteller beim Deutschen Waren-Einkaufs-Verein Berlin SW. 47. Ausführliche Prospekte, enthaltend etwa 40 weitere ähnliche Kommissionen (bis zu 50 Pfund Zucker, à 9 Pfg.) franko gegen Einsendung von 10 Pfg., einschliesslich ausführlichem 52 Seiten starkem Hauptkatalog 35 Pfg. Letzterer Betrag wird bei zweiter Bestellung zurückvergütet.«

Jedermann, der dies liest, sagt sich, dass hier dasselbe unlautere Manöver ausgeführt wird, was dem Geigenmacher in Frankfurt seine Verurteilung eingetragen hat. Es wird hier eine Reihe von Waren, wie Salz, Zucker usw., zur Hälfte des Preises ausgeboten und verkauft, den andere Detaillisten, die ihre Abnehmer auf geraden Wegen bedienen wollen, fordern müssen. Es wird also von dem Waren-Einkaufs-Verein der »Anschein eines besonders günstigen Angebotes« hervorgerufen. Da das nach § 1 des Gesetzes zur Bekämpfung unlauteren Wettbewerbes verboten ist.

Digitized by Google

kann jeder, der mit Zucker, Salz, Streichhölzern, Reis, Mehl handelt, die Firma mit Klage überziehen. Wunderbar ist, dass das bis heute nicht geschehen ist. Der Trick besteht darin, dass die Käufer von Salz, Zucker, Reis usw. niemals diese Waren allein kaufen können; sie müssen immer eine sogenannte »Kommission« zusammenstellen. Dahinein gehören solche Waren, wie Tee, Kaffee, Kakao, Schokolade, Konserven, Zigarren usw., deren Wert nicht offen am Tage liegt. Was also am Salz, am Zucker, am Reis verloren geht, wird auf die Preise der nicht zu kontrollierenden Waren geschlagen. Die Hauptsache ist, dass der Käufer das nicht merkt, dass der Käufer in dem Glauben bleibt, er kaufe bei dieser Maetherschen Gründung besonders günstig. Darauf kam es bei Erfindung dieser Preisvorspiegelung dem Erfinder gewiss auch nur an. — —

* * *

Ein weiterer Maetherscher Versuch, unter dem Namen »Caoscho« eine Puderschokolade unter sinnstörenden Deklarationen unters Volk zu bringen, muss im Auge behalten werden. In einer Delikatessenzeitung fanden wir die folgende Notiz im redaktionellen Teil:

»**Kakao-Verbilligung.** Wiederverkäufern dieses Artikels, welche grossen Absatz haben, wird unter Hinweis auf das Inserat in heutiger Nummer ds. Ztg. angelegentlichst empfohlen, sich bemusterte Offerte der zum Preis von Mk. 1.20 bis Mk. 1.60 per Pfund, bei 20—30 Prozent Rabatt, käuflichen Marke »Caoscho« von der wohlbekannten Firma Kakao-Haus Maether & Co. Nachf., Berlin SW. 47, kommen zu lassen.«

Und im Anzeigenteil steht die folgende Anzeige:

Cacao-Verbilligung!!

Wir offerieren unter Garantie für grossartige Absatzfähigkeit
Cacao leicht lösliches Pulver m. Zucker Caoscho
in überraschender Qualität frei Haus
Pfd. 1.20 1.40 1.60
mit 20 % 25 % 30 % Rabatt
in allen, auch Portionspackungen.
Spezial-Offerte nebst Muster an nur nachweislich Wiederverkäufer.
Cacao-Haus Maether & Co. Nachfg.
Berlin SW. 47.«

Maether garantieren für »grossartige Absatzfähigkeit«, nennen ein mit Zucker vermischtes Kakaopulver, das nur als »Schokolade« verkauft werden darf, in fetten Typen »Cacao« und glauben der Schlinge des Gesetzes entrinnen zu können, wenn sie ganz klein »m. Zucker« dazu sagen.

Schon die Ueberschrift »Cacao-Verbilligung!!« zeigt, was Maether & Co. Nachf. mit diesem neuen Trick beabsichtigen. Diese Art von »Kakao-Verbilligung«, die dadurch zustande gekommen ist, dass 100 Pfund Kakaopulver mit 100 Pfund Zucker (oder mit noch mehr Zucker) vermischt worden sind, die kann jeder Detaillist vornehmen. Dazu braucht niemand die Firma Maether & Co. Nachf. Aber ein mit Zucker vermischtes Kakaopulver heisst nicht mehr Kakao, auch nicht Kakao mit Zucker, sondern Schokolade. Ich trage den Interessenten diesen neuen Maetherfall vor und stelle anheim, gegen derartige, irreführende Deklarationen die erforderlichen Schritte zu tun.

Cacaol und anderes.

Cacaolkonkurs — Haemacolade — Dresdner Apfelkakao — Lactolade — Cracau.

Cacaol-Konkurs. In Heft 302 des »Gordian« haben wir auf Seite 1538 ein paar Worte über das Präparat »Cacaol« gesagt. Monatelang wurde in allen Zeitungen Deutschlands das »Cacaol« als ein unerreichtes, neues, einzigartiges Nährmittel angepriesen. Seine Untersuchung hatte ergeben, dass es eine Mischung war von

70 Proz. Kakao,
17,5 » Zucker,
10 » Hafermehl,
2,5 » Kochsalz.

Der Verkaufspreis war 2 Mk. Jede Hausfrau hätte sich dieselbe Mischung, zu Zeiten, wo sie Kakaopulver mit 1 Mk. kaufen konnte, für 80 Pfg. herstellen können.

Wir stehen auf dem Standpunkt, dass einem Handelsgewerbe, das seinen Erzeugnissen einen unberechtigt hohen Wert andichtet, das Scheinwerte zu viel zu hohen Preisen unters Volk bringt, eine ganze Portion Unmoralität anhängt. Derartige Phantasiegemische sollten wie Geheimmittel behandelt und von der Polizei mit eisernem Besen aus den Läden gefegt werden.

Vor ungefähr einem Jahre, als die Cacaolreklame im höchsten Schwunge war, traf ich einen Herrn, von dem mir bekannt war, dass er Unterkunft in unserer Industrie suchte. Mit glänzenden Augen erzählte er mir, er hätte jetzt für einen sehr grossen Bezirk den Alleinverkauf von Cacaol bekommen, und sähe nun zuversichtlich in die Zukunft. Ich warnte und goss Wasser in den brausenden Wein, indem ich ihm sagte: einmal können Sie den Detaillisten alles aufhängen, aber wenn Sie in vier Wochen wiederkommen, weist man Ihnen die Tür! Als ich ihn einige Wochen später wieder sah, liess er den Kopf gewaltig hängen; es war gekommen, wie ich ihm vorausgesagt hatte.

Nun ist die Cacaolfirma zusammengebrochen; der Konkurs ist über die Firma Alexander Schörke Nachfl. in Radebeul bei Dresden eröffnet worden. Die Fehlsumme beträgt rund 700000 Mk.; das ganze Jahr 1907 hindurch soll schon mit Unterbilanz gearbeitet worden sein. Unter den Gläubigern befinden sich Firmen der Kakaobranche, wie sich natürlich nicht anders erwarten lässt; eine Dresdner Firma verliert gegen 60000 Mk., eine andere gegen 25000 Mk. Anscheinend hat die Firma auf drei Monatsziel gekauft und hat mit dem Geld ihrer Lieferanten alte Löcher zugestopft.

Es ist noch allemal verkehrt gewesen, für ein viel zu teures oder nicht gutes Präparat grosse Reklame zu machen. Verschwindet die Reklame, die den Gewinn zunächst aufsaugt, dann verschwindet auch die Nachfrage.

* * *

Zu derselben Serie gehört auch ein **Schokoladenmehl,** das aus Kakaopulver, Zucker und Kartoffelmehl, etwas Haematogen oder Haemaglobin und Salz zusammen gemischt, unter dem Namen

Haemacolade

in marktschreierischer Weise in den Handel gebracht wird. Eine uns vorliegende Analyse zerlegt die Bestandteile nach wissenschaftlichen Grundsätzen, wie folgt. Es wurden gefunden:

Digitized by Google

7,4	Proz.	Fett,
43,4	»	Zucker (nach Woy),
11,1	»	Eiweiss,
28,4	»	stickstoffreie Extraktstoffe,
6,5	»	Feuchtigkeit,
2,5	»	Asche,
0,7	»	Rohfaser
100	Prozent.	

Analyse und empirische Prüfung lassen erkennen, dass dieses Wunderfabrikat zusammengesetzt ist aus

25 bis 30 Proz. Kakaopulver,
25 Proz. Kartoffelmehl,
50 » Zucker inkl. 5 Proz. Haemaglobin u. Salz.

Unter dem Namen Schokoladenmehl würde dieses Gemisch nicht verkauft werden dürfen, da der hohe Zuckergehalt und der hohe Gehalt an Kartoffelmehl deklariert werden müssten. Der findige Fabrikant hat deshalb einen Phantasienamen erfunden. Er nennt, was sonst als Schokoladensurrogat im Handel ist, vornehm »Haemacolade«, er nimmt den Konsumenten einen Preis von 2 Mk., 2.20 Mk. und 2.40 Mk. fürs Pfund ab und versucht, Geschäfte zu machen. Der Herstellungswert dieser Mischung wird 50—55 Mk. pro Zentner sein, da die vertreibende Firma fertigen Kakao, Zucker, Mehl usw. kaufen muss, also nur ein Gemisch herstellt. Dass sich auf die Dauer Abnehmer genug finden, die dafür 2 Mk. bezahlen sollten, glauben wir nicht. Wir rechnen auf die Fixigkeit der städtischen Untersuchungsämter, die schnell genug mit ihrer Aufklärungsarbeit erscheinen werden.

Aber immer geht es bei solchen Versuchen, Scheinwerte ins Volk zu bringen, zu Lasten des Volksvermögens.

* * *

Noch ein drittes Fabrikat in bunten, dreieckigen Pappbüchsen, macht sich breit unter dem Namen »Dresdner Apfelkakao«.

Auch von ihm wird behauptet, dass er ein Schock Schwächezustände und Krankheiten zum Teufel jagen kann: Magenleiden, Verdauungsstörungen, Abspannung der Nerven, Blutarmut, Bleichsucht, Appetitlosigkeit, Schwächezustände, Skrofulose, Rachitis usw., alles, alles geht vorüber, trinkt Ihr Aepfelkakao von Sieber. Das Pfund kostet rund 3 Mk., denn einen Karton, der 195 bis 200 Gramm enthält, haben wir mit 1.25 Mk. bezahlen müssen. Nun ist Kakao gewiss ein ganz gesundes Getränk, und schöne Aepfel schmecken gut, aber dass die Aepfel getrocknet, geröstet, karameliert und gemahlen mit Kakao vermischt auch noch gut schmecken, bestreiten wir. Und dass ein Apfelpulver dieselben guten Wirkungen bei der Ernährung des Menschen hat, die frische Aepfel zweifellos haben, bestreiten wir auch. Wir bestreiten deshalb dem Dresdener Aepfelkakao das Recht des Daseins. Wer 3 Mk. ausgeben will, um Kakao und Aepfel zu geniessen, der tut besser, in den ersten besten Laden zu gehen, sich für 1.50 oder für 2 Mk. 1 Pfund Kakao zu kaufen, und für die andere 1 Mk. bis 1.50 bekommt er noch, je nach der Jahreszeit, 5 bis 10 Pfd. Aepfel. Damit nimmt er etwas reelles und preiswertes ins Haus. Im Aepfelkakao bezahlt er einen zu hohen Preis und trägt das Produkt einer Schrulle über die Strasse.

* * *

Lactolade. Von Berlin aus wird versucht, eine Lizenz auf Herstellung eines »reinen Milchkakaos« für 85000 Mark zu verkaufen. Der Herr Verkäufer scheint von der Kakao- oder Schokoladenfabrikation, ihren Gesetzen oder Verkehrsordnungen noch nicht viel gehört zu haben. Er beginnt sein Angebot mit der Behauptung, weil der Kakaopreis heute schon die Höhe von 4 Mk. fürs Kilo erreicht habe, wären viele Fabrikanten auf die Idee gekommen, dem Kakaopulver Surrogate beizumengen, und so wären Hafer-, Eichel-, Malz-, Feigen-Kakao entstanden. —

Wir wissen wohl alle, dass die Sache anders aussieht!

Er sagt dann weiter, er habe sich unter dem Namen »Lactolade« einen reinen Milchkakao gesetzlich schützen lassen, der bestände aus Zucker, Milch und Kakao, und wenn man davon drei Deka in einer Tasse heissen Wassers auflöste, dann, dann — — ja dann — hörte man die Engel im Himmel singen.

Und das Pfund herzustellen koste nach den heutigen Preisen 50 Pfg., sage und schreibe 50 Pfg. Und ein Arbeiter könnte an einem Tage 120 Pfund davon fabrizieren. Und wenn einer kommt und 10000 Mk. bezahlt und noch 15 Pfg. für jedes verkaufte Kilogramm Lizenz dazu, dann soll er das Recht haben, zehn Jahre lang unkündbar diese Lactolade zu fabrizieren. —

Also los!

Ein reiner »Milchkakao« darf nur aus den Stoffen reiner Milch und Kakao bestehen. Tritt Zucker hinzu, dann ist's kein Kakao mehr, sondern Schokolade. Wird der reinen Milch die Sahne abgenommen, so bleibt Magermilch nach. Will der Herr Lizenzverkäufer den Zentner Lactolade für 50 Mark fabrizieren, so kann sie nur aus wenig Kakao, viel Zucker und viel Magermilchpulver bestehen. Derartige Zusammenstellungen sind schon oftmals auf dem Markte gewesen, zuletzt durch Walter Binz, unseligen Andenkens, und sie sind immer ebenso rasch verschwunden, wie sie gekommen. Da in dem Angebot des Herrn Lizenzverkäufers manches unklar ist, wird es richtig sein, mit der grössten Vorsicht die Lactolade zu — trinken. —

* * *

Auch der »Dozent für Naturwissenschaften, der Apotheker und Chemiker« Herr J. Cracau tritt immer wieder aufs neue mit seinem Reichspatent Nr. 187195 an die Fabrikanten heran, um sie zu veranlassen, aus den Kakaoschalen nach seinem patentierten Verfahren die »grösseren Mengen von Nährstoffen« zu ziehen. Er will diese »Nährstoffe« zu 40—42 Pfg. das Kilo herstellen und preist ihre Güte in allen Tönen. Das ist gewiss richtig, dass aus den Schalen der Kakaobohnen, ebensogut wie aus den Schalen des Roggens, des Weizens, des Hafers, der Gerste, also aus der Kleie »Nährstoffe« herauszuholen sind. Aber was sollen die Kakaofabrikanten damit? Die Fabrikate der Kakao- und Schokoladenindustrie müssen aus dem **Kern** der Kakaobohnen erzeugt werden. Die Schalen und alles, was daraus gewonnen wird, gehören nicht in ihre Fabrikate hinein, und darum hat das Angebot des Herrn Cracau, wie wir ihm schon so oft vorgehalten haben, für unsere Industrie gar kein Interesse. Hätte es Interesse, dann würde er doch gewiss schon längst jemand gefunden haben, der das in den Schalen verborgene Gold nach dem Cracaupatent gemünzt hätte.—

Hie fettreich!

Vor einigen Wochen wurde mir eine vierseitige Reklameschrift des Hoflieferanten C. H. Waldow, Hamburg, ins Haus geschickt, in der der fettarme Kakao recht schlecht gemacht wurde. Ich fand darin folgende Sätze:

Digitized by Google

»Kakao mit geringem Fettgehalt ist wertlos!

Meine Kakaos enthalten den üblichen Fettgehalt, sind deshalb besonders preiswert, kräftig und wertvoll«. — Ferner:

»Wenn es einen Artikel gibt, der in den letzten Jahren einen wirklich überaus grossen Aufschwung genommen hat, so ist es Kakao.

Und das mit Recht, denn Kakao ist ein ebenso ausgiebiges wie anregendes Nährmittel und hat den grossen Vorzug, dass er bekömmlich und für Rekonvaleszenten, für Nerven-, Herz- und Magenleidende als das beste Morgengetränk betrachtet werden kann.

Hand in Hand mit dem Aufschwunge dieses Artikels ist dafür eine überaus grosse Reklame in Szene gesetzt worden, indem einzelnen Kakaomarken besonders günstige Eigenschaften angedichtet werden. Besonders wird versucht, dem Publikum durch Anpreisung angeblicher Vorzüge (z. B. geringer Fettgehalt) und Verschweigung der durch die betreffende Fabrikationsmethode entstandenen Nachteile Sand in die Augen zu streuen. — Ich behaupte:

stark entölter Kakao ist zu vergleichen mit abgerahmter Milch!

Genau wie der Milchhändler die Milch abrahmt und aus dem gewonnenen Rahm (Sahne) den Hauptgewinn zieht, genau so machen es gewisse Kakaofabrikanten, indem sie der Kakaobohne den wertvollsten Bestandteil, das Fett, in ungewöhnlich hohem Masse abpressen und dieses Fett, genannt Kakaobutter, für einen bedeutenden Preis an die Schokoladenfabrikanten verkaufen.

Nun wird dieser fast gänzlich entölte Kakao in den Handel gebracht, dem Publikum gegenüber wird der Sache ein kleines wissenschaftliches Mäntelchen umgehängt und ungefähr gesagt: Fett beschwere den Magen, und wer Fett essen wolle, solle Schmalz oder Margarine nehmen, und was der Redensarten mehr angebracht werden. — Welchen Zweck haben aber derartige Behauptungen?

Wenn jemand Kakao trinken will, will er eben Kakao trinken und nicht ein Getränk ohne Saft und Kraft. Er will dann nicht den fehlenden Fettgehalt des total entölten Kakaos in Form einer Margarinesemmel oder Speck oder durch ein anderes Experiment zu sich nehmen.

Uebermässig stark entölter Kakao ist genau so wertlos wie abgerahmte Milch. — Der Verkauf von abgerahmter Milch schlechtweg als Milch, ist gesetzlich verboten, weil das Publikum getäuscht wird. Genau so sollte es mit Kakao gemacht werden.« — — —

* * *

Ich habe mich seit länger als zwei Jahren, seit September 1905 glaube ich, nicht um den Streit gekümmert, der in den beiden Lägern, im fettarmen und im fettreichen, entstanden war; ich fühlte heraus, dass die Zukunft dem fettarmen Kakao gehören müsste und überliess ihn sich selber. Als ich nun vor einigen Wochen diesen neuen Ausfall auf den fett**armen** Kakao las, bekam ich Appetit auf eine Portion fett**reichen** und schickte zum Hoflieferanten Waldow, um mir einige Pfund kaufen zu lassen. Ich bekam

1 Pfund Nr. 1, Marke Guayaquil, zu 2.40 Mk.
1 » » 2, » Trinidad, » 1.85 »
1 » » 3, » Kamerun, » 1.40 »

Der Kauftag war der 6. Januar 1908.

Der Gruppenpreis für den billigsten Kakao stand an dem Tage auf 143 bis 135 Mk. für 100 Pfund fettreichen, oder sogenannten Normal-Kakao. Von Gruppenfirmen kann Waldow danach nicht kaufen.

Beim Probieren der beiden Sorten Nr. 2 Trinidad zu 1.85 Mk. und Nr. 3 Kamerum zu 1 40 Mk. kamen sie mir gar nicht besonders fettreich vor. Im Gegenteil, der Kakao belästigte mich gar nicht durch hohen Fettgehalt, sondern er schmeckte kräftig nach Kakao und angenehm nach Fettabwesenheit. Ich kam ins Zweifeln und liess beide Sorten in dem chemischen Laboratorium des Herrn Dr. Gilbert auf Fettgehalt untersuchen. Das Resultat war überraschend:

Der Trinidadkakao hatte 16,80 Prozent Fett,
» Kamerunkakao » 15,71 » »

Ich hatte also fettarme Kakaos eingekauft von der Firma C. H. Waldow Hoflieferant, die mir in ihren Reklameschriften ausdrücklich versprochen hatte, sie wolle mir keinen fettarmen, der nach ihrem Urteil wertlos sei, liefern.

Was sagt man in den Kreisen, die den »Gordian« lesen, zu einer solchen Art von Wettbewerb? Ich kann es verstehen, dass man den neuen, den fettarmen Fabrikaten einstweilen noch ein feindliches Gesicht zeigt; alles neue muss sich erst durchsetzen. Aber niemand darf in seinen Reklamen auf diese neuen Fabrikate schelten, die alten preisen und hinterrücks die Kundschaft doch mit den neuen bedienen, weil vielleicht eine Zeitlang die billigsten fettarmen Sorten, der hohen Butterpreise wegen, billiger herzustellen und einzukaufen waren. —

Wer so handelt, der darf sich nicht wundern, wenn er sich Unannehmlichkeiten mancher Art aussetzt. —

Als ich den Kakao dann auf seinen Geschmack, die Trinidadmarke auf Trinidadgeschmack probieren wollte, wollten weder Farbe, noch Geruch, noch Geschmack an Trinidadkakao erinnern. Ich las den Prospekt noch einmal, fand aber ausdrücklich die Nummer 2 zu 1.85 Mk. als Trinidadkakao aufgeführt. Als ich dann eine andere Preisliste der Firma Waldow studierte, traf ich auf folgenden Satz:

»Die Namensbezeichnungen bei meinen Kakaosorten sollen nicht die Herkunftsländer der Rohware bezeichnen, sondern sind, der Unterscheidung wegen, von mir frei gewählt. Sämtliche Kakao-Qualitäten sind Mischungen von verschiedenen sich ergänzenden Sorten.«

Diese Erklärung fehlte in der vierseitigen Reklameschrift, auf Grund welcher ich meinen Einkauf vorgenommen hatte. Ich muss gestehen, auch diese Art von Markenwahl ist unbedingt zu beanstanden. Wer einen Kakao als Guayaquilkakao oder als Trininadkakao anbietet und verkauft, der hat die Pflicht, Guayaquil- oder Trinidadkakao zu liefern. Das gäbe ja eine heillose Konfusion, wenn jeder einen Kakao, der aus Akrakakao fabriziert worden ist, als Caracas- oder Arriba oder Soconusco-Kakao bezeichnen und verkaufen dürfte! Bei Kakao sind die Namen Trinidad und Guayaquil weder Phantasie- noch nichtssagende Städtenamen, sie sind Gattungsnamen; so wie sie von Waldow benutzt werden, liegt ein Missbrauch des guten Rufes dieses Gattungsnamens vor, wenn der Kakao aus anderen und minderwertigeren Bohnen fabriziert ist, als der Name kundgibt. —

Wir tragen beide Fälle als Warnung vor; wir sind überzeugt, dass unser Urteil überall Zustimmung finden wird. —

Weitere Schritte in dieser Angelegenheit zu tun, überlassen wir den näher beteiligten Interessenten und dem Verbande deutscher Schokoladefabrikanten.

R.

Digitized by Google

Trockenmilch mit Salatöl.

Die Berliner Firma »Dr. Riegels Nahrungsmittelwerke« fährt fort, die Kreise, die mit Milch und mit Milchpräparaten umgehen, durch irreführende Bezeichnungen und andere Sophistereien zu belästigen. Die Firma fabriziert aus Magermilch **und Oel** (Erdnussöl, Sesamöl, Kokosöl oder dergl. vegetabilisches Oel) ein Präparat, das sie unter dem Namen »Trocken Gebirgs-Backmilch Marke Egos«, an den Mann zu bringen trachtet. Sie behauptet, dieses Präparat, aus Magermilch und Erdnussöl hergestellt, sei **»kein Präparat, sondern eine sehr gehaltreiche Milch«**; sie behauptet weiter, es sei **ein Naturprodukt, kein Kunstprodukt.**

Sie behauptet weiter, wenn man diese Trocken-Gebirgs-Backmilch, Marke Egos in heissem Wasser auflöse, dann würde die **Milch** wieder in die flüssige Form zurückgeführt. Und sie behauptet zuletzt, dass 1 Liter **vollfetter Backmilch** 6—7 Pfg. koste, wenn man sie von Dr. Riegel in Form ihrer Trockenmilch kaufe und dann beim Gebrauch verdünne.

Prämiiert will die Firma im Jahre 1907 in Berlin auf einer Fachausstellung mit der goldenen Medaille sein, und gesetzlich geschützt wäre das Fabrikat auch.

Dass uns die irreführende Art der Dr. Riegelschen Anpreisungen nicht gefallen hat, und warum nicht, das haben wir schon in Nr. 304 am 20. Dezember auf Seite 1559 gesagt. Die Sache war uns dadurch bekannt geworden, dass Dr. Riegel am 22. November an uns geschrieben hatte, wir möchten ihm doch »den äussersten Preis »anl.« Beilage und äussersten Inseratensatz« angeben. Die »anl.« Beilage bestand aus dem rosafarbigen, zweiseitig bedruckten Reklameprospekt, der bei J. L. Romen, Emmerich, hergestellt ist. Dem Dr. Riegel wurde kurz am 25. November mitgeteilt, wir könnten keine Beilagen dem Gordian beifügen und die Anzeigenpreise ständen am Kopfe jeder Nummer. Und im Anschluss hieran, wurde einige Tage darauf, am 2. Dezember, der folgende Brief hinterdrein geschickt; wir wollten damit verhüten, dass uns ein Auftrag auf Anzeigen eingeschickt wurde:

»An Dr. Riegels Nahrungsmittelwerke,
Berlin SW. 13.

Uns liegt ein Geschäftspapier von Ihnen vor über »Trockne Gebirgsbackmilch Marke Egos«. Darin sagen Sie, dieser Gebirgsbackmilch sei das Butterfett entzogen und durch feinstes Speisefett ersetzt. Sie sagen trotzdem, diese Ihre Gebirgsbackmilch sei kein Präparat, sondern eine sehr gehaltreiche »Milch«, sie sei ein Naturprodukt, kein Kunstprodukt usw.

Wir halten diese Behauptungen und andere mehr, für irreführend. Milch, Gebirgsmilch, Gebirgsbackmilch ist das Produkt, das aus dem Euter des Tieres kommt. Was Sie anbieten, ist ein Kunstprodukt, kein Naturprodukt; ist ein Gemisch aus Magermilch und irgend einem vegetabilischen Fett, das durch den technischen Kniff der Homogenisierung an die Substanzen der Magermich gebunden worden ist.

Sie hatten bei uns angefragt nach dem Preise für Anzeigen; wir nehmen deshalb an, dass Sie der im Gordian vertretenen Industrie, dasselbe Kunstprodukt aus Magermilch und Fett als ein Naturprodukt anbieten wollen. Wir würden aber derartige Anzeigen nicht aufnehmen.

Würden sich die Schokoladefabrikanten verleiten lassen, Ihren Anpreisungen zu folgen und mit Ihrer Gebirgsbackmilch Milchschokolade fabrizieren, so würden sie mit Recht dem Strafrichter wegen Nahrungsmittelfälschung verfallen. Milchschokolade soll nichts weiter als Milch, Kakao, Zucker enthalten. Mit Ihrem Kunstprodukt kommt ein Fett in die Schokolade, das weder aus der Kakaobohne noch aus dem Kuheuter stammt.

Wenn Bäcker so unvorsichtig sind, ihr Milchgebäck statt mit Milch mit einem derartigen Kunstpräparat zu backen, so setzen sie sich, unserer festen Ueberzeugung nach, ebenfalls der Gefahr aus, wegen Nahrungsmittelfälschung verfolgt zu werden.«

Darauf schrieb Dr. Riegels Nahrungsmittelwerk, unsere Vorhaltungen entbehrten der Begründung, und ebenso wäre es ein Irrtum von uns, anzunehmen, sie hätten den Schokoladefabrikanten durch den Gordian dieses Präparat anbieten wollen; vielmehr hätte es sich bei ihrer Anfrage um mit Zucker konserviertes Hühnereigelb gehandelt.

Diese Behauptung halten wir für eine verunglückte Ausrede. Uns ist der Milchprospekt eingeschickt worden, damit wir sagen sollen, was das Beilegen gerade dieses Milchprospektes im Gordian koste. Das beweist doch wohl, dass die Firma den Gordian hat dazu benutzen wollen, um an die Schokoladenfabrikanten heran zu kommen. Da wir ablehnten, wurde der Prospekt sodann durch die Halberstädter Konfitüren-Zeitung und durch den Bernburger Zuckerbäcker verbreitet. Das muss als zweiter Beweis dafür gelten, dass Dr. Riegel ihr Surrogat in die Fabrikantenkreise bringen wollten. Diese beiden Zeitungen waren weniger vorsichtig, sie wollten sich das »Geschäft«, d. h. die Einnahme aus der Beilagegebühr auch wohl nicht entgehen lassen. Zum Dank für die Zuwendung bringen jetzt alle beide von Dr. Riegels Nahrungsmittelwerken eine sogenannte »Entgegnung«.

Darin wird natürlich bestritten, dass die Reklame »irreführend« abgefasst ist. Wir bleiben aber bei unserer Behauptung stehen, dass der, der aus Magermilch und Pflanzenöl (Erdnussöl, Sesamöl) ein Milchsurrogat herstellt, kein Recht hat, das als

»ein Naturprodukt«
»kein Kunstprodukt«

anzupreisen. Wenn die Leute sich jetzt auszureden suchen und davon mit Pathos sprechen, es sei keine Spur von Kokosfett in ihrem Fabrikat, sondern vielmehr feinstes »Butteröl«, so machen sie ihre Sache nur noch verdächtiger. Ein Produkt »Butteröl« gibt es garnicht; weder wird Oel aus Butter, noch wird Butter aus Oel gemacht; diese Aufklärung ist also aufs neue irreführend. Sie wollen nicht eingestehen, dass sie ein vegetabilisches Oel an Stelle der weggenommenen Sahne in das Milchpulver hineingepresst haben, sie wollen nicht eingestehen, dass sie dasselbe Oel verwenden, aus dem Margarine gemacht wird. Weil das fremde Fett aber einen Namen haben muss, sagen sie, hold errötend »feinstes Butteröl« dazu. —

Mit dieser »Entgegnung« hat die Firma ihre Sache nur noch um einige Striche schlechter gestellt. Wir warnen aufs neue vor der Benutzung dieser Kunstmilch; sie hat mit dem Naturprodukt Milch gerade soviel Aehnlichkeit wie Kartoffelsirup mit Bienenhonig.

Wenn es wahr ist, dass in Bäckereien damit »Milchgebäck« gebacken wird, dann ist es die höchste Zeit, dass die Nahrungsmittelämter ihr Auge auf die Backwaren werfen. Man denke sich, welch ein Unheil bei der Kinderernährung angerichtet werden kann, wenn die Kinder statt des reinen Milchgebäcks ein Gebäck eingebrockt bekommen, das mit Salatölmilch gebacken ist! —

Marktglossen.

Die hohen Kakaopreise haben, wie ja bekannt ist, ganz besonders die billigen, die Konsumfabrikate getroffen. Als die Bohnen 50 Mark kosteten, da wurde in Deutschland Kakaopulver mit 80 bis 100 Pfg. detailliert, und das brachte

Digitized by Google

nicht bloss einen grossen Absatz, das drängte auch die ausländischen teureren Marken vom deutschen Markte weg. Als die Bohnen aber 90, 100 und 110 Mk. kosteten und das daraus hergestellte Kakaopulver mit 140 bis 160 detailliert werden musste, da war der Unterschied zwischen den billigsten deutschen Sorten und den teuersten ausländischen Marken nicht mehr so gross und mancher, der 1.60 fürs Pfund billigsten deutschen Kakao bezahlen sollte, bezahlte gleich noch 1.25 Mk. mehr und kaufte sich für 2.85 Mk. eine Büchse Van Houten. Infolgedessen ist die Einfuhr holländischen Kakaos im Jahre 1907 verhältnismässig sehr gross gewesen. Zwischen Januar und November 1907 sind in Deutschland 607 600 Kilo holländischer Kakao eingeführt worden. Das sind 101 000 Kilo mehr als im Jahre 1906. Die Einnahmezufuhr in elf Monaten beträgt 20 Proz.

Ein ähnliches Verhältnis sehen wir bei der Einfuhr Schweizer Schokoladen. Auch darin ist die Einfuhr in elf Monaten 1907 um 155 000 Kilo grösser als sie 1906 gewesen ist.

Aus diesen zwei Tatsachen ist zu lernen, dass für gute Fabrikate zu angemessenen Preisen in 1907 immer noch genug Käufer vorhanden waren. Fabriken, die sich nicht in der Hauptsache mit der Fabrikation der billigsten Konsumwaren beschäftigen, die hauptsächlich Markenware fabrizieren, haben auch in Deutschland weniger unter den hohen Preisen und den unsicheren Verhältnissen gelitten, als die anderen, deren Hauptumsatz in den billigsten Fabrikaten besteht.

Auch in England hat die Einfuhr ausländischer Fabrikate, besonders von Schweizer Schokoladen, eine starke Zunahme in 1907 aufzuweisen.

Im Jahre 1906 betrug dort die Einfuhr von Kakaofabrikaten aller Art 8 473 880 lbs, sie erreichte in 1907 10 804 513 lbs, hat also in 1907 rund 2 330 000 lbs oder um 27½ Proz. zugenommen.

Was den englischen Fabrikanten sehr zu denken geben muss: fast für 20 Millionen Mark ausländischer Kakaofabrikate werden jährlich in England verzehrt. Würden den englischen Konsumenten die englischen Fabrikate ebensogut schmecken, wie die ausländischen, dann würde ein solcher Riesenimport nicht möglich sein. Anscheinend wird in England viel zu viel Thomé verarbeitet, der nun einmal für die Kakaopulverfabrikation sich nicht eignet; das, was an Thomé nach der Schweiz geht, wird auch nur zu den billigsten Sorten benutzt.

* * *

Die Ausfuhr deutscher Kakaobutter ist im Jahre 1907 erheblich zurück hinter der Ausfuhr des vorigen Jahres, was hauptsächlich auf das Konto Amerikas zu schreiben ist. In den ersten elf Monaten 1907 betrug die Ausfuhr nur 1 952 800 Kilo, während sie 1906 in derselben Zeit 2 350 100 Kilo betragen hat. Der Rückgang beträgt also rund 400 000 Kilo.

Dagegen ist die Ausfuhr holländischer Kakaobutter in 1907 um rund 275 000 Kilo grösser gewesen als 1906. Sie betrug, auch in elf Monaten,

1907 2 683 000 Kilo
gegen 1906 2 406 000 »

Das deutsche Defizit ist nicht ganz durch den holländischen Ueberschuss aufgehoben; was fehlt, das ist in den Kaufländern, besonders in der Schweiz und in Amerika durch eigene Pressungen erzeugt worden.

* * *

Welch grosse Wandlungen in dem geschäftlichen Verkehr abnorme Preiszeiten hervorrufen, zeigt das Jahr 1907 auch bei den Importzahlen von Kakaobutter. Von zwei Ländern können wir heute schon eine Uebersicht geben.

England hat im Jahre 1907 importiert 1 371 500 lbs.

In den früheren Jahren führte England an Kakaobutter ein:

1906	510 000	lbs
1905	610 000	»
1904	163 000	»
1903	114 000	»
1902	227 000	»

Der Hauptlieferant Englands für Kakaobutter ist Holland, Deutschland ist im Jahre 1907 nur mit 328 000 lbs an der englischen Einfuhr beteiligt.

Die Vereinigten Staaten haben früher Kakaobutter in steigenden Mengen von dem Kontinent bezogen. So hat die Einfuhr betragen

1905 2 059 500 lbs
1906 3 464 100 »

und sie wird in 1907 höchstens 2 000 000 lbs erreichen. Wäre England in 1907 nicht als sehr starker Käufer auf dem Kontinent gewesen, dann hätten die Butterpreise nimmermehr die Preise erreichen können, die wir hatten. Dann hätten die Pulverpreise in Holland und Deutschland erheblich höher sein müssen, als sie es, der hohen Butterpreise wegen, gewesen sind, dann wäre der Konsum schon viel eher ins Stocken gekommen, und wir hätten die grosse August/September-Hausse in Bohnen nicht bekommen. Für die Allgemeinheit kann man also sehr im Zweifel sein, was besser gewesen wäre!

* * *

Von der Goldküste haben wir am 13. Januar zwei Depeschen bekommen, die uns melden, dass die Ausfuhren laut amtlicher Statistik

im Oktober rund 2 000 000 lbs
» November » 4 700 000 »

betragen haben.

Die diesjährige Ausfuhr in elf Monaten ist gross 15 500 000 lbs
gegen 13 820 000 » in 11 Monaten 1906
» 8 000 000 » » 11 » 1905

Die Ankünfte aus dem Innern sind reichlich, ebenso sind die Aussichten für die laufende Ernte vorzüglich. Der Januar wird danach ein sehr starker Monat werden. Im vorigen Jahre hat er rund 3 000 000 lbs zur Ausfuhr gebracht. Anscheinend wird's in diesem Jahre noch mehr. In den ersten elf Monaten 1907 hatten wir schon eine Zunahme von rund 1 700 000 lbs gegen 1906.

Hoffen wir das beste; je mehr von Akra, Bahia und Samana herankommt, desto leichter wird es dem Konsum, den Thomékakao in Lissabon liegen zu lassen.

* * *

Am 16. Januar ist der amtliche Bericht aus den Vereinigten Staaten über den Novemberverbrauch eingetroffen. Alles, was wir darüber vorausgesagt haben, ist eingetroffen: auch im November hat der Verbrauch sehr stark verloren. Im November 1906 betrug der

Verbrauch 7 435 548 lbs, im November 1907
aber nur 5 351 177 » in diesem Jahre also
weniger 2 084 371 lbs.

In den drei Monaten September, Oktober, November 1907 hat der Verbrauch in Amerika 6 466 137 lbs weniger aufgenommen, als in derselben Zeit 1906. Ende August war der Verbrauch in Amerika noch um 15¾ Prozent grösser, als 1906. Ende November ist er nur noch um 4¾ Prozent grösser. Und da im Dezember nur 29 000 Sack eingeführt worden sind, gegen 62 000 Sack im vorigen Jahre, so werden wir Recht behalten mit der Schätzung, dass der Verbrauch in 1907 eher um 1 Million lbs zurück als voraus ist. —

Was dann Herrn Alden auf den Kalender geschrieben werden soll.

* * *

Digitized by Google

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907		1908	
Tag	Sack	Tag	Sack	Tag	Sack	Tag	Sack
				Januar			
				5.	82 470	4.	94 423
		13.	91 318	12.	96 860	11.	106 229
21.	99 733	20.	99 278	20.	113 038	18.	118 766
				26.	122 577		
				Februar			
				1.	117 340		
3.	98 430	7.	89 479	9.	105 024		
13.	90 000	17.	104 291	16.	125 492		
22.	85 000	24.	92 497	23.	134 441		
				März			
		3	90 256	2.	119 993		
11.	86 278	10.	86 514	11.	130 111		
18.	86 935	17.	80 701	16.	126 765		
		24.	73 961				
		31.	67 856	30.	123 023		
				April			
7.	70 172	7.	57 861	6.	115 564		
		14.	50 651				
22.	64 171	21.	43 098	20.	112 270		
		28.	41 390	29.	105 658		
				Mai			
		5.	40 059	4.	94 323		
13.	48 092	12.	36 825	13.	71 278		
		19.	31 720	18.	62 123		
25.	51 750	26.	31 909				
				Juni			
		2.	26 001	1.	42 300		
12.	60 155	9.	43 714	8.	49 987		
17.	54 449	16.	54 631	15.	39 256		
		23.	48 584				
		30.	52 822	28.	31 902		
				Juli			
		7.	49 129	6.	21 028		
15.	74 114	14.	57 858	13.	25 707		
22.	66 097	21.	77 834	20.	33 287		
		28	71 035				
				August			
5.	56 209	4.	73 643	3.	16 539		
		11.	76 375	12.	22 363		
19.	59 405	18.	68 292	17.	26 542		
		25.	68 769	31.	9 150		
				September			
		1.	57 876				
9.	61 929	8.	57 800	7.	19 911		
16.	59 000	15.	56 684				
		22.	53 282	21.	20 015		
		29.	42 054	28.	16 851		
				Oktober			
		6.	37 180	5.	11 194		
10.	75 945	13.	60 951				
		20.	61 957	19.	20 419		
28.	51 948	27.	59 797				
				November			
		3.	56 773	2.	17 357		
11.	64 075	10.	82 244	9.	24 358		
		17.	74 205	16.	37 172		
25.	72 689	24.	85 964				
				30.	39 885		
				Dezember			
		1.	78 315				
9.	62 689	9.	53 019	7.	49 805		
		15.	86 405	14.	66 075		
23.	81 877	22.	83 490	21.	59 828		
		29.	93 268				
		31.	90 610	31.	97 182		

In Lissaboner Zeitungen werden die Pflanzer weiter scharf gemacht, wie der folgende Bericht zeigt, den wir im »Diario de Noticias« vom 13. Januar finden:

»Während der letzten Woche war das Geschäft in Kakao an unserm Platze zum Teil wenig befriedigend.

Die Bahia-Kakaos, die zu sehr niedrigen Preisen offeriert werden, sind — zum Teil vielleicht infolge minderwertiger Qualität der gegenwärtigen Ernte — die Ursache, dass jetzt die Käufer den für unseren Thomé-Kakao geforderten Preis sehr hoch finden.

Der Absatz ist deshalb äusserst beschränkt gewesen; aber wir haben die Hoffnung, dass das billige Angebot von Bahia, wo die Ernte zu Ende geht, in Kürze verschwinden wird, und dass dann allmählich unser Produkt für den Bedarf des Konsums gefordert werden wird. (!)

Tatsache ist, dass die offiziellen Ziffern, die jetzt zu erscheinen beginnen, voll und ganz die Prophezeihung widerlegen, dass der Konsum eine Verminderung erfahren habe.

Wir haben vor uns die offizielle englische Statistik, die einen Kakaokonsum von brutto 19842 tons in 1907 zeigt gegen 19816 tons in 1906, was beweist, dass sich der Konsum nicht vermindert, vielmehr etwas erhöht hat; besonders der Konsum von zubereitetem Kakao hat sich beträchtlich erhöht, denn in 1907 betrug er 10 804 513 Pfund gegen 8473880 Pfund in 1906.

Das Plus, das sich in 1907 ergibt, ist durch in Holland zubereiteten Kakao verursacht worden, augenscheinlich, weil die einheimische Produktion (in England) für den Verbrauch nicht genügte. (!)

Von Frankreich haben wir die offizielle Zollstatistik nur bis Ende November; sie zeigt für die ersten elf Monate 1907 einen Verbrauch von 21 121 900 Kilo gegen 21 124 800 Kilo in 1906.

Von der Schweiz liegt die offizielle Statistik nur für neun Monate vor; sie gibt für 1907 die Menge von 5 781 000 Kilo an gegen 4 759 000 Kilo in der gleichen Periode des Jahres 1906, was eine Erhöhung des Konsums um etwa 1 000 000 Kilo oder 20 Prozent ergibt.

Die letzte Londoner Auktion vom 7. d. M. verlief flau, da die Fabrikanten nur das kauften, was sie sofort für ihre Fabrikation brauchten.«

Wir halten Herrn Martin Weinstein für den Verfasser dieses Berichtes. Irren wir uns, sind wir bereit, eine Berichtigung aufzunehmen. —

Prachtvoll ist die Annahme, dass der billigere Preis »vielleicht infolge minderwertiger Qualität« die Ursache der niedrigeren Preise sei. — Man hütet sich sehr wohl, einzugestehen, dass der Lissaboner Preis vollständig willkürlich, aus dem Machtgefühl heraus gebildet ist und unabhängig von dem preisbildenden Verhältnis des Angebots zur Nachfrage gehalten werden soll!

Rückgang im Kakao-Konsum.

Wir haben in Deutschland 40 Fabrikanten befragt, ob auch die Monate Dezember-Januar einen ähnlichen Gewichtsrückgang in den Konsumfabrikaten, d. h. in den billigsten Sorten Kakaopulver und Schokolade, erwarten lassen würden, wie wir es aus dem Monat November auf Grund der amtlichen Statistik bereits wussten. Die bis heute eingelaufenen Antworten lauten so, dass der Rückgang auch im Dezember und bisher auch im Januar angehalten hat; die Grösse des Rückgangs wird verschieden angegeben, auf 20, 25, 30, 33⅓, 40 und 50 Prozent. Im Mittel wird er anscheinend 30 Prozent betragen.

Digitized by Google

Die Fabriken, die hauptsächlich Markenware fabrizieren, haben einen kleineren, oder keinen Rückgang. Dagegen melden die anderen Fabriken, die ihren Hauptabsatz in losen, firmenlosen Fabrikaten haben, durchweg Rückgänge. Besonders beachtenswert scheint uns dabei zu sein, dass nicht bloss die Gruppenfirmen, sondern auch die freien Firmen ihren Rückgang in gleicher Höhe angeben. Die Gruppenfirmen, die sich in den letzten Monaten über den Rückgang des Gewichtsabsatzes beunruhigt haben und der Ansicht gewesen sind, dass das, was ihnen verloren gegangen ist, von den Aussenfirmen gewonnen worden ist, können wir also beruhigen: Der Rückgang ist allenthalben eingetreten! —

Allerlei Gerüchte sind in den letzten Wochen zu uns gekommen, über den Rücktritt verschiedener, besonders sächsischer Firmen aus der Gruppen-Vereinigung. Gottlob ist die Sache aber wieder geregelt. Es würde gerade jetzt, gerade in den Monaten Januar-Februar-März die schlimmsten Folgen gehabt haben, wenn die Preisvereinigung auseinander gefallen wäre und jeder Fabrikant wieder seine Reisenden und Agenten auf die Reisenden und Agenten der anderen mit Schleuderpreisen losgelassen hätte! Niemand anders hätte davon einen Nutzen, als der Pflanzerring in Lissabon. Suchen die deutschen Fabrikanten wieder ihr Heil darin, zu Preisen von 110 Mark grosse Kakaopulverabschlüsse zu machen, ohne zu bedenken, dass die Bohnen- und Butterpreise in den nächsten Wochen und Monaten ganz unberechenbar sind, dann besorgen die Fabrikanten die Geschäfte der Lissaboner Herren! Dort wird man dann die Vorräte bis auf 200 000 Sack und, wenn nötig, auf noch mehr aufsummen lassen, um den Preis von 90 Mk. zu erzwingen! Da dieser Preis um 30 Mk. zu hoch ist, würden die deutschen Fabrikanten dazu beigetragen haben, dass die Lissaboner auch in diesem Jahre ihre Ernte mit einem Extra-Profit von 15 Millionen Mark los werden. — Diese neuen 15 Millionen kämen zu den alten Millionen des Vorjahres und würden den Pflanzerfirmen eine Macht in die Hand geben, die verhängnisvoll für alle Zeiten werden müsste.

Noch ist es für die deutschen Fabrikanten Zeit, diese Spekulantenabsicht zu vereiteln.

Sind sie mässig in der »Mengenfabrikation«, suchen sie in den nächsten drei Monaten **nicht** ihr Heil darin, täglich soundsoviel tausend Kilo Schokolade zu fabrizieren, sondern suchen sie sich bis auf weiteres in der Fabrikation **besserer Sorten** mehr auszudehnen, dann haben die deutschen Fabrikanten gezeigt, dass sie sich wehren wollen, gegen die Ausbeutungsgelüste der Portugiesen. Dort, in Lissabon, handelt es sich heute nicht mehr um die Wahrung berechtigter Interessen, dort handelt es sich heute um die Befriedigung portugiesisch-jüdischer Raffgier!

In widerlicher Weise wird in den Lissaboner Zeitungen alle Augenblick verkündet: Ihr deutschen, Ihr englischen Fabrikanten, Ihr sollt uns wohl kommen! Wenn die Anderen, die Leute aus Bahia, Akra, Samana Euch ihren Kakao für 75 und 80 Mark verkaufen müssen, so tun sie uns leid. (»Was kenne se mer tun? Laid kenne se mer tun!«) Wir in Lissabon haben das nicht nötig, wir haben's jetzt dazu, wir verlangen 90 Pfg. und ehe Ihr uns nicht 90 Pfg. zahlt, geben wir keinen Kakao frei! —

Dass bis auf weiteres niemand Thomékakao, auch nicht aus zweiter oder dritter Hand kaufen darf, ist ganz selbstverständlich; das ergibt sich solange schon daraus, dass seine Preise um fast 15 Prozent höher sind, als die für gleichwertige andere Sorten. Aber auch dann, wenn Thomé auf gleicher Höhe steht, d. h., wenn er herabgegangen ist, darf kein Fabrikant, der etwas auf sich hält, Thomékakao kaufen. Es müssen erst die Lissaboner gegeneinander gehetzt werden, ehe man ihnen ihre Bohnen wieder abkauft! An der vollen Krippe ist immer eitel Wonne, nur an der leeren Krippe beissen sich die Gäule!

Statt des »reinen Kakaopulvers«, das so viel Rohmaterial verschluckt, begünstige man die Fabrikation von Haferkakao und führe neue Koch- und trinkfertige Mischungen zu angemessenen Preisen unter klarer Deklaration ein. Roggen-Kakao (Kakaopulver und gereinigtes Roggenmehl), Weizen-Kakao, Mais-Kakao, Malz-Kakao usw., das sind Mischungen, die dem Konsum bis auf weiteres genügen können, und die imstande sind, den Verbrauch in Rohkakao einzuschränken, ohne den Absatz der Fabriken wesentlich zu verkleinern. Zum Schokoladekochen führe man mehr die Puderschokoladen ein, die aus stark entöltem Kakao und Zucker bestehen. Zum Naschen und Rohessen fabriziere man viel mehr **Milchschokoladen** als reine Schokoladen, damit auch dabei weniger Rohbohnen, dafür aber mehr heimische Milch und heimischer Zucker verarbeitet und verzehrt werden, als es heute in der Tafel- und Haushaltschokolade geschieht.

Der Umsatz in Fabrikaten kann steigen! Trotzdem kann der Verbrauch von Rohkakao rapide sinken! Das ist es, was wir in den nächsten Monaten anstreben müssen! Wer dabei nicht hilft, der schadet nicht bloss sich, sondern der unterstützt die Raubzüge der Portugiesen. Es ist eine Schamlosigkeit, bei einer Preislage von 90 Mk. für den Zentner Kakao noch behaupten zu wollen, die Einsperrung in Lissabon geschähe zur »Wahrung berechtigter Interessen«.

Wie rentieren sich Kakaoplantagen?

Wenn wir bei passenden Gelegenheiten stets behaupteten, dass die Kakaopflanzer bei einem Durchschnittspreise von 55—60 Mk. für 50 Kilo ab Hamburg gut ihre Rechnung fänden, so haben wir diesen Preissatz nicht aus dem Aermel geschüttelt, sondern wir haben ihn auf Grund rechnerischer Unterlagen verschiedener Art gefunden.

Heute können wir zu den vorhandenen Beweisstücken ein neues legen: in dem Organ »Tropenpflanzer« des wirtschaftlichen Ausschusses der deutschen Kolonialgesellschaft finden wir (»Tropenpflanzer« Nr. 1, XII, Januar 1908, Seite 8—10) einen kleinen Bericht über Kakao aus der Feder des Herrn Professor O. Warburg. Dieser Bericht lautet:

»Die Kakaokultur schreitet in Kamerun, wenn auch nicht sehr schnell, doch sicheren Schrittes weiter. Neue Pflanzungen kamen zwar nicht mehr hinzu, da die schlechten Preise bis Sommer 1906 abschrecken mussten und selbst die älteren Pflanzungen veranlassten, sich neben dem Kakao auch der Kautschukkultur zuzuwenden. Die rapide Preissteigerung seit vorigem Herbst, die erst jetzt wieder einer Abschwächung Platz zu machen scheint, hat aber die Hoffnungen auf gute Erfolge sehr wesentlich belebt. Während Verfasser noch Mitte 1906 in einem Gutachten über die Rentabilitätschancen der Moliwe-

Digitized by Google

Pflanzung vorsichtshalber einen Marktpreis von 45 Pfg. pro Pfund Kamerunkakao zugrunde legen zu müssen glaubte, bei welchem Preis bei sparsamer Wirtschaft gerade noch eine Dividende von 5 Prozent zu erzielen ist, so wurde im Herbst 1907 bis zu 112 Pfg. dafür gezahlt, jetzt freilich wieder kaum 90 Pfg. Wenn man bedenkt, dass jede 1½ Pfg. Preiserhöhung bei 10 Sack (100 Pfd.) Ertrag und 1500 Mk. Selbstkosten pro Hektar eine Dividendenerhöhung von 1 Prozent ermöglicht, so kann man sich ausmalen, was für Gewinne in diesem Jahre sich hätten erzielen lassen, wenn die Pflanzungen schon in vollem Ertrag gewesen wären.

Immerhin werden die älteren Pflanzungen von dieser günstigen Konstellation sehr profitiert haben, und es ist zu erwarten, dass die Westafrikanische Pflanzungsgesellschaft Bibundi dieses Jahr zuerst auch auf die Stammanteile eine erhebliche Dividende wird geben können. Die Debundscha-Pflanzung hat ja schon im vorigen Jahre 13 Prozent Dividende durch ihren Kakao erzielt, doch ist dies eine nur sehr kleine Pflanzung, bei der gelegentlich des Ueberganges in Gesellschaftsform schon Abschreibungen vorgenommen sein dürften.

Immerhin darf die Kakaokultur in Kamerun wieder hoffnungsvoll in die Zukunft sehen; ein wirklicher Arbeitermangel besteht dort nicht, die Aufteilung des wichtigsten Pflanzungsgebietes für Kakao unter wenige grosse Pflanzungsgesellschaften schützt gegen wilde Konkurrenz, und die Lage der Produktion des Kakaos, verglichen mit der Zunahme des Konsums, lässt nicht erwarten, dass die Preise in absehbarer Zeit wieder auf die 40er und 50er Pfennige sinken werden. Vorläufig deckt die Kakaoproduktion Kameruns freilich nur wenige Prozent unseres deutschen Konsums, da letzterer 1905 schon 33 Millionen Mark betrug gegen 1,3 Millionen Mark Produktion unserer Kolonien. Dass diese Produktion in absehbarer Zeit unserem Konsum gleichkommen wird, ist zwar an sich nicht ausgeschlossen, aber nicht sehr wahrscheinlich.

Was Samoa betrifft, das ja eine erstklassige Kakaosorte hervorbringt, so ist es erfreulich, dass einerseits von der Rattenplage kaum mehr die Rede ist, andererseits die Düngungsversuche mit Kali und Kalk guten Erfolg gehabt haben. Ebenso sollen, wie wir hören, die Kakaokulturversuche der Neu-Guinea-Kompagnie gut fortschreiten, besonders die Pflanzung auf den Frenchinseln entwickelt sich gut; der auf Neu Guinea erzielte Kakao kommt den besten Marken gleich.

Auch in Togo und Ostafrika scheint die Kakaokultur in feuchteren, tiefgelegenen Gründen bessere Fortschritte zu machen, als man erwartet hat; so lauten die Berichte sowohl von der Agu-Pflanzungsgesellschaft in Togo als auch von der Sigi-Pflanzungsgesellschaft in Ostafrika recht erfreulich; für beide Gebiete ist Hevea als Schattenbaum zwischen dem Kakao zu empfehlen.«

* * *

Also was wird hier bestätigt?

Wenn Kamerunkakao 45 Pfg. in Hamburg erzielt, dann kann ein Plantagenbetrieb 5 Prozent Dividende auszahlen. Aber schon bei 46½ Pfg. sind 6 Prozent, bei 48 Pfg. 7 Prozent, bei 51 Pfg. 9 Prozent, bei 54 Pfg. 11 Prozent, bei 57 Pfg. 13 Prozent, bei 60 Pfg. 15 Prozent Dividende möglich. — — —

Die im Bericht erwähnte Bibundi-Gesellschaft bestätigt gerade in diesen Tagen die guten Ergebnisse des Jahres 1907, denn sie lässt in den Tageszeitungen folgendes mitteilen:

»Ein Bericht über die Beendigung der Kakaoernte zeigt das erfreuliche Resultat, dass im Jahre 1907 im ganzen 8019 Sack Kakao (à 50 Kilo) geerntet wurden, gegen 6244 Sack im Jahre 1906; es ist also ein Zuwachs von 1775 Sack zu verzeichnen; dieser wird, zumal die Ernte zu einem verhältnismässig guten Preise realisiert werden konnte, einen sehr erheblichen Gewinnvortrag gestatten. Das Mehr ist einerseits darauf zurückzuführen, dass einige neuere Bestände neu in die Beerntung eingetreten sind, andererseits auch darauf, dass der Baumpflege, der Bekämpfung von Schädlingen und geeigneten Düngungsversuchen die ernsteste Aufmerksamkeit zugewendet wurde; die anderweitig verheerend auftretende Braunfäule hat nur ganz geringen Schaden verursacht.«

Die Ernte der Bibundi-Gesellschaft ist also bei günstigen Bohnenpreisen auch in der Menge beträchtlich grösser gewesen als im Vorjahre 1906.

Und die Debundscha-Pflanzung hat schon im vorigen Jahre 13 Prozent Dividende erzielt, durch ihren Kakao erzielt! —

Man sollte so schnell wie möglich, überall Halbpart-Kulturen für Kakao errichten, d. h. solche Plantagen gründen, die halb in den Händen der Fabrikanten und halb in den Händen tropischer Landwirte wären und blieben. Dann wären die Interessen vereinigt: Drüben strebten die Halbpartpflanzer für Vergrösserung der Ernten, hüben strebten die Halbpartfabrikanten für Vergrösserung des Absatzes in Kakaofabrikaten. Beide Bestrebungen zusammen würden einen guten volkswirtschaftlichen Klang geben.

Das Geld ist ja schon wieder billiger; hunderte junger Leute mit agrarischen Kenntnissen warten auf eine Gelegenheit, ihre Arbeitskraft nutzbringend in unseren Kolonien oder im ausserdeutschen Tropengebiete zu verwenden. Fehlt nur das Band, das die Interessen und die Wünsche zusammenfasst! Käme eine grosse Plantagengründung zustande, die neue Plantagen für Kakao in Afrika (Kamerun und Goldküste), in Amerika (Brasilien und Kolumbien), in Westindien (Santo Domingo) in grosser Ausdehnung anlegen wollte, wir glauben, ein Fabrikanten-Konsortium aus Deutschland, Holland, England, Schweiz, Amerika wäre sofort zur Beteiligung bereit und würde auch die Verpflichtung eingehen, in den ersten fünf Erntejahren die Ernteerträge zu einem festen Preise zu übernehmen, so dass ein Absatzrisiko nicht vorhanden wäre. —

Kolumbien als Kakaoland.

Wo ist die Grenze beim Kakaokonsum? Wo ist die Grenze bei der Kakaoproduktion? —

Das sind zwei Fragen, die sich jeder, der mit den braunen Bohnen umgeht, vorlegen muss, wenn er rückschauend einen Ueberschlag über die Zahlen des Konsums und der Produktion der letzten zwanzig Jahre macht.

Im Jahre 1894, was noch gar nicht so lange her zu sein scheint, sind in der ganzen Welt

rund 69 000 000 Kilo Kakaobohnen geerntet,
» 64 500 000 » » verzehrt

worden.

Zwölf Jahre später, im Jahre 1906, sind

rund 149 000 000 Kilo Bohnen geerntet,
» 156 000 000 » » verzehrt

worden. —

Wie wird es in weiteren zwanzig Jahren, also um 1926—1927, mit dem Konsum und der Produktion stehen? Wir sind der festen Ueberzeugung, dass ein Land, wie Deutschland, schon heute bei einem Kakaokonsum von rund 36 Millionen Kilo, bei einer Ausgabe von rund 40 bis 45 Millonen Mark in ruhigen, normalen Zeiten, bei einer Ausgabe von 70 bis 80 Millionen Mark in Spekulationszeiten, die Pflicht hat, sich um die Beschaffung dieses wichtigen Rohmaterials in ganz anderer

Digitized by Google

Weise zu kümmern und zu bemühen, als es bisher geschehen ist. So lange Kakaofabrikate in nur kleinen Mengen verarbeitet würden, die Kakaobohnen daher in nur kleinen Mengen vom Auslande eingeführt wurden, durfte man der tropischen Landwirtschaft und der Handelsinstanz ohne Kontrolle lassen. Heute geht das schon nicht mehr, und je weiter wir kommen, desto grösser wird die Pflicht für die Kakaofabrikanten, die Beschaffung ihres Rohstoffes zum Teil selber in die Hand zu nehmen.

Wir vom Gordian, die wir uns mehr mit der Beschaffung von Uebersichten über das, was gewesen, und über das, was kommen wird, befassen müssen, als es der einzelne Fabrikant tun kann, fühlen es, dass die Interessenten aus den Bedarfsländern hinausgehen müssen in noch unerschlossene Produktionsländer, um eine Reihe von Jahren für den Anbau neuer Pflanzungen zu wirken. Die alten und wichtigen Kakaoländer Ecuador, San Thomé, Trinidad, Venezuela, Surinam sind, wie die Ernteresultate der letzten Jahre zeigen, zu Ende mit ihrer Leistungsfähigkeit. Neue Länder müssen unter Kultur genommen werden. In den neuen Ländern aber, wo man Land beinahe geschenkt bekommt, fehlt es an Unternehmungslust und an dem Nervus rerum, an Geld. Beides ist in den Bedarfsländern vorhanden; darum gibt es eigentlich gar kein Besinnen, was die Interessenten der Bedarfsländer zu tun haben. —

Wir unsererseits werden die Erfüllung unserer Pflichten darin sehen, dass wir nach und nach aus unserer Plantagenakte über die Länder berichten, die für die Anlage neuer Plantagen zumeist in Betracht kommen. Heute bringen wir einen Bericht über Kolumbien als Kakaoland, der von Herrn Dr. Noguera geschrieben ist. Herr Dr. Noguera ist bei uns durch Herrn Generalkonsul Dr. Michelsen eingeführt worden, mit dem wir in den letzten Monaten wiederholt Besprechungen über sein Land Kolumbien als Kakaoland gehabt haben. Beide Herren stehen den Interessenten mit allen näheren Aufstellungen zur Verfügung.

* * *

Kolumbien als Kakaoland.

Seines Nährwertes und Wohlgeschmackes wegen sollte der Kakao eine Hauptrolle in der Volksernährung spielen. In einigen Gegenden des spanischen Amerika ist dies tatsächlich der Fall, so im Innern von Kolumbien, wo z. B. die Dienstboten, wenn sie eine Stelle annehmen, nicht allein auf Gehalt in Geld Wert legen, sondern vielleicht ebensoviel auf die tägliche Kakao-Ration. Wenn in Europa diese »göttliche Speise« (Theobroma) noch kein Volksnahrungsmittel geworden ist, so rührt es daher, weil sein Preis noch verhältnismässig hoch ist. Wenn die Produktion bedeutend gesteigert wird, so kann es nicht ausbleiben, dass die Kakaobohne zu billigerem Preise verkauft werden kann, und dass damit ihr Verbrauch zunimmt.

Die Republik Kolumbien besitzt viele Provinzen, wo Kakao in grossem Masstabe erzeugt werden kann. Im Innern des Landes wird der Kakao seit undenklicher Zeit angebaut, und der dort geerntete Kakao ist von vorzüglicher Qualität. Die Caucabohnen sind auch genügend im Auslande bekannt, leider werden sie gewonnen in einer Gegend, die für den Weltverkehr sehr ungünstig liegt. Die Transportspesen vom Caucatal bis zum Verschiffungshafen Buenaventura sind viel zu hoch, als dass man daran denken könnte, bevor die dort angefangene Eisenbahn fertig ist, im genannten Tal Kakao in Masse zur Ausfuhr anzupflanzen. Anders liegen die Verhältnisse in denjenigen Departements Kolumbiens, die an der Küste des Atlantischen Ozeans liegen. Hier gibt es namentlich die Distrikte am Sinuflusse und an den Abhängen der Sierra Nevada, die grosse Vorzüge für Kakaokultur im grossen und überhaupt für fast alle Produkte der tropischen Landwirtschaft bieten.

Mit der Gegend an den Abhängen der Sierra Nevada will ich die Leser des »Gordian« bekannt machen, weil der Bodenreichtum und die günstige Lage zum Export sie geeignet machen, dort grosse Anpflanzungen von Kakao anzulegen, und zwar mit grossen Gewinnaussichten.

Das Gebirge der Sierra Nevada de Santa Marta nimmt den nördlichsten Teil von Kolumbien östlich vom Magdalenenflusse (mit Ausnahme der Halbinsel Goageria) ein. Dieses Gebirge, eine Fläche, ungefähr so gross wie die der Schweiz, hat mehrere Bergspitzen, die wegen ihrer Höhe (die höchste Spitze ist die Horqueta, 5222 m über dem Meeresspiegel), trotz der Nähe des Aequators ständig mit Schnee bedeckt sind: daher der Name »Sierra Nevada«. Das ganze Gebirge ist durchzogen von einer sehr grossen Anzahl Täler, die alle sehr reich bewässert sind. Für die Zwecke dieser Arbeit sind beachtenswert die Täler von Rio-frio, Aracataca, Tucurinca, Sevilla und Fundación, nach den Flüssen genannt, die sie bewässern, und die sich alle in die Ciénaga de Sta. Marta ergiessen, etwa 35 km von der Hafenstadt gleichen Namens entfernt und mit ihr durch Eisenbahn verbunden.

Diese Santa-Marta Eisenbahn, die einer englischen Gesellschaft gehört, hat etwa 50 km in Betrieb, die Vorarbeiten sind für weitere 30 km schon erheblich fortgeschritten. Die Bahn soll bis zum Magdalenenflusse weitergeführt werden, was einer Betriebslänge von 180 km entspricht. Aber schon jetzt leistet diese Bahn Kolumbien unschätzbare Dienste; denn sie hat die Gegend, die sie durchquert, der Landwirtschaft erschlossen.

Die schon genannten Täler gehören nach Urteil aller, die sich dort aufgehalten haben, zu den fruchtbarsten der Erde. Eine mehrere Meter tiefe Humusschicht bedeckt sie fast in ihrer ganzen Ausdehnung; dazu sind sie von Natur reichlich bewässert. Hinzu kommt noch beim Rio-frio eine Berieselungsanlage, wofür die Lokalbehörde gesorgt hat, um die weiter vom Flusse entfernten Pflanzungen ebenfalls zu berieseln. Diese Berieselungsanlage im Anschluss an die Eisenbahn hat dort schon viel Segen gestiftet.

Von kaum 6000 Einwohnern vor zehn Jahren ist die Bevölkerung jetzt auf mindestens 30 000 Köpfe gestiegen. An die Stelle der Armut ist allgemeine Wohlhabenheit getreten. Trägheit und revolutionäre Wühlereien, die dort früher zu Hause waren, mussten der Arbeitslust und dem Erwerbssinn weichen.

Diese guten Einflüsse zeigen sich jetzt im Anbau von Bananen und in der Viehzucht. Das erstere ist das Wichtigere. In den 18 Monaten, vom 1. Jan. 1906 bis zum 30. Juni 1907, wurden über Sta. Marta nach Neuyork Bananen ausgeführt, deren Wert annähernd 1000000 Golddollars erreichte. Dabei ist zu bemerken, dass von Januar bis Juni 1907 fast doppelt so viel exportiert wurde, wie in den entsprechenden Monaten 1906. — Und dieses Ergebnis ist umso erfreulicher, weil daraus hervorgeht, dass sogar eine so schreckliche Revolution, wie sie in Kolumbien von 1899 bis 1902, drei volle Jahre wütete, den einmal begonnenen Fortschritt nicht wesentlich zu hemmen vermochte. Das übrige Kolumbien leidet noch heute an den Folgen der wahnwitzigen Revolution, die Gegend von Rio-frio ist dagegen heute blühender und reicher denn je!

Einige Bananenpflanzer haben angefangen, nebenbei Kakao oder Kautschuk anzupflanzen. Die Erfolge sind ermutigend. Daher erlaube ich mir, die

Digitized by Google

Augen der Kakaofabrikanten, Händler und aller Interessenten auf diese ganze Rio-frio-Gegend aufmerksam zu machen, dort grosse Kakaopflanzungen anzulegen und billigeres Rohmaterial für ihre Fabriken zu gewinnen.

Der Kakao, der dort wächst, ist gut, bei sachgemässer Kultur und Bereitung, sowie bei besserer Auswahl der Samen (Caracas ist von Rio-frio aus in 4—5 Tagen zu erreichen, folglich ist leicht Samen von den besten dortigen Sorten zu bekommen), würden sich Bohnen von der besten Qualität ernten lassen; die Ernten sind sehr ertragreich, die Ausfuhr ist sehr leicht und billig über Sta. Marta möglich, das wöchentlich zweimal Dampferverbindung mit Neuyork unterhält (Fahrt in sieben Tagen). Die Verbindung von Kakao-Anpflanzung mit Bananenkultur lässt sich leicht bewerkstelligen. Da die Bananen schon nach zehn Monaten zu tragen anfangen, und für die dort geernteten Bananen sich sicherer Absatz bietet, da die United Fruid Company sie zum Export gegen Barzahlung kauft, und zwar zu kontraktlich festgesetzten Preisen, und dieses Bananengeschäft auch für den Pflanzer sehr einträglich ist. so kann davon allein ein grosser Teil der Anlagekosten der Kakaopflanzungen bestritten werden. Natürlich müssen die meisten Bananenpflanzen beseitigt werden, wenn die Kakaopflanzen ertragfähig werden.

Zu all den angeführten Vorzügen kommt noch hinzu, dass die jetzige Regierung Kolumbiens durch Schenkung von Ländereien und Entgegenkommen der Behörden die Uebersiedelung von fremdem Kapital, um die dortige Gegend urbar zu machen, ins Auge gefasst hat. Die Ausfuhr von Bananen darf gesetzlich weder durch die National-Regierung noch durch die Lokalbehörden belastet werden. Die Eisenbahnen, so die von Sta. Marta, haben sehr liberale Konzessionen bekommen. Wir sind überzeugt, dass eine Gesellschaft, die mit grossem Kapital in Kolumbien Kakao-, Bananen- oder sonstige Pflanzungen anlegen wollte, die volle Protektion des Präsidenten General Reyes haben würde, und dieser ist ein Mann, der neben eiserner Energie und dem Willen, jede neue Revolution in Kolumbien zu vereiteln — eine Aufgabe, in der er unterstützt wird von fast der ganzen Bevölkerung in allen Parteischattierungen — auch die Tugend besitzt, das gegebene Wort zu halten. Mit Intelligenz und praktischem Sinn führt er Kolumbien, das infolge der vielen Revolutionen hinter fast allen anderen Schwesterrepubliken in materieller Richtung zurückgeblieben war, in die Bahnen des Fortschritts. Was der jetzige Präsident leisten kann, wird folgende Angabe zeigen: Als General Reyes die Regierung übernahm — am 7. August 1904, — standen die kolumbianischen Bonds in London zu 15 Prozent, die kolumbianische Staatskasse war leer, und die laufenden Ausgaben (Beamtengehälter) hatten ein Defizit von über 3000000 Dollars Gold. Seit anderthalb Jahren hat Kolumbien die Bezahlung der Koupons der auswärtigen Schuld wieder begonnen, infolgedessen sind die Bonds, trotzdem sie nach Abmachung mit den Bondholders nur 2½ Proz. einbringen, auf 42 Proz. gestiegen. Das Defizit im Etat Kolumbiens ist verschwunden, und dabei hat unser Präsident, trotz der schlechten Geschäftslage, des Landes, Geld und Kredit gefunden, um wichtige Eisenbahnarbeiten zu unternehmen, zahlreiche Wege und Chausseen zu bauen, durch Subventionen die Flussdampfschiffahrt und die Baumwollindustrie zu fördern, die Volksschulen und Handwerker-Abendschulen in erfreulicher Weise zu vermehren und durch zweckmässige Einrichtung von Leprosorien die im Innern Kolumbiens existierende Volksseuche einzudämmen. Vor allem aber hat General Reyes es verstanden, das Vertrauen und die Liebe aller ordnungsliebenden Kolumbianer und der Ausländer, die mit dem Lande zu tun haben, zu gewinnen. So hoffen wir, dass er sein Programm: durch Frieden und Arbeit Kolumbien reich und angesehen zu machen, glücklich zu Ende führen wird, umsomehr, da eine Volksversammlung seine Regierungszeit auf zehn Jahre bemessen hat.

Nach dem Gesagten bleibt mir nur übrig, die deutschen Kapitalisten, die in tropischer Landwirtschaft oder in Bergbau und Textilindustrie etwas unternehmen wollen, aufzufordern, meine Heimat Kolumbien sich anzusehen, bevor sie eine Entscheidung über ihr Arbeitsfeld treffen.

Die kolumbianische Regierung hat in Hamburg ein Auskunftsbureau errichtet, das unter Leitung des Unterzeichneten steht, um Interessenten über alles, was Kolumbien betrifft, zu unterrichten. Sollten auch Interessenten Sachverständige nach Kolumbien schicken wollen, so stehe ich auch gern mit Empfehlungsschreiben an die Behörden und an Private zur Verfügung, um den Interessenten die Kenntnis des Landes zu erleichtern.

Hamburg, 11. Januar 1908, Parkallee Nr. 3.

Dr. Oscar A. Noguera.

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande im Oktober 1907.

Die einzelnen Warenbezeichnungen sind zur Erleichterung der Uebersicht fett gedruckt, ebenso die bei diesen stehenden Zahlen, die sich auf die Einfuhren und Ausfuhren im Monat Oktober der drei Jahre 1905, 1906 und 1907 beziehen.

Alle übrigen Zahlen fassen die zehn Monate Januar bis Oktober in sich, die bei den einzelnen Ländern aufgeführten Mengen stellen den Anteil vor, den diese Länder an den Einfuhren oder Ausfuhren der zehn Monate Januar bis Oktober haben.

Die den einzelnen Waren angefügten Zahlen in Klammern sind die amtlich auf Grund der Anschreibungen ermittelten Durchschnittswerte in Mark auf 100 Kilo.

Bei manchen Aufzeichnungen sind Lücken; diese sind dadurch entstanden, dass die nötigen Angaben nicht bekannt gegeben sind, was namentlich in den ersten Monaten nach dem 1. März 1906 als eine Folge der veränderten Einteilung und Anschreibung recht häufig zu beobachten ist.

Die Einfuhren und Ausfuhren stellen nur die Mengen vor, die tatsächlich die Grenze des deutschen Zollgebiets überschritten und entweder für den deutschen Verbrauch verzollt oder mit grünem, statistischem Ausfuhrschein aus dem deutschen Inlande ausgeführt sind. Nicht eingeschlossen in diese Zahlen sind die Mengen, die nach, über und aus Freihäfen oder Zollniederlagen oder Transitlägern bewegt werden. Lässt z. B. ein Fabrikant 500 Sack Kakaobohnen bei der Ankunft verzollen, so kommen sie zur statistischen Anschreibung und werden in den folgenden Zahlen gefasst; werden aber diese 500 Sack zunächst unter Zollverschluss zu Lager genommen und erst nach Wochen verzollt, so gelangen sie auch erst nach Wochen, im Augenblick der Verzollung, zur statistischen Anschreibung als Einfuhr.

a) Einfuhren.

	1905 Kilo	1906 Kilo	1907 Kilo
Kakaobohnen (116.42 Mk.)	**2350200**	**2853500**	**2404700**
in 10 Monaten	24834500	29862200	30549900

Digitized by Google

davon aus:			
Portug. Westafrika	5801600	6583800	6367000
Britisch-Westafrika	2464500	3460900	5296500
Brasilien	3518600	5194800	4794300
Ecuador	4648300	4012200	3770000
Dominik. Republik	3746100	4803500	3585700
Venezuela	1192000	1472800	2216800
Britisch-Amerika	1754300	2136800	2060800
Kamerun	664000	?	933500
Ceylon	514600	?	728600
Kuba	127600	?	299000
Niederl. Ostindien	182200	?	285800
Samoa	?	?	33200
Togo	?	?	10000

Der Oktober 1907 hat einen weiteren Rückgang in der Aufnahme Deutschlands an Kakaobohnen gebracht. Dieser Rückgang zeigt sich schon seit dem August d. J., und wenn aus den Vormonaten, also bis Ende Juli, noch ein Ueberschuss von 1907 gegen 1906 zu verzeichnen ist, so hat sich dieser doch in den drei Monaten August, September und Oktober in bemerkenswerter Weise verringert. Ende Juli d. J. stellte sich der Ueberschuss der sieben Monate 1907 gegen 1906 auf 1 378 100 Kilo oder fast 6½ Prozent; nach zehn Monaten, für die Zeit Januar bis Oktober, ist der Ueberschuss von 1907 über 1906 auf 687 700 Kilo oder 2,3 Prozent zurückgegangen, und zwar in der Weise, dass die Einfuhr für den deutschen Verbrauch betragen hat in Kilo:

im	1906	1907	Abnahme 07 gegen 06
August	2 535 400	2 398 900	136 500
September	2 692 400	2 587 300	105 100
Oktober	2 853 500	2 404 700	448 800

In diesen drei Monaten hat also der Rückgang des deutschen Verbrauchs 690 400 Kilo oder mehr als 8½ Prozent betragen. Ueber das Ergebnis der noch fehlenden Monate November und Dezember ist ohne nähere Unterlagen im Voraus kaum etwas zu sagen; das Novemberergebnis werden wir aber schon im nächsten Heft bringen können. Als Anhalt nennen wir zunächst nur die deutschen Verbrauchszahlen

	1905	1906	
für November	2 567 800	3 032 700	Kilo
» Dezember	2 230 800	2 365 600	»

	1905	1906	1907
Kakaopulver	**57600**	**61600**	**85500**
(335 Mk.)			
in 10 Monaten	422900	447400	537600
davon aus:			
Holland	420300	439100	531700

Die Einfuhr von holländischem Kakaopulver steigt von Monat zu Monat, obgleich wir gerade jetzt mehr in der Schokoladenzeit stehen. Die Gesamteinfuhr hat in zehn Monaten 1907 gegen 1906 um 20 Prozent zugenommen, Hollands Anteil gar um 21 Prozent!

	1905	1906	1907
Schokolade	**113600**	**116700**	**72000**
(280 Mk.)			
in 10 Monaten	668400	799300	917800
davon aus:			
Schweiz	618300	738600	836400
Frankreich	36600	42000	60900

Die Schokoladeneinfuhr zeigt im Oktober 1907 einen beachtenswerten Rückgang, trotzdem der Oktober zu den Monaten gehört, die zur Auffüllung der Bestände für die weihnachtliche Hauptzeit dienen müssen. Vielleicht hat in diesem Jahre der September vor dem Oktober einen Teil der Einfuhren vorausgenommen, denn trotz der kleineren Oktobereinfuhr sind in zehn Monaten 1907 118 500 Kilo oder fast 15 Prozent mehr Schokolade in Deutschland eingeführt als 1906. Beachtenswert ist hierbei, dass die Kakaopulvereinfuhr im Verhältnis mehr gestiegen ist als die Schokoladeneinfuhr, und dass auch französische Schokolade mehr nach Deutschland kommt, wenn auch zunächst nur in bescheidenen Mengen.

	1905	1906	1907
Schokoladenwaren	**7800**	**7400**	**11200**
(300 Mk.)			
in 10 Monaten	69900	70200	89400
davon aus:			
Schweiz	23500	25600	31400
Oesterreich-Ungarn	19400	18300	28600
Frankreich	18100	15700	?

Die Einfuhr von Schokoladenwaren, namentlich aus Oesterreich-Ungarn, geht vorwärts, doch handelt es sich im ganzen nur um kleine Mengen.

	Oktbr. 1906	Oktbr. 1907	10 Monate 1907
a) **Feines Backwerk**	**30400**	**26000**	253500
(150 Mk.)			
b) **Zuckerwaren**	**21700**	**16500**	185100
c) **Kindermehl**	**1400**	**2300**	22400
(147.40 Mk.)			

Auf die einzelnen Herkunftsländer verteilen sich die Einfuhren dieser drei Warengruppen für zehn Monate Januar bis Oktober 1907 in Kilo, wie folgt:

Herkunftsland:	a)	b)	c)
England	99200	?	9100
Frankreich	53000	38000	4100
Italien	?	47900	?
Oesterreich-Ungarn	?	14400	?

Verglichen mit früheren Jahren, in denen feines Backwerk, Zuckerwaren und Kindermehl in einer Gruppe vereinigt waren, ergeben sich für die Zeit von Januar bis Oktober (zehn Monate) folgende Gesamteinfuhren:

1905	1906	1907	
441 900	444 200	461 000	Kilo.

	1905	1906	1907
Mandeln	**1675000**	**1209100**	**1382700**
(164.20 Mk.)			
in 10 Monaten	5773600	6383900	5634100
davon aus:			
Italien	3960600	4288800	3715100
Spanien	411700	856600	597500
Marokko	1017300	555900	574000
Frankreich	307100	485700	456300
Persien	?	?	224600
Asiat. Türkei	?	?	25600

Bei Mandeln zeigt sich für den Oktober 1907 eine kleine Zunahme der Einfuhr, doch bleibt diese für zehn Monate 1907 gegen die beiden Vorjahre zurück.

	1905	1906	1907
Honig	**297200**	**196700**	**333900**
(47.58 Mk.)			
in 10 Monaten	2026600	2416500	2209500
davon aus:			
Chile	529000	640400	744500
Kuba	731500	875200	550300
Vereinigte Staaten	?	?	266500
Mexiko	?	?	226600
Vanille	**2800**	**2600**	**18300**
(1190 Mk.)			
in 10 Monaten	74900	114300	88100
davon aus:			
Franz.-Australien	38300	?	43900
Madagaskar	24100	?	32000
Frankreich	10800	?	10500

Die Oktobereinfuhr 1907 ist für Vanille ausgewöhnlich gross, sie macht fast den vierten Teil der Gesamteinfuhr aus, doch erreicht diese noch nicht das Vorjahr.

Digitized by Google

b) Ausfuhren.

	1905 Kilo	1906 Kilo	1907 Kilo
Kakaoabfälle (15 Mk.)	—	**10500**	**5000**
in 10 Monaten	41500	120400	113600
davon nach			
Holland	41300	108500	110100

Holland hat im Oktober 1907 weniger Kakaoabfälle aus Deutschland erhalten, doch bleibt es ziemlich der einzige Abnehmer dafür.

	1905	1906	1907
Kakaoschalen (5 Mk.)	**31900**	**83000**	**99700**
in 10 Monaten	611700	742600	1045600
davon nach:			
Holland	275900	460200	737600
Schweiz	321700	255500	189800

Die Ausfuhr von Kakaoschalen hat mit Ende Oktober 1907 eine Million Kilo überschritten und ist den beiden Vorjahren weit voraus. Während aber von den Hauptkäufern deutscher Kakaoschalen die Schweiz gegen 1906 und 1905 weiter nachgelassen hat, ist Hollands Anteil für zehn Monate um 63 Prozent gegen das Vorjahr gestiegen.

	1905	1906	1907
Kakaobutter (240 Mk.)	**146700**	**274700**	**189000**
in 10 Monaten	1411500	2107300	1768800

Die Kakaobutterausfuhr ist in zehn Monaten 1907 gegen 1906 um rund 330 000 Kilo zurück.

	1905	1906	1907
Kakaomasse (172.60 Mk.)	**46300**	**52600**	**36400**
in 10 Monaten	343600	320400	298900
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	159300	126500	141800
Belgien	?	?	27100
England	38200	?	25600
Holland	112100	78500	?

Ebenso zeigt auch die Ausfuhr von Kakaomasse einen Rückgang, wenn gleich z. B. Oesterreich-Ungarn 1907 mehr erhalten hat als früher. Leider fehlt für 1907 der Anteil, den Holland an der Ausfuhr deutscher Kakaomasse hat.

	1905	1906	1907
Kakaopulver (210 Mk.)	**51800**	**32000**	**27100**
in 10 Monaten	421900	322200	222100
davon nach:			
Holland	62800	62900	91000
Dänemark	?	?	10800
Deutschsüdwestafrika	202000	?	?

Der Rückgang in der Kakaopulverausfuhr ist bekannt, da ja nach Deutschsüdwestafrika nichts mehr geht, vielmehr wird vielleicht schon die Statistik für den November d. J. die Rücksendungen zum Teil erkennen lassen. Hollands Anteil an der Kakaopulverausfuhr zeigt eine erfreuliche Zunahme.

	1905	1906	1907
Schokolade (210 Mk.)	**95400**	**54200**	**45200**
in 10 Monaten	693700	399200	359700
davon nach:			
England	45000	49800	58000
Dänemark	?	?	44600
Holland	?	59100	37000
Belgien	26500	59300	28400
Deutschsüdwestafrika	407700	?	?
Vereinigte Staaten	75000	?	?

Der Anteil von England und Dänemark an der deutschen Schokoladenausfuhr ist für das laufende Jahr ansehnlich gestiegen. Holland ist zurück, ebenso recht erheblich Belgien als Käufer deutscher Schokolade. Leider wird die Schokoladenausfuhr nach den Vereinigten Staaten nicht mehr bekannt gegeben.

	1905	1906	1907
Schokoladenwaren (280.60 Mk.)	**40600**	**34300**	**35100**
in 10 Monaten	245900	233600	234200
davon nach:			
England	91500	41500	53500
Belgien	34200	43700	27700
Holland	?	19800	?
Schweiz	?	19800	?

England und Belgien zeigen gegen das Vorjahr grössere Anteile an der Ausfuhr von Schokoladenwaren, doch war Englands Anteil früher schon grösser.

	Oktbr. 1906	Oktbr. 1907	10 Monate 1907
a) **Feines Backwerk** (140 Mk.)	**113100**	**74100**	905300
b) **Zuckerwaren**	**74500**	**119700**	655100
c) **Kindermehl** (148 Mk.)	**15700**	**46100**	276700

Auf die einzelnen Bestimmungsländer verteilen sich die Ausfuhren dieser drei Warengruppen für zehn Monate Januar bis Oktober 1907 in Kilo, wie folgt:

Bestimmungsland:	a)	b)	c)
Brit.-Ostindien	193900	?	?
Vereinigte Staaten	129800	?	?
England	?	126100	?
Oesterreich-Ungarn	?	?	93200
Belgien	?	95600	?
Dänemark	?	66900	?
Schweiz	?	?	42500
Aegypten	27800	?	?
Holland	?	11300	?

In früheren Jahren waren diese Waren in einer Gruppe vereinigt; beim Vergleich ergeben sich folgende Gesamtmengen für die zehn Monate Januar bis Oktober:

1905	1906	1907
1 330 700	1 418 400	1 837 100 Kilo.

Die Ausfuhr dieser Warengruppe hat sich gegen das Vorjahr um über 400 000 Kilo gehoben. Leider sind von den Bestimmungsländern nur wenige genannt, sodass für mehr als die Hälfte der ausgeführten Mengen der Nachweis der Bestimmung fehlt.

	1905	1906	1907
Honig (40 Mk.)	**76900**	**26500**	**93800**
in 10 Monaten	223900	133100	406300
davon nach:			
Frankreich	198300	68900	341300
Dänemark	?	?	38700
Holland	7400	?	?

Frankreichs Anteil an der deutschen Honigausfuhr zeigt gegen die Vorjahre bedeutende Fortschritte; es ist bei weitem der Hauptkunde.

	1905	1906	1907
Milch, eingedickt, eingetrocknet (90 Mk.)	**305200**	**289400**	**257600**
in 10 Monaten	4216900	4308600	3582600
davon nach:			
England	2411500	2317700	1676900
Brit.-Südafrika	248100	207500	175100
Brit.-Ostindien	101000	?	145400
Brit.-Amerika	116500	?	111600
China	136000	?	72900
Deutschsüdwestafrika	?	?	67900

Die Ausfuhr von Trockenmilch wird voraussichtlich auch in den beiden letzten Monaten November und Dezember 1907 den Ausfall gegen die Vorjahre nicht mehr aufholen.

Digitized by Google

Kakaobohnen.

Bericht vom 20. Januar 1908.

Seit drei Tagen meldet »man« wieder feste Preise, meldet »man« auch, an einigen Stellen, grosse Umsätze. Wer aber Käufer war, das wird nicht verraten, worauf die festen Preise sich stützen, das weiss niemand. Wir wissen's auch nicht. Morgen wird man wohl wieder von einem »ruhigen« Bedarfsgeschäft berichten müssen.

An einem Teile der Goldküste, von wo der Akrakakao kommt, ist die Beulenpest ausgebrochen. Näheres steht an anderer Stelle. Die Schiffe, die sonst diesen Teil der Küste, zu dem auch der Platz Akra gehört, anlaufen und Kakao aufnehmen, fahren nun eine Zeitlang vorbei. Die Zufuhren von dort werden eine kurze Unterbrechung erleiden; sie werden dafür hinterdrein um so grösser sein. Da die englische Regierung sich sofort mit allen Mitteln gegen diese Krankheit gerüstet hat, so ist zu erwarten, dass sie bald vertrieben sein wird. Die mit tropischen Verhältnissen vertrauten Leute wissen, dass diese Krankheit nie ganz verschwindet, dass einzelne Fälle immer vorkommen, dass energisches Einschreiten gegen sie fast immer ein schnelles Verschwinden erzielt. Denn die Pest breitet sich nur langsam aus, darum ist ihre Bekämpfung so sehr viel leichter, als es bei anderen Epidemien, z. B. bei der Cholera, der Fall ist. Sie dauert dort, wo man sie erkannt hat, und wo man ihr zu Leibe geht, immer nur einige Wochen. Und England passt in seinen Kolonien sehr auf, es weiss, welche Entwicklung gerade die Goldküste in den letzten Jahren genommen hat. —

Sollte etwa dieser Vorfall als Haussemotiv benutzt werden, so können wir nur sagen, dass es gänzlich unberechtigt sein würde, dadurch eine Knappheit in Rohmaterial begründen zu wollen. Bis zum 10. Januar ist in Akra noch angelaufen und eingeladen worden. Die Ernteerträge aus den Haupterntemonaten November, Dezember und aus der ersten Hälfte des Januar sind also weggeschafft und schwimmen zum Teil noch. Wenn nun 14 Tage lang Akra nicht angelaufen wird, so kann das keinerlei Einfluss auf die heutige Preislage ausüben. Was aber nicht ausschliesst, dass trotzdem damit manipuliert wird.

Für Bahia und Akra sind die heutigen Notierungen um 1 bis 2 Mk. höher, als sie am 4. Januar waren. Nur die besseren Sorten sind nicht höher, Arriba, Machala, Trinidad, Kuba, Jamaika, Ceylon, Venezuela sind sogar etwas niedriger. Einsichtige Fabrikanten, die ihr Fach verstehen, werden also wissen, was sie zu tun haben.

Im **Hamburger Hafen** sind vom 1. bis 15. Januar 1908 nach privaten Ermittelungen folgende Mengen angekommen:

Westafrika	6 212	Sack
Liverpool	3 967	»
Southampton	2 360	»
Le Hâvre	2 172	»
Bremerhaven	1 643	»
Westindien	1 162	»
Lissabon	750	»
Bahia	700	»
Amsterdam	686	»
Antwerpen	655	»
London	394	»
Neuyork	231	»
Colombo	100	»
Genua	75	»
Bordeaux	55	»
1.—15. Januar 1908:	21 162	Sack
1907:	29 673	»

In Hamburg sind am 18. Januar 1908 folgende **Preise für Kakaobohnen** gefordert worden:

je 50 Kilo	Platzware	Abladungsware
Akra	77.— Mk. cif	76.— Mk. cif
Samana	80.— » »	78.— » »
Kuba	80.— » »	78.— » »
Bahia		
fair fermented	84.— » »	79.75 » cfr.
superior	90.— » »	84.75 » »
Trinidad		
fair shipping	90.— » »	81.25 » cif
plantation	91.— » »	82.25 » »
Kamerun		
kurant	85.— » »	— » »
fein	87.— » »	— » »
Thomé		
mittel	86.— » »	84.— » »
fein	90.— » »	88.— » »
Guayaquil		
Machala	92.— » »	84.50 » cfr.
Balao	— » »	85.50 » »
Arriba sup. epoca	95.— » »	87.50 » »
Caraquez	93.— » »	— » »
Venezuela		
ungefärbt	90—110.— » »	86.— » »
gefärbt		87.— » »

Einzelberichte.

Venezuelakakao. In La Guayra sind vom 7. bis 21. Dezember 1907 (1906) 3706 (4981) Sack von den Pflanzungen angekommen. In der gleichen Zeit 1907 (1906) hat die Ausfuhr 4152 (3092) Sack betragen, wovon 1053 Sack nach Nordamerika gingen. Briefliche Aufgaben über die gesamte Dezemberausfuhr sind noch nicht eingetroffen, wohl aber die Nachricht, dass man in La Guayra für den Januar grössere Ankünfte von den Pflanzungen erwartet.

Aus Carupano wird die Novemberausfuhr 1907 gemeldet, die 163560 Kilo betragen hat gegen 165166 Kilo 1906 und 237127 Kilo 1907. Leider ist die Oktoberaufgabe verloren gegangen, sodass es heute noch nicht möglich ist, die Gesamtausfuhr für die elf Monate 1907 zu nennen. Bis Ende September hatte 1907 sein Vorjahr um rund 700000 Kilo übertroffen.

Guayaquilkakao. In der ersten Januarhälfte 1908 sind in Guayaquil von den Pflanzungen 7700 Quintales angebracht worden; zur gleichen Zeit 1907 waren es 11000 Quintales. Hiermit hat das neue Jahr 1908 gleich einen schlechten Anfang gemacht, hoffentlich bessert es sich im weiteren Verlaufe. Wir stehen in Guayaquil jetzt vor den Hauptankünften, die sich von jetzt an bis in den Mai hinein von Monat zu Monat zu steigern pflegen.

Ueber die Ausfuhr von Guayaquil sind Zahlen eingetroffen, die bis Ende November reichen. Hiernach hat die Kakaoausfuhr von Guayaquil betragen:

	im Oktober	im November	in elf Monaten
1907	1 190 111	604 264	17 316 659 Kilo
1906	1 859 441	765 957	20 254 141 »
1905	439 853	579 749	16 767 931 »

Aus diesen Zahlen ergibt sich für den Hafen Guayaquil in elf Monaten 1907 gegen 1906 ein Rückgang von rund 3 Millionen Kilo in der Kakaoausfuhr. Das Ergebnis aus anderen Hafenplätzen von Ecuador steht noch aus.

Trinidadkakao. Aus Port of Spain wird berichtet, dass die Ernteerbeiten durch das Fest und Regenwetter aufgehalten wurden; es war daher nicht möglich, den Kakao sofort zu trocknen. Dies ändert aber nichts an den allgemeinen Aussichten, die unverändert günstig stehen; Januar und Februar sollen daher noch starke Ausfuhren zeigen.

Briefliche Aufgaben über den Dezember 1907 sind von Trinidad bisher noch nicht eingetroffen, wir

Digitized by Google

wiederholen daher heute nur die Gesamtausfuhr von Port of Spain, die betragen hat

1907 209 666 Sack
1906 147 355 »
1905 250 230 »

In London sind am 7. und 14. Januar 1908 auf den Auktionen 1697 und 188 Sack Trinidad angeboten, 64 und 31 Sack verkauft worden zu weichenden Preisen. Am ersten Auktionstage verlor Trinidad gar 5 bis 8 s. Ausserdem wurden noch 500 Sack umgesetzt. In London haben am 11. Januar 1908 3949 Sack gelegen.

Grenadakakao. Auf den Londoner Auktionen am 7. und 14. Januar 1908 sind 2554 Sack und 380 Sack Grenada angeboten, 449 und 45 Sack verkauft worden. Auch hierfür haben die Preise nachgeben müssen, namentlich am 7. Januar, wo sie ähnlich wie Trinidad verloren. Ausserhalb der Auktionen kamen noch 950 Sack Grenada zum Verkauf; dafür sind 87 bis 91 s bezahlt worden. Am 11. Januar 1908 haben in London 4252 Sack Grenada gelegen.

Von Grenada selbst liegen gute Nachrichten über die jetzige Ernte vor; man erwartet normale Erträge, trotzdem besonders das Wetter im November das Gedeihen der Früchte beeinträchtigt hatte. Scheinbar wird sich die Ernte aber etwas verspäten. Nach den jüngsten Zahlenaufgaben hat die Ausfuhr von Grenada im Dezember 8959 Sack betragen, sodasss sich die Gesamtausfuhr 1907 auf 54260 Sack stellt gegen 58118 Sack im Jahre 1906.

In Heft 304, Seite 1556, ist bei dem Grenadabericht zu beachten, dass die Kakaoausfuhr von Grenada im November 1906 8244 Sack und in elf Monaten 46118 Sack betragen hat.

Ceylonkakao. Aus Colombo sind neue Mitteilungen nicht eingegangen, dagegen deuten die starken Ankünfte von Ceylonkakao in London darauf hin, dass auch in den letzten Wochen 1907 die Kakaoausfuhr von Ceylon stark gewesen ist. Vom 1. Januar bis zum 18. November 1907 stellte sich der Ueberschuss gegen 1906 schon auf rund 1 Million Kilo. In London selbst stellte Ceylon die grössten Mengen zur Auktion, am 7. Januar allein 6970 Sack und am 14. Januar 2738 Sack. Verkauft sind davon 2408 und 1278 Sack, und zwar mussten die Preise am ersten Auktionstage 5 bis 10 s nachgeben, am zweiten Tage war die Nachfrage allgemein, für Ceylon ebenfalls, nur gering, doch änderten sich die Preise nicht wesentlich. Durch die starken Ankünfte der letzten Wochen sind die Londoner Vorräte von Ceylonkakao auf 15328 Sack am 11. Januar 1908 gestiegen; das ist etwa der dritte Teil des Londoner Gesamtvorrates.

Bahiakakao. Aus Bahia sind die brieflichen Aufgaben über den Dezember 1907 eingetroffen. Hiernach haben betragen in Bahia in Sack:

	im Dezember		im Jahre	
	1907	1906	1907	1906
Ankünfte	60 000	33 250	389 350	378 027
Ausfuhren	53 639	36 982	350 439	381 858
davon nach				
Europa	49 239	23 289	230 622	240 937
Nordamerika	3 100	13 443	108 386	134 136
La Plata	1 300	250	11 431	6 785

Hieraus ergibt sich, dass die Ausfuhr 1907 gegen das Vorjahr zurück ist, während die Ernte grösser ist. Namentlich Nordamerika hat hauptsächlich in den letzten Monaten weniger Bahia bezogen als sonst, der Dezember 1907 zeigt gegen 1906 eine erhebliche Verschiebung in den Bestimmungsländern.

Der Vorrat in Bahia ist noch immer gross, einerlei ob schon verkauft oder nicht, es haben Jahresanfang dort mindestens 66000 Sack gelegen, als Ueberschüsse der Ankünfte über die Ausfuhren aus den letzten Monaten 1907.

Thomékakao. In Lissabon sind am 9. Januar 1908 D. »Loanda« mit 12772 Sack und am 18. Januar D. »Portugal« mit 22735 Sack eingetroffen. Ein dritter Dampfer wird mit etwa 10—14000 Sack erwartet, sodass die Lissaboner Januarankünfte auf etwa 46—50000 Sack kommen werden; im Jahre 1907 waren es 61993 Sack im Januar, 1906 ebenfalls 61088 Sack.

Die Lissaboner Vorräte haben am 18. Januar 1908 118766 Sack umfasst, am 20. Januar 1907 waren es 113038 Sack, am 20. Januar 1906 99278 Sack. Die Lissaboner Vorräte sind in den letzten Monaten andauernd gestiegen. Die Gründe dafür sind bekannt und an anderer Stelle dieses Heftes vorgetragen.

In London haben am 11. Januar 1908 5700 Sack Thomé gelegen.

Samana / Sanchezkakao. Neue Zahlenaufgaben waren aus den verschiedenen Plätzen nicht eingetroffen, in den Hauptgebieten hat wohl inzwischen die kleinere Weihnachtsernte, die sich etwas verspätet, eingesetzt, sodass schon im laufenden Monat einige Ausfuhren zu erwarten sind. Ausserdem wird berichtet, dass die Kakaobäume zahllose Blüten treiben, und wenn heute daraufhin schon ein Ausblick zulässig ist, so sind in der Haupternte, der Johannisernte, grosse Erträge zu erwarten. Indessen kann das Wetter hier noch vieles wieder umstossen, wie 1907, wo eine siebenmonatliche Dürre die Kakaofrüchte nicht reif werden liess. Die grossen Ausfuhrmonate für den Samana/Sanchezkakao sind Mai, Juni und Juli.

Akrakakao. Von der Goldküste werden die Septemberausfuhren 1907 brieflich bestätigt; es sind genau 290188 lbs gewesen. Ausserdem ist uns gekabelt, dass die Ausfuhren im Oktober 2000000 lbs und im November 4700000 lbs betragen haben. Hiermit ergibt sich folgendes für die Kakaoausfuhr:

	Oktober	November	elf Monate	
1907	2 000 000	4 700 000	15 440 795	lbs
1906	2 353 856	3 922 754	13 821 244	»
1905	378 197	2 283 142	8 002 618	»

Diese Mengen ergeben für elf Monate 1907 gegen 1906 eine Zunahme von rund 1600000 lbs oder 12 Proz. Die Aussichten über die Ernte sind sehr günstig, die Ankünfte von den Pflanzungen an der Küste sind ebenfalls reichlich, doch hat die Verladung nur etwa bis zum 10. Januar in der gewohnten Weise stattfinden können. Seitdem ist ein Teil der englischen Goldküste, namentlich der Platz Akra wegen Beulenpest für verseucht erklärt worden, und die Dampfer laufen daher dort solange nicht an. Der Kakao muss warten, bis die Gefahr vorüber ist, gegen die schon alle Massregeln zur Abwehr getroffen sind.

Im Dezember 1907, dem grössten Ausfuhrmonat, ist die Verladung noch ungehindert erfolgt, wie die starken Ankünfte in Hamburg und Liverpool deutlich erkennen lassen. Nach den jetzigen Ernteberichten wird das Einbringen des Kakaos länger währen als vorm Jahr, wo die starken Ausfuhren Ende Januar aufhörten. Die jetzige Störung der Kakaoausfuhr berechtigt zu der Annahme, dass die Verladung der letzten Bohnen aus der Haupternte diesmal sich auf die nächsten Monate Februar und März verteilen wird. Ueberhaupt hat sich die Haupternte verspätet.

Javakakao. Die Ausfuhr von Kakao aus Java hat betragen:

	im November	in elf Monaten
1907	86 216 Kilo	1 346 615 Kilo
1906	120 927 »	1 514 494 »

Hieraus ergibt sich ein Rückgang in der Ausfuhr von 200000 Kilo für 1907 gegen 1906.

In Amsterdam sind am 8. Januar 1908 1315 Sack Java in Auktion verkauft worden. Unverkauft blieben 135 Sack. Die Preise gingen nur bei wenigen Kave-

Digitized by Google

lingen über den Schätzungswert hinaus, dagegen blieb der Erlös aus einer ganzen Reihe von Kavelingen unter dem Schätzungswert. Die nächste Auktion von Javakakao wird am 22. Januar 1908 sein. Dazu sind 563 Sack in 19 Kavelingen angemeldet.

Kakaoplätze:

London. Auktionen haben am 7. und 14. Januar 1908 stattgefunden. Am ersten Auktionstag, über den wir schon kurz berichteten, hat das Angebot 14478 Sack betragen, wovon 4167 Sack verkauft wurden. Dem ungewöhnlich grossen Angebot stand nur verhältnismässig wenig Nachfrage gegenüber; die Preise gaben daher allgemein etwa 5 bis 10 s nach. Am zweiten Auktionstag ging es aus Mangel an Nachfrage sehr ruhig her. Von angebotenen 4679 Sack wurden 1675 Sack losgeschlagen, und zwar zu ziemlich unveränderten Preisen. Ausserdem fanden noch einige Verkäufe zu Preisen statt, die den Auktionspreisen entsprachen. Die nächsten Auktionen sind für den 21. Januar angesagt; soweit Ansagen vorliegen, umfasst das Angebot 6204 Sack.

In den ersten Januartagen sind die Ankünfte in London sehr gross gewesen, sodass sich die Spannung, die zwischen den jetzigen und den früheren Vorräten bestand, am 11. Januar 1908 auf nur 2700 Sack verringerte, denn an diesem Tage hat der Londoner Vorrat 44367 Sack betragen, zur gleichen Zeit 1907 waren es 47068 Sack. In London sind bis 11. Januar

	1907	1906
angekommen	13110 Sack	7412 Sack
abgeliefert		
zum Verbrauch	2900 »	3762 »
zur Ausfuhr	1549 »	1115 »

In Heft 304, Seite 1557, ist richtig nachzutragen, dass die Londoner Kakaobohneneinfuhr in elf Monaten 1906 172488 Sack betragen hat.

Liverpool. Der Markt hat auch in Liverpool weichende Preise gezeigt. Bekannt wurden verschiedene Geschäfte in Akrakakao, wovon grosse Mengen in den letzten Wochen ankamen. Ueberhaupt sind die Ankünfte reichlich gewesen; sie setzen sich zusammen aus 30082 Sack Akra, 4500 Sack Bahia, 2071 Sack Thomé und 132 Sack anderer Herkunft.

Auch von anderen englischen Plätzen werden grössere Ankünfte gemeldet, so in **Bristol** 11943 Sack, in **Southampton** 9100 Sack Bahia, 4257 Sack Trinidad und 2497 Sack verschiedene Sorten, in **Goole** 210 Sack aus Hamburg.

Le Havre. Die Kakaobewegungen zeigen folgende Zahlen in Sack:

	Dezember		zwölf Monate	
	1907	1906	1907	1906
Gesamteinfuhr	36659	25524	515792	453071
Davon sind				
weiter verladen	19277	13000	246183	243682
eingelagert	17382	12524	269609	209389
Vom Lager sind abgeliefert	17959	21527	265348	276127

Die Vorräte haben betragen:

	1907	1906	1905
1. Januar	67175	133915	137030 Sack
30. Dezember	71436	67175	133915 »
	+ 4261	— 66740	— 3115 Sack

Auch der Dezember 1907 beweist, dass im ganzen Jahre die Bewegungen in Kakaobohnen in Le Havre stockender, langsamer vor sich gingen. Die Vorräte, die in den beiden Vorjahren erheblich zurückgingen, namentlich von August bis Dezember 1906, haben Ende 1907 sogar eine kleine Zunahme gegen Jahresanfang aufzuweisen. Im ganzen Jahre 1907 sind die

Gesamteinfuhren	63000 Sack	höher, die
Weiterverladungen	3500 »	» , die
Lagerausgänge	11000 »	niedriger

gewesen als 1906! Am 15. Januar 1908 haben die Vorräte 73564 Sack umfasst.

Neuyork. Die Ankünfte haben betragen

	im Dezember	in 12 Monaten
1907	28930	496692 Sack
1906	62243	499249 »
1905	48004	408952 »

Die Dezemberankünfte 1907 setzen sich aus folgenden Sorten in der Hauptsache zusammen:

10650 Sack	Trinidad	2075 Sack	Samana
6030 »	Bahia	1653 »	Puerto Plata
2375 »	Thomé	1053 »	Caracas.

Das Angebot aus erster Hand hat an der Jahreswende 13527 Sack betragen, darunter 3410 Sack Bahia, 3280 Sack Caracas und 3238 Sack Arriba.

Der Markt zeigt in Neuyork keinen andern Stand als an den europäischen Plätzen.

Kakaoverbrauch:

Vereinigte Staaten. Nach amtlichen Angaben sind in engl. lbs

	im November		in elf Monaten	
	1907	1906	1907	1906
eingeführt	5424791	7718272	81090435	77061728
ausgeführt	73614	282724	3653428	3122971
im Lande geblieben	5351177	7435548	77437007	73938757

Von den Einfuhren der elf Monate Januar bis November haben hauptsächlich geliefert

	1907	1906	1905	
Brit. Westindien	24498197	19023233	22404353	lbs
Europ. Plätze	15039417	9616551	15566767	»
Brasilien	14622603	17900929	8036917	»
Venezuela	14263785	16945059	13967245	»
Uebr. Westindien	11174275	12413502	9255620	»

Der November 1907 ist, wie wir schon voraussagten, ebenfalls hinter dem Vorjahre zurückgeblieben, und zwar um 2084371 lbs oder 28 Proz. Die drei Monate September, Oktober und November zeigen gegen die gleiche Zeit 1906 einen Rückgang von 6466137 lbs, und für elf Monate Januar bis November 1907 ist die Zunahme auf 4¾ Prozent gesunken. Der Dezember 1907 wird ebenfalls den Dezember 1906, der sehr stark war, nicht erreichen, und es ist nicht ausgeschlossen, dass die genauen amtlichen Zahlen nicht nur die heute noch vorhandene Zunahme von 4¾ Prozent verschwinden lassen, sondern das Jahr 1907 sogar hinter seinem Vorgänger 1906 zurückstehen lassen. Nach privaten Anschreibungen, die uns schon für 1907 vorliegen, hat das Jahr gegen 1906 einen Rückgang von 3930 tons in der Aufnahme von Kakaobohnen aufzuweisen! Da wir nicht wissen, wie diese Zahlen zusammengestellt sind, warten wir das amtliche Ergebnis über den Dezember 1907 ab.

England. Die Kakaobewegungen zeigen folgendes Bild in tons = 1016 Kilo:

	im Dezember		in 12 Monaten	
	1907	1906	1907	1906
Einfuhr	3395	1354	25555	23067
Verbrauch	2147	1338	19842	19816
Ausfuhr	300	367	4978	5108

Die Einfuhr ist im Dezember 1907 so erheblich höher gewesen, dass dadurch die Jahreseinfuhr 1907 einen Vorsprung von rund 2500 tons gegen 1906 erhalten hat. Auch der Verbrauch hat im Dezember 1907 grössere Mengen als zur gleichen Zeit 1906 aufgenommen, wodurch das Jahresergebnis 1907 das des Vorjahres um 26 tons — das sind 377 Sack zu durchschnittlich 70 Kilo — übertroffen hat. Von einer Zunahme kann man hier also selbst beim besten Willen nicht reden. Zu beachten bleibt, dass der Dezember kein grosser Verbrauchsmonat für Kakaobohnen ist, dass die englischen Fabrikanten ihren Bohnenbedarf ruckweise zur Verarbeitung verzollen,

Digitized by Google

und dass die starke Bohnenaufnahme des englischen Verbrauchs im November und Dezember 1907 zum Teil auch noch für die ersten Monate von 1908 herhalten muss.

Ein Vergleich der Bohnenvorräte ergibt folgendes: die Vorräte haben betragen:

	1907	1906	1905
1. Januar	2746	4651	5930 tons
31. Dezember	2995	2746	4651 »
	+ 249	— 1905	— 1279 tons

Während in den beiden Jahren 1905 und 1906 die Vorräte nicht unerheblich **ab**genommen haben, kann 1907 sogar eine kleine **Zu**nahme aufweisen. Dies günstige Ergebnis für 1907 ist durch den Dezember 1907 hervorgerufen, denn in dieser Zeit allein haben sich die Vorräte um 907 tons. Wenn Vorräte Anfang 1907 und Einfuhren einerseits, Ablieferungen an den Verbrauch und zur Ausfuhr andererseits miteinander verglichen werden, so hätten die Vorräte Ende 1907 nicht 2995 tons, wie der amtliche Ausweis besagt, sondern 3481 tons betragen müssen.

Für »prepared cocoa or chocolate« ergeben sich folgende Mengen in lbs:

	Dezember		12 Monate	
	1907	1906	1907	1906
Einfuhr	920 599	587 579	11 394 081	9 173 580
Verbrauch	858 970	481 266	10 804 513	8 473 880
Ausfuhr	53 894	61 218	587 547	570 832

Während die Aufnahme von Kakaobohnen für den englischen Verbrauch still steht, zeigen die Zahlen für »prepared cocoa or chocolate« im Jahre 1907 eine Bedarfszunahme von rund 2 300 000 lbs gegen 1906. Diese Zunahme im Verbrauch halb- und ganzfertiger Kakaoerzeugnisse ist auch in England wie in anderen Ländern auf die hohen Preise für Rohkakao zurückzuführen.

Die Vorräte an »prepared cocoa or chocolate« haben Ende 1907 (1906) 163 000 (172 000) lbs betragen.

Spanien. An Kakaobohnen sind zum Verbrauch eingeführt:

	im November	in zehn Monaten	
	Kilo	im ganzen	davon Fernando Po
1907:	976 773	5 303 696	2 260 319
1906:	213 231	4 969 936	1 116 925
1905:	281 733	5 072 790	1 216 448

Der November 1907 zeigt eine so erhebliche Zunahme, dass auch das Gesamtergebnis für elf Monate 1907 gegen 1906 wieder einen Vorsprung zeigt. Der Grund dafür liegt in den starken Zufuhren von Fernando Po, die im November 1907 allein 767 227 Kilo betragen haben und für elf Monate 1907 dem Vorjahre um rund 1 150 000 Kilo oder etwa 100 Prozent voraus sind. Dies deutet auf eine sehr gute Ernte in Fernando Po, dessen Kakao infolge der Zollermässigung, die er in Spanien geniesst, natürlich fast ausschliesslich dorthin gebracht wird.

Kanada. Die Einfuhr von Kakaobohnen hat betragen:

	im Oktober	in zehn Monaten
1907:	214 054 lbs	2 209 087 lbs
1906:	118 802 »	1 695 954 »
1905:	131 218 »	1 193 115 »

Die Vereinigten Staaten sind an der Einfuhr in zehn Monaten 1907 mit 1 279 896 lbs beteiligt gewesen. Der Oktober 1907 hat wieder einen kleinen Vorsprung gebracht, doch bleibt trotzdem die Gesamtzunahme nur klein, etwa 500 000 lbs oder 225 000 Kilo, was etwa 3200 Sack zu je 70 Kilo sind.

Kakaoschalen. Am 7. Januar 1908 sind in London 784 Sack = 22 tons von Cadbury in Auktion verkauft worden. Es waren die Typen A und B angeboten und zwar erzielte für 100 Kilo

A 13.35 bis 14.30 Mk.,
B 13.60 Mk.

Kakaobutter.

Bericht vom 21. Januar 1908.

Amsterdam hat seine Auktionsmengen für den 4. Februar schon an die Tafel geschrieben, London noch nicht.

Es sollen in Amsterdam verkauft werden

90 000	Kilo Van Houten
7 500	» Dejong
10 000	» Suchard
5 000	» Mignon
zusammen 112 500	Kilo.

Im vorigen Jahre hatten wir in der Februarauktion nur 92 500 Kilo, die aus 80 000 Kilo Van Houten und 12 500 Kilo Nebenmarken bestanden. Im vorigen Jahre konnte man im Januar von einem lebhaften Geschäft in der ersten Monatshälfte sprechen. In diesem Jahre wäre das geprahlt. Allerdings sind auch keine nennenswerten Vorräte da. Das wenige, was zum Verkauf frei wird, hat seinen Käufer gefunden. England freilich hat unter den Käufern gefehlt, Amerika wäre Käufer gewesen, wenn die Preisideen der Käufer mit den Forderungen der Verkäufer harmoniert hätten. Da das nicht der Fall war, wurde aus den Geschäften nichts.

Allerlei.

Heft 306 vom 22. 1. 1908.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Wo will das hin mit dem Zinn? Als wir unter diesem Titel scharfe Kritik an den Preistreibereien des Zinnes üben mussten, da hatte die Haussespekulation noch alle Trümpfe in der Hand. Die Konsumenten mussten bluten. In der Zwischenzeit ist die Spekulation in Kupfer und Zinn brenzlich geworden, die Spekulanten haben beide Produkte frei gegeben, und darum werden die Preise seit einigen Monaten von den »ökonomischen Gesetzen« geregelt. Wir sind durch diese Regelung auf einen Preisstand gekommen, den man normal nennen kann, und der ungefähr dem Durchschnittspreise der Jahre 1899, 1900, 1901, 1902, 1903, 1904 entspricht. Etwas ist immer in Zinn spekuliert worden. Etwas Spekulation wird auch weiter betrieben werden. Aber die »Grossen« haben sich zurückgezogen. Wir sehen in der Zinn- und Kupferspekulation ein Spiegelbild der Kakaospekulation, und Herr Rob. Wichmann hatte ganz Recht, als er im September darauf hinwies. Auch im Kakao werden wir noch eine ganze Zeit kleine Haussen, also »Höss'chen« haben.

Die heutigen Zinnpreise gestatten den Schokoladenfabrikanten wieder, zu ihrer gewohnten Stanniolverpackung zurückzukehren. Das, was uns die hohen Zinnpreise als Ersatzstoffe ins Haus gebracht hat, Aluminiumpapiere, Pergament und Wachspapiere, das alles ist doch nur ein Notbehelf. Einen vollgültigen Ersatz für das Stanniol haben wir — leider — bis heute nicht, so dass die Schokoladenindustrie auf das Zinn angewiesen bleibt. Dem Berliner Stanniol-Syndikat ist inzwischen eine Konkurrenz in Frankfurt entstanden; diese hat den Fabrikanten das Gute gebracht, dass in Stanniol doch wieder eine gewisse Konkurrenzpflicht sichtbar ist. Die Fabrikanten sind nicht mehr auf einen einzigen Lieferanten

Digitized by Google

angewiesen; es sind zwei da; jeder hat sich zu bemühen, wenn er die Aufträge haben will, und das ist wieder ein volkswirtschaftlich gesunder Zustand.

Die Beulenpest in Akra. Das britische Kolonialamt hat in der letzten Woche zwei Telegramme veröffentlicht, die am 11. und 12. Januar 1908 von der englischen Goldküste eingetroffen sind:

1. »Es tut mir leid, melden zu müssen, dass die Beulenpest in Akra ausgebrochen ist; man berichtet bis heute über zehn verdächtige Todesfälle von Eingeborenen. Akra ist für verseucht erklärt. Die westafrikanischen, britischen und anderen Kolonien sind davon in Kenntnis gesetzt. Der amtlich mit der Untersuchung beauftragte Arzt glaubt, dass sich die Ausdehnung der Beulenpest auf einen kleinen Kreis beschränken lassen wird. Alle erforderlichen Schutzmassregeln werden den Verhältnissen entsprechend getroffen.«

2. »Die Beulenpest beschränkt sich nur auf die Eingeborenen. Die Aerzte befürchten keine Ansteckungsgefahr für Europäer. Zwei Todesfälle sind heute festgestellt.«

Aus diesen Meldungen ist zu entnehmen, dass man sofort in richtiger Erkenntnis Gegenmassregeln ergriffen hat, um die Seuche im Keime zu ersticken. Das wäre auch sehr zu wünschen, denn vorläufig laufen die Dampfer den für verseucht erklärten Teil der Küste nicht an, um eine langwierige, kostspielige Quarantäne zu vermeiden. In Betracht kommen hauptsächlich die Dampfer der Woermann-Linie und der Rhederei Elder, Dempster & Co.

Der Kakao, der aus dem Innern kommt, muss in Akra, an der Küste, warten, bis die Küste wieder für seuchenfrei erklärt wird, was hoffentlich bald geschieht. Uebrigens ist bis in die ersten Januartage hinein noch Kakao verladen worden, und gerade der Dezember ist der Hauptmonat für die Ausfuhr, sodass ein wesentlicher Teil der Akraernte noch kurz vor dem Ausbruch der Pest verladen ist.

Lindt gegen Lindt. In den Gordianheften 272, 274 und 275, die im August bis Oktober 1906 erschienen sind, haben wir uns mit dem Streit der Lindtfirmen beschäftigt. Inzwischen haben die Dinge ihren Lauf genommen.

Die Firma Aktiengesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Chocoladenfabriken Lindt & Sprüngli, die im Jahre 1899 aus der alten Lindtfirma und der Firma Sprüngli entstand, und die auch das Verfahren zur Herstellung der Lindt-Schokolade von der alten Lindt-Firma übernahm, hatte sich in Deutschland das Wortzeichen »Lindt« eintragen lassen, und zwar aus guten Gründen auf den Namen ihres Generalvertreters für Deutschland, des Herrn Georg Heck in Berlin. Denn in der Schweiz ist das Wort »Lindt« als Familienname nicht schützbar, und in Deutschland konnte es für eine ausländische Firma nur eingetragen werden, wenn es auch im Heimatlande dieser Firma gesetzlich geschützt war.

Die »Schokoladefabrik A. & W. Lindt«, Bern, hatte die Löschung des Warenzeichens »Lindt« beim deutschen Patentamte beantragt, ohne Erfolg damit zu haben, denn die Abteilung III für Warenzeichen hat am 18. März 1907 im Vorentscheid den Löschungsantrag mit folgenden Gründen abgelehnt:

»Das angegriffene Zeichen besteht aus dem Worte »Lindt« und ist der Firma Georg Heck in Berlin für Kakao, Schokolade und verwandte Waren eingetragen.

Die Zeicheninhaberin vertreibt unter dem Zeichen Waren der Aktiengesellschaft Vereinigte Berner und Zürcher Chocolade-Fabriken Lindt & Sprüngli in Zürich und Bern.

Es ist notorisch, das man in den Kreisen des deutschen Verkehrs, soweit es sich um Schokolade und ähnliche Waren handelt, unter »Lindt« die Firma Lindt & Sprüngli versteht.

Daraus folgt, dass das Zeichen für die unter ihm vertriebenen Waren eine Angabe, welche ersichtlich den tatsächlichen Verhältnissen nicht entspricht und die Gefahr einer Täuschung begründet, nicht enthält.

Das Warenzeichengesetz enthält keine Bestimmung, welche die Eintragung eines fremden Namens oder der verkehrsüblichen Abkürzung eines solchen schlechthin verbietet. Die Anmeldung eines fremden Namens kann vielmehr nur dann gemäss § 4, Abs. 3, des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 zurückgewiesen werden, wenn eine Beziehung des Namensträgers zu den unter diesem Namen vertriebenen Waren fehlt. Dies ist nach dem Gesagten nicht der Fall. Denn auch eine Firma ist Namensträgerin in dem angegebenen Sinne, auch wenn keine Person des in Frage kommenden Namens zu den Inhabern der Firma gehört.

Der Löschungsantrag war daher als unbegründet zurückzuweisen.«

Damit hat sich aber die »Schokoladefabrik A. & W. Lindt« in Bern noch nicht beruhigt, sondern hat Beschwerde eingelegt, die von der Beschwerdeabteilung I am 15. Oktober 1907 ebenfalls zurückgewiesen ist. Die Beschwerdeabteilung begründet die Ablehnung des Löschungsantrages in folgender Weise:

»Die Abteilung für Warenzeichen hat zutreffend festgestellt, dass das Wort »Lindt« für den Zeicheninhaber eine ersichtlich den tatsächlichen Verhältnissen widersprechende Angabe nicht bildet, da er die Waren der Vereinigten Berner und Zürcher Schokolade-Fabriken Lindt & Sprüngli in Zürich und Bern vertreibt, und im Verkehr unter dem Namen »Lindt« die von der genannten Firma hergestellten und vertriebenen Waren verstanden werden. Dass die Inhaberin in sachlicher Beziehung zu der genannten Firma und ihrem Fabrikat steht, bestreitet die Beschwerdeführerin nicht. Wenn sie geltend macht, dass die Schweizer Firma den Zeichenschutz für das Wort »Lindt« in der Schweiz nicht habe erlangen können und deshalb die Zeicheninhaberin in Deutschland »vorgeschoben« habe, so kann dies dahin gestellt bleiben; denn diese Tatsache ist für das vorliegende Verfahren, in dem es sich lediglich darum handelt, ob das Wort gemäss § 4, Absatz 3 des Warenbezeichnungsgesetzes täuschend ist, unerheblich. Zu **Unrecht bestreitet** die Beschwerdeführerin auch in dem vorliegenden Verfahren, dass »Lindt« die verkehrsübliche Abkürzung der Firma A. G. Vereinigte Berner und Zürcher Schokolade-Fabriken Lindt & Sprüngli sei. **Dies,** sowie die fernere Tatsache, dass die von der genannten Firma hergestellte Ware als »Lindt-Schokolade« bezw. »Schokolade Lindt« bezeichnet wird, **ist amtskundig.** Ob in der Firma, die der Zeicheninhaberin das Recht zur Führung des Namens »Lindt« gegeben hat, eine Person namens Lindt noch jetzt sich befindet, oder bis zur Eintragung des Zeichens sich befunden hat, ist bedeutungslos, weil »Lindt« nach Verkehrsauffassung nicht auf eine Person dieses Namens, sondern als Abkürzung auf die genannte Firma hinweist.

Ein Grund zur Versagung des Zeichens gemäss § 4, Absatz 3 des Gesetzes zum Schutze der Waren-

Digitized by Google

bezeichnungen vom 12. Mai 1894 war also zur Zeit der Eintragung des Zeichens nicht vorhanden, weshalb dem Löschungsantrage nicht Folge zu geben war.«

In der Vorentscheidung und in der Hauptentscheidung spielt der § 4, Abs. 3, des Warenzeichengesetzes eine wichtige Rolle; dieser Paragraph lautet:

»Die Eintragung in die Rolle ist zu versagen für Freizeichen, sowie für Warenzeichen,

3. welche Aergernis erregende Darstellungen oder solche Angaben enthalten, die ersichtlich den tatsächlichen Verhältnissen nicht entsprechen und die Gefahr einer Täuschung begründen.«

Aus diesen beiden Entscheidungen geht hervor, dass das Wort »Lindt« die verkehrsübliche Bezeichnung von Fabrikaten der Firma Lindt & Sprüngli ist, und dass diese Firma das Wort mit Fug und Recht für ihre Erzeugnisse benutzen darf.

* * *

Wenn demnach jemand im Laden Lindtschokolade fordert, so darf ihm der Verkäufer nur Schokolade geben, die aus der Fabrik von Lindt & Sprüngli stammt. Hat er aber solche Schokolade nicht, sondern nur Schokolade von A. & W. Lindt, so muss er ausdrücklich den Käufer darauf aufmerksam machen, dass er keine Lindt-Schokolade, sondern nur Schokolade aus der Schokoladefabrik A. & W. Lindt habe. Geschieht in einem solchen Falle dieser Hinweis nicht, so setzt sich der Verkäufer der Gefahr aus, gerichtlich belangt zu werden.

Gruppenpreise. Bis zum 15. Januar haben als Mindestpreise die gegolten, die am 27. Dezember von der engsten Preiskommission ausgerechnet worden waren. Am 7. Januar, am Tage der Butterauktion, ist diesesmal keine Aenderung erfolgt. Dagegen sind am 15. Januar neue Preise aufgesetzt worden, die wiederum wesentliche Preisermässigungen für Kakaopulver und Haushaltschokolade bringen. Für Rohkakao ist ein Durchschnittspreis von 81.35 Mk. angenommen; man hat sich eine Mischung aus den zwei jeweils billigsten Sorten gedacht, sodass 65 Prozent der billigsten, 35 Prozent der nächstbilligsten Sorte verwendet werden können. Die Butter ist mit 91.80 Gulden angesetzt, was 312 Mk. für 100 Kilo Exportparität ausmacht. (Diesen Preis hat bisher im Januar kein deutscher Fabrikant erzielt!) Zucker steht mit 20.15 Mk. in Ansatz.

Auf Grund dieser Rohstoffpreise hat die Preiskommission die folgenden Preise festgesetzt:

Gültig ab 15. Januar 1908.

Haushalt-Schokolade, rein . . .	82— 75	Mk.
Schokolade mit Mehl	80— 73	»
Plätzchen in grosser Packung . .	86— 79	»
Kakaopulver, fettreich	125—117	»
» fettarm	119—111	»
Schokoladenpulver	67— 60	»
Kuvertüren, rein	104— 94	»
» mit 5 % Haselnuss .	100— 90	»
Kakaomasse	148—138	»

Abschlüsse auf länger als vier Monate dürfen nicht gemacht, Baisseklausel darf nicht zugestanden werden. —

Die Preiskommission sagt, sie habe sich von dem Gedanken leiten lassen, die Preise so billig zu stellen, dass keine der ausserhalb der Gruppen stehenden Firmen billiger verkaufen könne. — Das scheint uns auch der Fall zu sein; wir haben die Preise durchweg nachgerechnet und müssen sagen, wir freuen uns, nicht mit im Konkurrenzkampfe stehen zu müssen. Dass man die Rohstoffpreise nach dem Durchschnitt der verflossenen zwei Monate berechnete, hat man wieder aufgegeben. Man rechnet die Tagespreise, womit man wohl besser den Outsiderfabriken begegnet, aber auch die Detaillisten kopfscheu macht und manchen Schikanen, bei Zeiten sinkender Preise, begegnen wird.

Am 18. Januar haben sich in Dresden, im roten Zimmer des Victoria-Hotel, die zur Dresdner Gruppe gehörenden Fabrikanten zu einer Aussprache eingefunden. Die Einladung dazu und die Aufstellung des Beratungsmaterials hatte Herr Max Rüger geliefert. Es ist ein allgemeiner Bericht über die Lage der Vereinigung erstattet worden, es ist ferner über Anträge verschiedener Dresdner Herren, Kalkulationsänderungen, Ansätze für Verpackungskosten, mancherlei neues vorbereitet worden, was einer im Februar in Berlin stattfindenden Generalgruppenversammlung vorgelegt werden soll. Auch ist ein neues »Rezept« für Konsum-Schokolade II aufgesetzt, das sich um rund 7 Mk. niedriger stellt, als die Kalkulation vom 27. Dezember ergibt. Weiteres wollen wir zunächst nicht bekannt geben, aber: ist das neue Rezept schon in der Praxis ausprobiert? Kann danach ohne Wasserkniffe wirklich gearbeitet werden?

Hamburg. Ein Zentralverband aller Arbeiter der Nahrungs- und Genussmittelindustrie ist in Bildung begriffen; er soll die Brauerei- und Mälzereiarbeiter, die Müller und Mühlenarbeiter, die Schlachter und Wurstmacher, schliesslich die Bäcker und Konditoren umfassen. Zu der letzten Gruppe gehören auch die Arbeiter der Schokoladenfabrikanten, soweit sie gewerkschaftlich organisiert sind. Am 13. Dezember d. J. hat sich der Verband der Fleischer für einen solchen Zentralverband ausgesprochen. Vor einiger Zeit vereinigten sich schon die Bäcker und Konditoren.

Aus Warschau haben uns die Firmen
Blikle, Zawistowski, Górscy & Co. und
Jan Fruzinski
durch unsern Vertreter melden lassen, dass sie keine deutschen Waren mehr kaufen wollten, ja dass sie auch ausländische Produkte, also z. B. Kakaobohnen, nicht mehr durch deutsche Häuser beziehen würden. Die Ursachen sind politischer Natur. Wir sind natürlich über diesen mutigen Beschluss untröstlich und bitten alle, die dieses lesen, an unserm Schmerze teil zu nehmen. — — — Es gibt doch noch viele grosse Kinder in der Welt! —

Ruete & Schütte, Hamburg. Mit dem 1. Januar 1908 ist Herr Hermann Ruete jr., ein Sohn des Seniorchefs und bisher Prokurist der Firma, als Teilhaber in das Geschäft eingetreten.

Leipzig. Die Riquet & Co. A.-G. hat Ecke Reichstrasse und Schuhmachergasse ein Grundstück erworben, auf dem sie ein japanisches Teehaus errichten will.

Basel. Die »Helvetia«, Schweizerische Milchschokolade- und Kakaowerke A.-G., hat auf ihrer Generalversammlung die Erhöhung des Aktienkapitals beschlossen und einen Ausschuss eingesetzt, der einer neuen, ausserordentlichen Generalversammlung Anträge für die Erhöhung machen soll. Auch wird die Aufnahme einer Anleihe in Form von Obligationen geplant. Der Gang des Geschäftes soll sich befriedigend gestalten.

Neuyork. Die Stollwercksche Zweigfirma in den Vereinigten Staaten »Stollwerck & Company« errichtet in Stamford Conn. eine neue grosse Fabrik, deren Gesamtkosten auf 1 Million Dollar (= 4 200 000 Mk.) veranschlagt werden, wenn die Anlage ausgebaut ist. Die Firma ist in der letzten Zeit sehr rührig mit ihrer Reklame; sie gehört in die Reihe der grossen amerikanischen Schokoladenfabriken.

Digitized by Google

Kolonial-Handels-Adressbuch 1908 (12. Jahrgang). Das Kolonialwirtschaftliche Komitee hat für das neue Jahr das Kolonial-Handels-Adressbuch in neuer, zwölfter Auflage herausgegeben. Das Adressbuch ist in den einzelnen Abschnitten wieder erweitert und vervollständigt. Die Einteilung ist insofern geändert, als man die amtlichen Adressen sämtlicher Kolonien an den Anfang gestellt hat. Das Adressbuch ist für alle, die mit den deutschen Kolonien in Geschäftsverbindung stehen, ein wertvolles Nachschlagebuch, das sich von Jahr zu Jahr mehr Anhänger erwirbt. Das Buch ist vom Kolonialwirtschaftlichen Komitee in Berlin NW. mit Porto für 2.80 Mk. zu beziehen.

Geschäftseröffnungen:

Crimmitschau. Lidy Ludwig, Leipziger Strasse 44, ein Spezialgeschäft für Schokolade.
Forst. Paul Benack, Lindenplatz 10, eine Feinbäckerei.
Gelsenkirchen. Frau Toni Schero, Marktstrasse 2, ein Konfitüren-Geschäft.
Greiz. Arno Argus, Heinrichstr. 2, eine Konditorei.
Jena. Otto Pechtold, Leutrastrasse 36, ein Spezialgeschäft für Konfitüren.
Rostock. Friedhofsweg, Ecke Feldstrasse, eine Konditorei.
Wilhelmshöhe. Jean Oppermann, Steinhöferstr. 3, eine Konditorei.

Konkurse.

Aue, Erzgeb. Bäckermstr. F. A. Oehme.
Barmen. Krämer T. Jacobs.
Borna, Bz. Leipzig. Krämer E. M. Harzdorf.
Bramstedt, Holstein. Bäckermstr. H. J. Axt in Ulzburg.
Bremen. Krämer J. F. Meyer.
Bremervörde. Bäckermstr. H. Läsche.
Cöln, Rh. Krämerin P. Küttert, Brüsseler Platz 6.
Dresden. Krämer O. J. A. Schröter.
Ebeleben. Bäckermstr. A. Rink.
Filehne. Bäckermstr. A. Otto.
Frankfurt, Main. Krämer A. Kaiser.
Geislingen. Konsumverein Donzdorf E. G. m. b. H. in Donzdorf.
Hamburg. Konfitürengeschäft Frau M. E. Budach.
Heilbronn. Krämer F. Siegele.
Iserlohn. Bäckermstr. T. Hellweg in Niederhemer.
Königsberg, Pr. Bäckermstr. J. Bröker.
Landeck, Schles. Bäckermstr. P. Patzelt in Wilhelmsthal.
Landau, Pfalz. Gebr. Vulpus, Krämerei.
Mainz. Krämer Peter Blümler.
Mannheim. Bäckermstr. P. König in Sandhofen.
Memel. Bäckermstr. A. Faust.
Mülhausen, Els. Krämer K. Baldeck in Niedermorschweiler.
Mülheim, Ruhr. Krämer A. Behle.
Pfirt. Krämer J. Diring in Rädersdorf.
Plauen, Vogtl. Bäckermstr. B. A. E. Roth.
Remscheid. Bäckermstr. H. Fütting in Remscheid-Haddenbach.
Sayda, Erzgeb. Krämerin A. M. Wolf in Neuhausen.
Stolberg, Rheinl. Krämer J. Peters.
Wiesbaden. Krämer K. Kramb.

Patent
Luftdichter Verschluss für Bonbon-Mustergläser.
Ein unbedingt **fester**, eleganter und sauberer Gummi-Verschluss, der alle bisherigen Verschliessungsarten entbehrlich macht. Passt für alle Gläser. Keine Abnutzung. Kein Absterben der Bonbons. Geben Sie mir den äusseren Durchmesser Ihrer Gläser. Preis pro 100 Stück **Mk. 12.**— franko und inkl.
Robert Schultze, Oldenburg i. Gr.

Schweizer Schokoladenfabrikant,
praktisch und theoretisch auf dem Laufenden,
Spezialität: Milchschokoladen und feine Fondants nach Schweizer Art,
sucht dauernde Stellung
als Fabrikationsleiter oder vorübergehende Anstellung zum Zwecke der Auswahl und Installation des maschinellen Teils, Anleitung und Anlernung der Fabrikationsmethoden, Aufstellung der Mischungen und Rezepte usw. für Milchschokolade oder feine Fondants-Fabrikation.
Offerten unter **S. M. C.** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Putzwolle.
Lieferanten für
12000 Kilo
gute dickfädige weisse und für
6000 Kilo
gute dickfädige bunte Putzwolle gesucht. Alle 18000 Kilo sind in monatlichen Raten von je 1500 Kilo in 1908 frei Hamburg zu liefern. Offerten und ungeschmeichelte Muster sind bis 10. Februar an den Verlag des Gordian unter der Bezeichnung „**Putzwolle**“ einzusenden.

Fabrikdirektor,
renommierter Fachmann der Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren-Branche, technisch wie kaufmännisch erste Kraft, der grösste Betriebe mit nachweislich hervorragendem Erfolge geleitet hat, besonders organisatorisch begabt ist,
sucht,
gestützt auf primissima Referenzen,
leitende Stellung
in grösserem Unternehmen. Gefl. Zuschriften unter **F. A. 722** befördert der **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Versandgeschäft erbittet Kakao-Offerten. Kassazahlung. Off. unt. **H. B. 8340** bef. **Rud. Mosse, Hamburg.**

Digitized by Google

Vertrauensstellung.

Gebildeter, energischer Kaufmann, 30 Jahre alt, perfekter bilanz- und abschlussicherer Buchhalter, stilgewandter Korrespondent, über 12 Jahre bei ersten Firmen der Branche in Vertrauensstellung tätig, mit reichen Warenkenntnissen, in Kalkulation und Fabrikation erfahren, Organisationstalent,

sucht

per bald oder später passendes Engagement. Offerten unter **M. T. 723** an den **Verlag des Gordian** erbeten.

Luxus-Kartonnagen.

Eine sehr leistungsfähige, mit den neuesten automatischen Maschinen eingerichtete Kartonnagenfabrik im Rheinland, die sich speziell für Schokoladen-, Seifen und ähnliche bessere Packungen eingerichtet hat, sucht

Verbindung mit eingeführten Vertretern.

Gefl. Angebote unter **R. 375** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Kognak.

Welche wirkliche und erste Kognak**brennerei** in Deutschland übernimmt die Lieferung von monatlich

1000-1200 Liter echten Kognak?

Es wird aber nur auf eine Verbindung mit einer ersten wirklichen deutschen Kognak**brennerei** Wert gelegt. Kunstfabrikate haben gar kein Interesse.

Offerten sind bis zum 10. Februar einzureichen beim Verlag des Gordian unter **K. C.**

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet **Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter**

Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne, Elektrotechnische Fabrik

Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

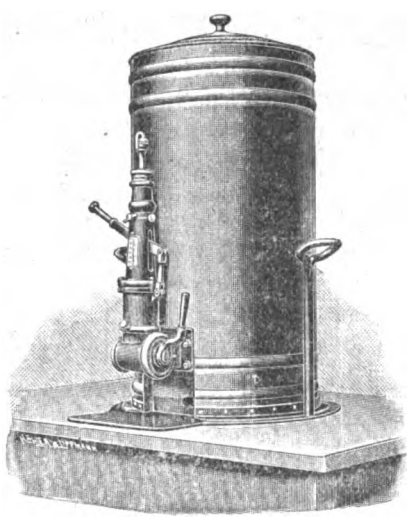
Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Digitized by Google

Schokoladen- u. Zuckerfabrik

in Residenzstadt mit vorteilhaftem Terrain, hohen Alters wegen zu verkaufen oder mit ähnlicher Fabrik zu fusionieren. Zur Uebernahme gehören 200 000 Mark. Off. u. **A. H. 689 Invalidendank Leipzig.**

EIS- UND KAELTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefern als Spezialität

QUIRI & Co., Maschinenfabrik, SCHILTIGHEIM i. Els.

Zweigbureaux:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19. -- **Berlin-Charlottenburg,** Passauerstrasse 27/28.

Allgäuer Trockenmilch

Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als unübertroffen in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.

Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

✱ Papierwolle ✱

empfiehlt

J. Feirabend, Niedernhausen i. Taunus.

Kartonnagen

für Schokolade, Zuckerwaren usw. in **allerfeinster** bis **billigster** Ausführung zu äussersten Preisen offeriert:

Hermann Gottschald

Luxuskartonnagen-Fabrik

Dresden-A. 16

Zur Messe: Leipzig, »Zeissig-Haus« Neumarkt 18 II. 145/148.

Erfahrener Kaufmann

(1. Kraft)

39 Jahre, seit 20 Jahren in der Branche als Reisender, Betriebs- und Filialleiter bei ersten Firmen tätig, z. Z. noch in ungekündigter Stellung

sucht

per 1. April oder später Engagement als **Direktor, Betriebsleiter** oder sonstige **Vertrauensstelle.**

Offerten unter **F. R. B. 364** an **Rudolf Mosse Frankfurt a. M.**

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Eine reizende Ueberraschung

bietet meine neu eingeführte Packung

2½ Ko. Spielgeld

in diversen zarten Farben sortiert, 3 Stück 1 Pfg. Detail, der ein hochinteressantes

Roulette-Spiel

mit ausführlichem Spielplan gratis beigegeben ist.

Bestellen Sie diesen Zugartikel allerersten Ranges sofort, Preis für 2½ Ko. dec. Packung = ca. 1750 Stück Mk. 3.50 bei Grossbezug.

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

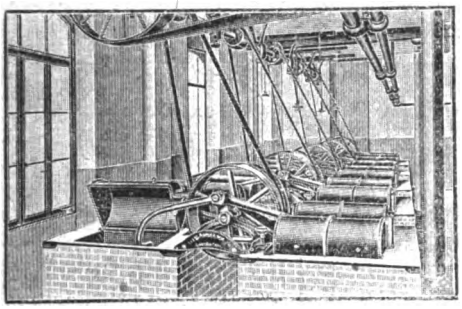
Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

U. AMMANN Maschinen-Fabrik LANGENTHAL

(SCHWEIZ)



empfiehlt:

Neueste, bestbewährte

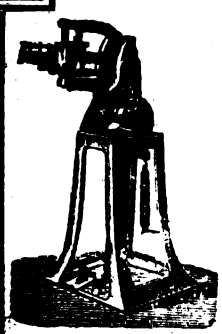
Längsreibemaschinen (Conchen)

zur Fabrikation feinster Schokoladen.

Langjährige Spezialität.

Lieferungen nach allen Ländern.

Beste Referenzen.



Schokoladen-Kisten

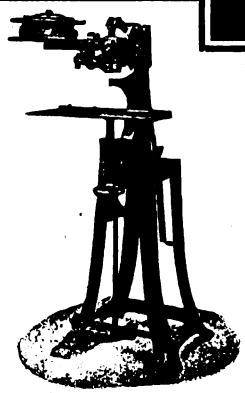
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



● Passburgs Sahnebrocken ●

sind das fettreichste, zartschmeckendste und haltbarste Milchpräparat zur Herstellung

hochfeiner Sahne-Schokoladen und Desserts.

Passburgs Sahnebrocken werden seit vielen Jahren in den grössten Schokoladenfabriken des In- und Auslandes fortlaufend verwendet.

● Muster stehen kostenlos zu Diensten. ●

Korrespondenz auch französisch, englisch und russisch.

Emil Passburg, Berlin 23

Abt.: Milchkonservenfabrik.

Digitized by Google

156 nur höchste Auszeichnungen.

Eingetragene

Schutzmarke

Werner & Pfleiderer

Cannstatt-Stuttgart

Eingetragene Schutzmarke

Berlin, Köln a. Rh., Hamburg, Frankfurt a. M., Wien, Haag, Mailand, Paris, Moskau, London, Saginaw U. S. A.

Patente in allen Ländern.

Erste Referenzen auf der ganzen Erde.

Weltbekannte Spezialitäten:

„Universal" Knet- u. Misch-Maschinen

zum

Vor- und Nachmischen von Schokolademasse

Präparieren von Kakao — Anwirken von Marzipan

Tablieren und Färben von Fondant.

In Spezialkonstruktion mit

Vakuum-Einrichtung

ausgestattet, die

beste Maschine für Milchschokoladefabrikation.

Beratung an Ort und Stelle kostenlos und unverbindlich.

Illustr. Kataloge gratis u. franko.

Zinnfolien, Stanniol

ringfrei, zu billigsten Tagespreisen.

Metallindustriewerke G. m. b. H. Frankfurt a. M.
Kaiserstrasse 77.

Tüchtige Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Bleifreie Zinnfolie

(Stanniol, Blattzinn)
glatt und gepresst

eignet sich am besten zum Einwickeln von Schokolade, Konfitüren und Zuckerwaren, weil dadurch ein Eindringen von Luft, Feuchtigkeit und Staub verhindert wird und den Waren ihre eigene Feuchtigkeit und ihr Aroma erhalten bleibt. Wegen ihres eleganten Aussehens, welches weder durch den Einfluss von Luft noch durch Wasser leidet, ist **Zinnfolie** allem anderen Verpackungsmaterial von Nahrungsmitteln vorzuziehen. — Anfragen oder Bestellungen bitten wir zu richten an die

Centralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken

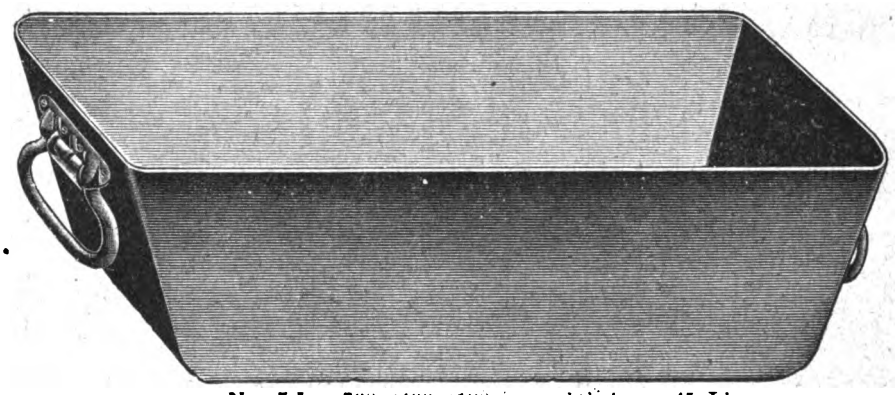
Berlin S. O., Schmidstrasse 8.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

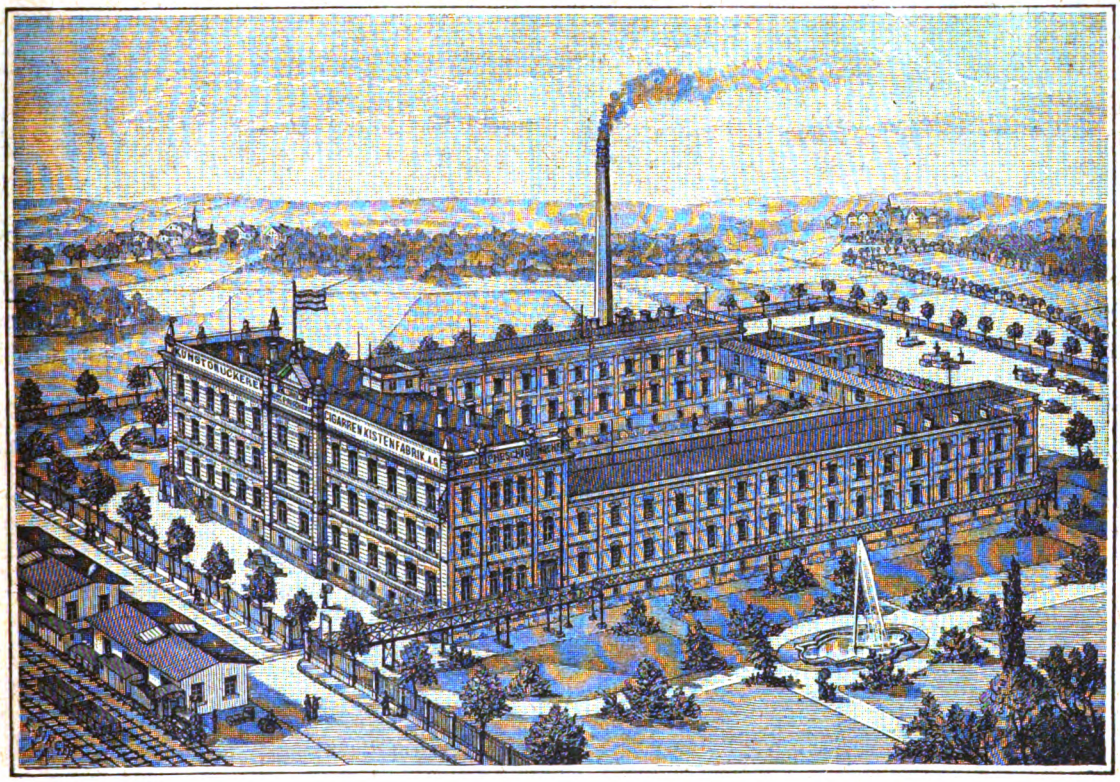
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Reichhaltige Kollektion von Verlags-Etiketten.

Digitized by Google

Schutzkleider

für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche in praktischen, gutsitzenden, geschmackvollen Formen
in haltbaren Stoffen und bester Näharbeit
fabriziert als Spezialität
und liefert in Posten

Engros **äusserst billig.** Export

Prima Referenzen!

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet-u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Wir kaufen gut erhaltene Exemplare **von Heft 290 des Gordian** zurück. **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1908. XIII. Jahrgang. **Nr. 307.** Hamburg, 5. Februar 1908.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

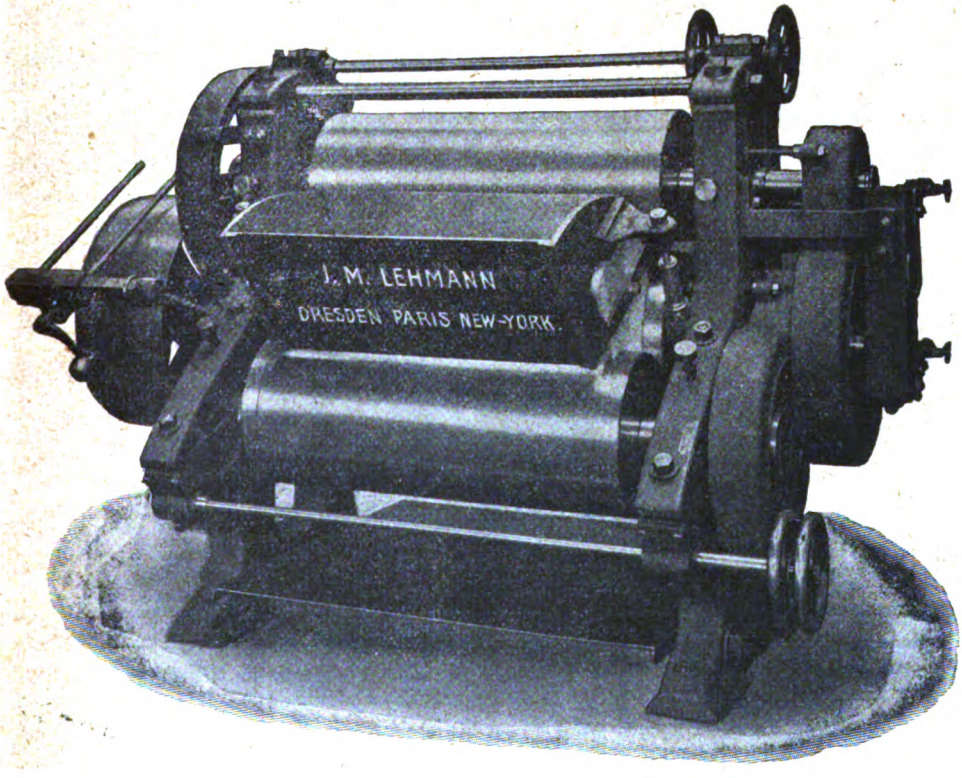
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✱ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Original-Konstruktion Lehmann.



Walzenmaschine „Reform“

mit **3** oder **5** Walzen

zum Reiben von Schokolade usw.

Seit 1903 patentiert und geschützt im In- und Auslande.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93 544 150 277 154 733 162 454 178 898 180 869
Patent Nr. 16 853 in England, Schottland und Irland

Oetker

bietet
Garantie
für
beste Qualität.

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

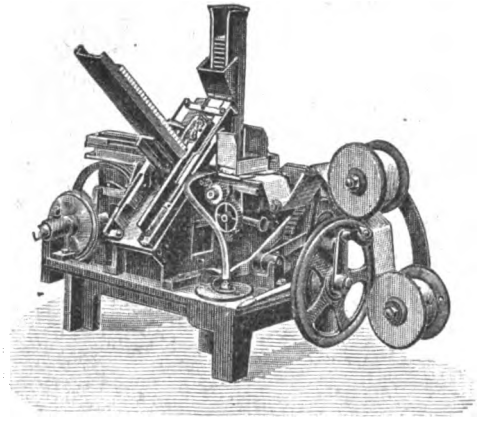
A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals
G. HERMANN & BEYER FRERES
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.
Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 307
vom 5. Februar 1908.

Deklarationspflicht für Schokolade. — Marktglossen. — Aus Verbrauchsländern. — Cacaol. — Kakao-Verbilligung. — Ein Einkommensteuerkonflikt. — Wie rentieren sich Kakaopflanzungen? — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Deklarationspflicht für Schokolade.

Von den Bestimmungen des Gesetzentwurfs zur Abänderung des Gesetzes über den unlauteren Wettbewerb wird sich für den Handel mit Schokolade und Kakao unter Umständen § 13 als ganz besonders wichtig erweisen.

Dieser Paragraph, der zum Teil dem bisherigen § 5 entspricht, lautet: »Durch Beschluss des Bundesrats kann festgesetzt werden, dass bestimmte Waren im Einzelverkehr nur in vorgeschriebenen Einheiten der Zahl, des Masses und des Gewichts, oder mit einer auf der Ware oder ihrer Aufmachung anzubringenden Angabe über Zahl, Mass, Gewicht, über Beschaffenheit, Zeit oder Ort der Erzeugung oder Ort der Herkunft der Ware gewerbsmässig verkauft oder feilgehalten werden dürfen. Für den Einzelverkehr mit Bier in Flaschen oder Krügen kann die Angabe des Inhalts unter Festsetzung angemessener Fehlergrenzen vorgeschrieben werden.

Die durch Beschluss des Bundesrats getroffenen Bestimmungen sind durch das Reichsgesetzblatt zu veröffentlichen und dem Reichstag sogleich oder bei seinem nächsten Zusammentritt vorzulegen.

Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen des Bundesrates werden mit Geldstrafe bis 150 Mark oder mit Haft bestraft.«

Der wesentlichste Unterschied zwischen dieser Vorschrift und dem Inhalt des bislang geltenden § 5 liegt darin, dass dem Bundesrat einmal die Ermächtigung erteilt wird, Angaben über das Mass vorzuschreiben und zu bestimmen, dass gewisse Waren nur in den von ihm vorgeschriebenen Masseinheiten feilgehalten werden, sodann aber in der Befugnis des Bundesrats, eine Deklarationspflicht vorzuschreiben. Diese Erweiterung der Verordnungsgewalt lässt an Wichtigkeit die erstgenannte Erweiterung bei weitem hinter sich, insbesondere, soweit es sich um Waren handelt, welche als Nahrungs- und Genussmittel in Betracht kommen. Die Deklarationspflicht, die vom Bundesrat eingeführt werden kann, hat einen sehr weit reichenden Inhalt, sie kann erstreckt werden auf die Beschaffenheit der Ware, wozu auch die für die Beurteilung ihrer Güte massgebliche Zusammensetzung gehört, ferner auf die Zeit der Erzeugung, den Ort der Erzeugung und den Ort der Herkunft.

In den Motiven wird diese Neuerung folgendermassen gerechtfertigt: »Neben der Quantitätsverschleierung, gegen die § 5 in seiner jetzigen Fassung Abhilfe schaffen soll, haben nach der Auffassung der beteiligten Kreise auch Qualitäts- und Herkunftsverschleierungen im Warenverkehr

Digitized by Google

sich mehr und mehr als ein Mittel entwickelt, dessen sich der unlautere Wettbewerb zum Schaden des redlichen Kaufmanns bedient. Es wird in diesen Kreisen gewünscht, den § 5 durch eine Bestimmung zu ergänzen, wonach von den Verkäufern einer Ware auch Angaben über die Beschaffenheit und Zusammensetzung, über Ort und Zeit der Herstellung und über den Ort der Herkunft verlangt werden können.

Als Waren, die für eine solche Regelung etwa in Betracht kommen könnrn, sind u. a. Konserven, Seife, Teigwaren, Farbwaren bezeichnet worden. Der Entwurf hat kein Bedenken getragen, dieser Angabe zu entsprechen. Sofern Waren mit unrichtiger Angabe in den Verkehr gebracht werden, finden die Bestimmungen in § 1 und folgende, 6, sowie die Vorschriften des Warenzeichengesetzes Anwendung.

Darüber hinausgehend haben bereits einzelne Gesetze, z. B. das Weingesetz und das Margarinegesetz, für bestimmte Waren eine Art von Deklarationspflicht eingeführt. In § 13 ist dieser Gedanke im Anschluss an die Vorschrift in § 5 des bestehenden Gesetzes dahin weiter ausgebildet, dass solche Vorschriften für andere Waren ohne Inanspruchnahme der Gesetzgebung im Verordnungswege erlassen werden können. Die Frage des Bedürfnisses wird, wie bei der bisherigen Anwendung des § 5, von Fall zu Fall vorsichtig zu prüfen sein. Von einer Regelung im Verordnungswege wird abgesehen werden können, wenn erwartet werden darf, dass die beteiligten Geschäftskreise in der Lage sein werden, die hervorgetretenen Uebelstände im Wege der Selbsthilfe zu unterdrücken. Mehrfach wird berichtet, dass in Ansehung einzelner Waren solche Bestrebungen schon bisher von Erfolg begleitet gewesen sind.«

Wenn nun auch in diesen Ausführungen, die als Erläuterungen der vorläufigen Vorschläge aufzufassen sind, unter den Waren, für die solche Vorschriften beabsichtigt sind, weder Kakao noch Schokolade genannt sind, so darf doch selbstverständlich nicht daraus geschlossen werden, dass die Deklarationspflicht für diese nicht eingeführt werden wird. Die Erläuterungen haben sich damit begnügt und konnten sich auch nach der Natur der Sache damit begnügen, nur Beispiele für einige Waren zu geben, bezüglich deren die Deklarationspflicht eingeführt werden soll; sie wollten weder erschöpfend sein, noch konnten sie erschöpfend sein.

Da nun in der Kakao- und Schokoladenwelt die Einführung einer Deklarationspflicht oft genug verlangt und befürwortet wurde, so wird man auch damit rechnen können und rechnen müssen, dass zu den Waren, bei denen der Bundesrat von seiner Verordnungsgewalt Gebrauch machen wird, auch Kakao und Schokolade gehören: Vielleicht wird die Einführung der Deklarationspflicht bei ihnen später erfolgen als bei anderen Waren, aber kommen wird sie nach der Verabschiedung der Novelle, und hierfür werden die beteiligten Kreise wohl am meisten sorgen. Die Deklarationspflicht kann vom Bundesrat sowohl im weitesten Sinne als auch in beschränkter Weise eingeführt werden.

Nichts steht z. B. im Wege, dass der Bundesrat verfügt, Sckokolade und Kakao dürfen im Einzelhandel nur feilgehalten und verkauft werden, wenn auf der Aufmachung oder Verpackung in deutlicher Weise der Ort der Herstellung angegeben ist; er könnte aber ebensogut zugleich die Deklaration bezüglich der andern Punkte verfügen. Als Ort der Herstellung ist bei Waren, die nicht Naturprodukte sind, der Ort zu erachten, an welchem aus dem Rohmaterial die Ware nach vorgängiger Be- und Verarbeitung gewonnen wird. Schokolade, die in einer schweizerischen Fabrik in der Schweiz hergestellt wird, wäre mit dem Namen des betreffenden schweizerischen Ortes zu versehen, Schokolade, die in Deutschland in der Filiale einer französischen oder schweizerischen Fabrik verfertigt wurde, wäre hingegen mit dem Namen des betreffenden, in Deutschland gelegenen Ortes zu kennzeichnen. Die Zeit der Herstellung dürfte im Kakao- und Schokoladenhandel kaum die Rolle eines verkehrswesentlichen Moments bilden, wenn schon sich nicht bestreiten lässt, dass alte Schokolade bezw. alter Kakao, besonders bei geringern Sorten, einem ziemlich intensiven Entwertungsprozess unterliegt.

Andererseits kann die Deklaration der Beschaffenheit von grosser Wichtigkeit für die Ware werden. Es unterliegt keinem Zweifel, dass die Befugnis des Bundesrats dahin geht, die Deklaration der Zusammensetzung vorzuschreiben. Ob hierfür im Schokolade- und Kakaohandel ein Bedürfnis besteht, soll nicht erörtert werden, es genügt, darauf aufmerksam zu machen, dass unter Umständen auf Grund dieser Bestimmung eine ganz spezialisierte Deklaration der einzelnen Bestandteile auferlegt werden kann.

Auch die Deklaration des Orts, der Herkunft kann für den Kakao- und Schokoladehandel von Bedeutung werden. Der Ort der Erzeugung kann mit dem Ort der Herkunft identisch sein und wird vielfach damit identisch sein, die Identität braucht aber mit nichten zu bestehen. Vielmehr ist es sehr wohl möglich, dass beide Orte von einander verschieden sind. Ein Beispiel hierfür bietet der Ausdruck »Pariser Schokolade«. Es gibt genug Schokolade, die aus Paris kommt, ohne in Paris hergestellt zu sein. Man wolle bemerken, dass nur der Ort der Herstellung und der Ort der Erzeugung von dem Bundesrat bei der Deklaration berücksichtigt werden kann, sofern es bei dem Inhalt des § 13 sein Bewenden behält, nicht auch das Land der Herkunft oder das Land der Erzeugung.

Dies hat gerade für den Kakaohandel eine erhebliche Bedeutung. Der Bundesrat könnte daher nicht vorschreiben, dass Kakao die Bezeichnung deutscher, holländischer, französischer Kakao tragen muss, weil dies die Angabe eines Landes wäre.

Es dürfte sich wohl empfehlen, neben dem Ort der Erzeugung und Herkunft auch das Land berücksichtigen zu können, und gerade unter dem speziellen Gesichtspunkt der beteiligten Kreise des Kakao- und Schokoladenhandels lässt sich manches zugunsten einer solchen Erweiterung des § 15 sagen. Falls die Deklaration des Ortes der Herstellung eingeführt würde, so könnten die in Nr. 306 des Gordian mitgeteilten Anpreisungen in dieser Form nicht mehr gemacht werden. Eine Anpreisung »System Suchard« und »Van Houtens System« müsste durch die Worte »Hergestellt in Berlin« oder »Deutsche Schokolade« oder »In Deutschland verfertigt« ergänzt werden. Auch bei den Angaben »Trinidadkakao« und »Guayaquilkakao« waren erklärende Worte beizufügen. Bezüglich der Angaben über fettreiche und fettarme Kakaos wäre von einer Deklaration der Beschaffenheit ebenfalls eine erhebliche Aenderung zu erwarten; der Bundesrat könnte auf Grund der ihm übertragenen Befugnis beispielsweise den Mindestfettgehalt mit besonderer Wirksamkeit vorschreiben. Ob dies möglich und wünschenswert ist, entzieht sich der Beurteilung des Verfassers.

Wir begnügen uns für heute mit diesen Ausführungen, deren Zweck es ist, die beteiligten Kreise des Kakao- und Schokoladenhandels auf

Digitized by Google

die grosse Wichtigkeit aufmerksam zu machen, die § 15 für sie haben kann. Eine kritische Behandlung der Vorschläge, die sowohl in dieser Bestimmung als auch in den übrigen Bestimmungen der Novelle enthalten sind, bleibt für später vorbehalten.

Justizrat Dr. Ludwig Fuld-Mainz.

Marktglossen.

Unter dem Titel »Aus Verbrauchsländern« bringen wir heute eine Uebersicht, die für einige Hauptverbrauchsländer das ganze Jahr 1907, für andere erst 9, 10, 11 Monate umfasst, die aber immerhin schon einen Beweis dafür bringt, dass sich die Gordiantheorie, es könne mit dem Verbrauch an Kakaofabrikaten nur dann aufwärts gehen, wenn die Rohbohnen der Industrie zu einem Durchschnittspreise von 55—60 Pfg. fürs Pfund ab Hamburg zur Verfügung stehen, durchaus als richtig erweist.

Damit ist dann auch nicht mehr bloss behauptet, sondern zahlenmässig bewiesen, dass Preise, die über diesem Satz stehen, den Verbrauch verkümmern, ihn nicht leben und nicht sterben lassen; dass also alle spekulativen Eingriffe wie ein Gift den gesunden, aufwärts strebenden Körper der Kakaoindustrie krank machen.

Dass diese Krankheit auch zum Tode führt, haben die Zusammenbrüche in der Handelsinstanz gezeigt, und jetzt folgen nach und nach Zusammenbrüche innerhalb der Fabrikantenkreise. Ueber bekannt gewordene Störungen berichten wir an anderer Stelle; über Fälle, über die man nur erst munkelt, gehen wir hinweg, da wir nicht die Ursache von bevorstehenden, weiteren »Störungen« sein wollen. Was heute durch die plötzliche Preissteigerung des Rohmaterials, hinterdrein durch den dadurch verursachten Verbrauchsrückgang, also durch den Geschäftsstillstand den Fabrikanten passiert, passiert Ende dieses Jahres oder im nächsten ganz sicher den Pflanzern! Setzt die Preistreiberei ein, so haben zunächst und auf eine kurze Zeit die spekulierenden Kaufleute und einige Pflanzer goldene Zeiten; schlecht geht es nur den Fabrikanten, weil es unmöglich ist, die Fabrikatpreise so schnell zu erhöhen, wie ihnen ihr Rohmaterial verteuert worden ist. Haben sie endlich, ankämpfend gegen das Schreckgespenst »Konkurrenz«, die höheren Fabrikatpreise durchgesetzt, dann antwortet der Detailhandel, der Verbrauch mit gänzlicher Zurückhaltung. Nun wird nicht bloss bei der Fabrikation nichts verdient, nun können die Fabrikate nicht einmal zu Geld gemacht werden; nun liegt der Rohstoff da und soll bezahlt werden; nun sollen an jedem Sonnabend die Löhne und Gehälter bereit liegen; nun liegt die fertige Ware da, und kein Mensch will Haushalt-Schokolade und Konsum-Kakao kaufen. Das ist die Krise, vor der viele Fabrikanten in allen Ländern augenblicklich stehen.

Heut über's Jahr steht der Gerichtsvollzieher wahrscheinlich vor den Toren der Pflanzungen. Das Jahr 1907 hat in der ersten Hälfte, aus den oben hergesagten Gründen, noch einen leidlichen Verbrauch gehabt; das zweite Semester hat absolut versagt, und je weiter wir kommen, desto schärfer drücken die statistischen Zahlen es aus, dass die Erntezahlen die Verbrauchszahlen weit überholen.

Als wir in Nr. 300 ausgerechnet und geschätzt hatten, dass der Weltverbrauch in 1907 trotz der hohen Preise sich noch halten, im ganzen vielleicht von 155 Millionen noch auf 159 Millionen steigen würde, da waren uns die krassen Rückgänge der letzten vier Monate natürlich noch nicht bekannt. Inzwischen sind die scharfen Rückgänge in Deutschland und Amerika aber bekannt geworden, und mit diesen beiden grössten Kakaokonsumländern steht und fällt das Schicksal der Kakaopflanzer und ihre Aussichten auf Gewinn oder — — Verlust. Statt der geschätzten kleinen Zunahme des Verbrauchs wird das Jahr 1907 mit einem Rückgang abschliessen. Wir sehen das Resultat der Jahre 1905, mit einem Verlust von 5 Millionen Kilo und 1896 mit einem Verlust von 4 Millionen Kilo, wahrscheinlich wieder vor uns. Und dann sehen wir auch wahrscheinlich wieder die Preislage dieser Jahre vor uns, die 1896 52 Pfg. fürs Pfund, 1905 55 Pfg. fürs Pfund, wohlverstanden fürs Pfund als Durchschnittswert für alle Sorten zusammen gewesen ist. Wenn der Hamburger Durchschnittspreis auf 55 Pfg. steht, also alle Einfuhren aus Ecuador, Venezuela, Trinidad usw. mit umfasst, dann hat der Wert der Konsumbohnen sicherlich nicht über 45—48 Pfg. gestanden. Dabei können dann wieder die Pflanzer nicht leben und nicht sterben! —

All das Leid, das der ruhigen Entwickelung der Industrie, des Verbrauchs in den Zeiten der Preistreiberei von der Jenseite angetan worden ist, prallt nun auf die Kakaopflanzer zurück. Die Spekulation selbst ist zu schlau; sobald diese den Konsumrückgang beweiskräftig in Händen hat, hat sie kein Interesse mehr an dem »Artikel«; sie überlässt ihn sich selber. Obgleich man noch keinen Spieler reich hat sterben sehen, so sind doch viele »smart« genug, die Hand davon zu lassen, wenn's riskant wird.

Auf diesem Standpunkt steht der Markt seit vier Wochen, recht eigentlich seit 14 Tagen. — Die Vereinigten Staaten melden, dass auch im Januar 1908 die Einfuhr von Rohkakao um rund 30 000 Sack kleiner gewesen ist als im Januar 1907. Was müssen in Neuyork für Unmengen von Kakao im ersten Semester 1907 spekulativ eingelagert worden sein, um noch immer dem amerikanischen Verbrauch genügen zu können! Die Einfuhren zwischen September und Januar, also für die letzten fünf Monate, zeigen einen Rückgang von rund 120 000 Sack oder von rund 8 500 000 Kilo.

Es wurden eingeführt in Neuyork:

	1906/07		1907/08	
September	38 452	Sack	19 424	Sack
Oktober	45 508	»	26 725	»
November	46 385	»	27 785	»
Dezember	62 243	»	28 930	»
Januar	62 950	»	33 000	»
	255 538	Sack	135 864	Sack

Amerika hat also im Durchschnitt der letzten fünf Monate monatlich nur 27 000 Sack Kakao gefordert, worin sich, als Lieferanten, hauptsächlich fünf Länder teilen. Dass dabei das grosse Kakaoland Bahia im Verhältnis zu seinen Erntezahlen, die durchschnittlich monatlich 50—60 000 Sack betragen haben, nicht allzuviel abbekommen hat, ist erklärlich. Und dass in Lissabon schon so lange sehnlichst, aber vergeblich auf Amerika als Blockkäufer gewartet worden ist, ist erklärlich. Lissabon hatte die hübschen Herbstaufträge noch zu gut im Gedächtnis; Lissabon hatte für alle Monate bis Oktober/November stark nach Amerika aus Vorverkäufen zu liefern und wartet nun von Woche zu Woche auf die Wiederkehr amerikanischer und

Digitized by Google

englischer Käufer. Nun zeigen die fünf letzten Monate, wie sich Amerika den Magen überladen hatte, und wie schlecht die Geschäfte drüben und hüben gehen. Die grossen englischen Käufer aber haben ihre Abgesandten in die Kakaoländer geschickt (grosse deutsche haben dasselbe getan), und da wird man in Lissabon vielleicht auch nach englischen Blockaufträgen vergeblich das Taschentücherl flattern lassen.

Um all diese verkehrten, kurzsichtigen volkswirtschaftlichen Raufereien kümmert sich inzwischen draussen die liebe Sonne weiter garnicht. Sie treibt weiter ihre Blüten an den Kakaobäumen, wie sie es alle Jahre getan hat. Ihr werden wir es danken müssen, dass sie uns im Jahre 1907 gleich 10—13 Millionen Kilo Kakao mehr hat wachsen und reifen lassen, und dass sie das kleine Defizit des vorigen Jahres in Höhe von 6 Millionen Kilo reichlich, überreichlich ersetzt hat. Selbst wenn kein Konsumrückgang gekommen wäre, hätte die Spekulation unsicher werden müssen; allerdings dann erst am Ende dieses neuen Jahres. Da nun aber zwei heisse Feuer, links die Erntezunahme von 10—13 Millionen Kilo, rechts der Verbrauchsrückgang von 3—5 Millionen Kilo, brennen, scheint sich die Spekulation jetzt doch dreimal zu besinnen, ehe sie etwas »unternimmt«. —

Nur Lissabon bleibt auf dem Standpunkt der Einsperrungspolitik. Es ist das Schicksal aller nicht »smarten« Spekulanten, den richtigen Augenblick zu verpassen. Die Lissaboner Vorräte sind heute noch zum weitaus grössten Teil in den Händen der Ringpflanzer. Wären sie das nicht, hätten die bekannten, spekulativ arbeitenden Lissaboner Kaufleute den grösseren Teil in Händen, die hätten längst den Zusammenbruch vorausgeahnt und hätten beizeiten die Preise so gestellt, dass immer etwas abgegangen wäre. Die Ringherren aber, die nur einseitig informiert zu sein scheinen, die nicht mit allen Hunden gehetzt sind, bauen auf ihr Glück des Jahres 1907 und glauben, ihren Preissatz erzwingen zu können. Anfang Januar waren wir selber noch ängstlich; heute glauben wir absolut nicht mehr daran, dass Lissabon seinen Trotzpreis von 90 Mk. erreicht. Es wäre ein Jammer, wenn irgendwo auf Seite der Fabrikanten solche Dispositionsfehler gemacht werden könnten, dass der Konsum auf Thomékakao angewiesen werden könnte.

König und Kronprinz von Portugal sind am Sonnabend, den 1. Februar 1908, nachmittags 5 Uhr, in Lissabon ermordert worden. Möglich, ja höchstwahrscheinlich ist, dass man im übrigen Europa bis auf weiteres den Kredit und die wirtschaftlichen Verhältnisse Portugals mit Misstrauen behandelt, dass also portugiesisches Geld und portugiesische Werte in ihrem Tauschwerte sinken, dass wir wieder Umrechnungskurse kennen lernen, wie sie bis vor einigen Jahren gang und gäbe waren. Das Goldagio ist in den letzten Wochen schon auf- und abgestiegen. Am Sonnabend stand es auf 12—13 Proz.; möglich ist, dass wir bald wieder auf 20—30 Proz. stehen. Die Kakaofabrikanten werden wissen, was das für sie bedeutet. Den Lissaboner Verkäufern wird ein hohes Goldagio sehr gelegen kommen; müssen sie ihren Kakao jetzt oder in 14 Tagen doch endlich freigeben, so würden sie bei einer Preisbasis von 70 Mk. cif Hamburg immerhin 85—87 Mk. in Lissabon erhalten, wenn das Goldagio auf 25 Prozent gestiegen sein sollte.

Die nächsten Tage werden zeigen, was aus dem portugiesischen Kurse, was aus dem Lissaboner eingesperrten Kakao werden soll.

Ueber Thomékakao ist ferner zu melden, dass seine Preise in Hamburg in den letzten Wochen der allgemeinen Richtung nach unten gefolgt sind, doch sind die Forderungen im Verhältnis zu gleichwertigen anderen Kakaos auch heute viel zu hoch. Und in Lissabon ist man nach den vorliegenden Zeitungsberichten noch immer nicht anderen Sinnes geworden, sondern steht fest auf »ökonomischen« Gesetzen, in Wahrung »berechtigter« Interessen. Dabei steigt der Vorrat im Lissaboner Zollhause, und der Verbrauch, gerade in den hauptsächlichsten Verbrauchsländern, in den Vereinigten Staaten und in Deutschland, geht bergab. Auch in Frankreich, das für den Thomékakao nicht in Frage kommt, geht der Kakaoverbrauch zurück, und was dort von Kakao überschüssig wird, kommt natürlich in die anderen Länder und hilft dort den Thomékakao verdrängen. Diesen unbequemen Tatsachen ist das »Diario de Noticias« in Lissabon am 21. Januar 1908 durch die vielsagende Erklärung aus dem Wege gegangen, dass es eben Sachen gebe, auf die einzugehen es nicht lohne, und das solle auch in alle Ewigkeit so bleiben. Trotzdem wurde vor kurzem noch darauf hingewiesen, dass der Verbrauch in Kakaobohnen nicht zurückgehe, und als Beweis musste England herhalten, das rein zahlenmässig 1907 volle 26 tons = 377 Sack zu je 70 Kilo Durchschnittsgewicht mehr an Kakaobohnen zum Verbrauch verzollen liess als 1906. Man denkt dabei unwillkürlich an den Vogel Strauss, der den Kopf in den Sand steckt, wenn Gefahr im Verzuge ist. Wer nicht sehen und hören will, muss und wird fühlen!

Wenn allerdings auf diese, man möchte sagen, geradezu systematische Weise den Thompflanzern von interessierter Seite Sand in die Augen gestreut wird, so kann man sich nur über den Bann wundern, unter dem die Thompflanzer stehen.

Das »Diario de Noticias« verkündet am 27. Januar 1908, dass die Kakaoernten 1907/08 zu Ende gehen, ohne zu bedenken, dass es damit von seinen Lieferanten in Kakaoberichten wieder eine Weisheit erhalten hat, die nicht stimmt, denn die einzelnen Kakaogebiete sind auf der ganzen Welt so verteilt, dass zu jeder Jahreszeit irgend ein Kakaoland gerade seine Ernte hat. Zunächst sind auch die Weihnachtsernten noch lange nicht untergebracht; das zeigen die Bahiapreise, die durch grosses Angebot andauernd nach unten gedrückt werden, und die Lissaboner Vorräte, die von Woche zu Woche steigen, ohne dass der Verbrauch sie bisher nötig zu haben scheint, wie unsere Tabelle der Lissaboner Vorräte wieder deutlich zeigt. (Siehe Seite 1631.)

Die fallenden Bahiapreise müssen auch nach Lissabon gedrungen sein, denn sonst hätte das »Diario de Noticias« ja nicht nötig, zu behaupten, dass der Bahiakakao in Europa auch recht beliebt sei, dass er — jetzt kommt's! — ziemlich viel minderwertiger als unsere (Thomé-) Kakaos sei, die wie immer höhere Preise erzielten. Dor rük' an!

Die Lissaboner Kakaokönige — den Namen muss man ihnen gönnen — sollen nicht glauben, dass die Welt sich nach ihrem Thomékakao sehnt, denn ihre Taktik ist keine »berechtigte« Interessenvertretung mehr. Die ganze Kakaowelt nimmt Anstoss daran, und deshalb sieht man sich überall nach Ersatz um; besonders Akrakakao hat in den letzten Jahren dazu dienen müssen, z. B. hat Deutschland verbraucht an

	Thomékakao	Akrakakao
1907	7 040 500 Kilo	6 009 200 Kilo
1906	7 684 500 »	4 092 700 »
1905	7 112 700 »	2 775 900 »

Digitized by Google

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907		1908	
Tag	Sack	Tag	Sack	Tag	Sack	Tag	Sack
Januar							
				5.	82 470	4.	94 423
		13.	91 318	12.	96 860	11.	106 229
21.	99 733	20.	99 278	20.	113 038	18.	118 766
				26.	122 577		
Februar							
				1.	117 340	1.	126 100
3.	98 430	7.	89 479	9.	105 024		
13.	90 000	17.	104 291	16.	125 492		
22.	85 000	24.	92 497	23.	134 441		
März							
		3	90 256	2.	119 993		
11.	86 278	10.	86 514	11.	130 111		
18.	86 935	17.	80 701	16.	126 765		
		24.	73 961				
		31.	67 856	30.	123 023		
April							
7.	70 172	7.	57 861	6.	115 564		
		14.	50 651				
22.	64 171	21.	43 098	20.	112 270		
		28.	41 390	29.	105 658		
Mai							
		5.	40 059	4.	94 323		
13.	48 092	12.	36 825	13.	71 273		
		19.	31 720	18.	62 123		
25.	51 750	26.	31 909				
Juni							
		2.	26 001	1.	42 300		
12.	60 155	9.	43 714	8.	49 987		
17.	54 449	16.	54 631	15.	39 256		
		23.	48 584				
		30.	52 822	28.	31 902		
Juli							
		7.	49 129	6.	21 028		
15.	74 114	14.	57 858	13.	25 707		
22.	66 097	21.	77 834	20.	33 287		
		28	71 035				
August							
5.	56 209	4.	73 643	3.	16 539		
		11.	76 375	12.	22 363		
19.	59 405	18.	68 292	17.	26 542		
		25.	68 769	31.	9 150		
September							
		1.	57 876				
9.	61 929	8.	57 800	7.	19 911		
16.	59 000	15.	56 684				
		22.	53 282	21.	20 015		
		29.	42 054	28.	16 851		
Oktober							
		6.	37 180	5.	11 194		
10.	75 945	13.	60 951				
		20.	61 957	19.	20 419		
28.	51 948	27.	59 797				
November							
		3.	56 773	2.	17 357		
11.	64 075	10.	82 244	9.	24 358		
		17.	74 205	16.	37 172		
25.	72 689	24.	85 964				
				30.	39 885		
Dezember							
		1.	78 315				
9.	62 689	9.	53 019	7.	49 805		
		15.	86 405	14.	66 075		
23.	81 877	22.	83 490	21.	59 828		
		29.	93 268				
		31.	90 610	31.	97 182		

Auch England sieht sich eifrig nach Ersatz um; es sondiert schon mit Eifer an der Goldküste.

Dann bleibt für den Thomékakao nur übrig, den Lückenbüsser im Weltverbrauch zu spielen; grosse Vorräte, die heute aus Uebermut in Lissabon festgehalten werden, werden dann eine drückende Notwendigkeit sein, Aufträge, die nach den Lissaboner Zeitungen jetzt dort fehlen, was in der Hoffnung auf die erwartete Nachfrage heute nicht empfunden wird, werden dann hübsch auf sich warten lassen, und die hohen Preise, die den Thoméleuten heute im Kopfe herum spuken, werden dann für ewige Zeiten der Vergangenheit angehören.

* * *

Ueber den **deutschen Kakaoverbrauch** in 1907 sind die amtlichen Zahlen zur Hand, und diese zeigen gegen 1906 einen Rückgang von 745100 Kilo; wir haben darüber folgenden Bericht durch die politischen Tageszeitungen verbreitet:

»Rückgang im Kakaokonsum.

In den nächsten Tagen wird es sich entscheiden, ob die Zuckersteuer in Deutschland um weitere 2 Pfg. fürs Pfund herabgesetzt werden wird, oder ob weiter auf jedem Pfund Zucker eine Steuer von 7 Pfennig liegen soll. Wie sehr, gerade in Süssigkeiten, ein billiger Preis den Konsum vergrössert, ein hoher Preis den Konsum verringert, beweist so recht die Kakao und Schokoladenindustrie. Als diese im Jahre 1906 ihren Rohkakao noch nicht aus den Händen der Spekulation zu unerhört hohen Preisen nehmen musste, stieg in Deutschland der Verbrauch in Rohkakao um fast 6 Millionen Kilo; es stieg damit auch der Zuckerverbrauch um 12 bis 15 Millionen Kilo. In 1907 hat nicht bloss jede Verbrauchszunahme aufgehört, sondern es ist sogar ein Rückgang von 745100 Kilo zu verzeichnen. Und zwar hat dieser Rückgang eingesetzt mit der letzten grossen Hausse in Rohkakao im August. Zwischen August und Dezember 1907 sind in Deu schland 2123200 Kilo Kakao weniger verbraucht worden, als in derselben Zeit des vorigen Jahres. Kenner der Verhältnisse berechnen, dass das Jahr 1908 in Deutschland einen Konsumrückgang von 4—5 Millionen Kilo Rohkakao bringen wird.

In dem zweiten grossen Konsumlande, in Amerika, zeigen sich, fast aufs Haar, dieselben Verhältnisse. Bis Ende August waren dort ebenfalls die Konsumzahlen voraus; seitdem sind sie so stark zurückgeblieben, dass — nach Aufstellungen der Neuyorker Makler Hogins & Lee — in 1907 der Verbrauch nur 493513 Sack betragen hat, gegen 524571 Sack in 1906. Hier haben die letzten vier Monate also einen Konsumrückgang von rund 31000 Sack oder 2300000 Kilo gebracht. Da auch dort, bei hohen Kakaopreisen, der Konsumrückgang anhalten wird, so wird das Jahr 1908 auch in Amerika 4—5 Millionen Kilo Rohkakao weniger verarbeiten und verbrauchen können, als 1906, als der Kakao billig war. —

Aehnliche Verhältnisse werden auch aus anderen Ländern gemeldet. Angesichts dieses klaren Rückganges scheint der Artikel Kakao den Spekulanten schon brenzlich zu werden; einige Länder haben schon bemerkenswerte Preisnachlässe gebracht. Von 110 bis 120 Mark sind wir doch schon auf 80 Mark Zentnerpreis angekommen. Aber auch bei diesem Preise kann der Volkskonsum nicht gehoben werden; die untersten Volksklassen kehren erst dann wieder geschlossen zum Kakaokonsum zurück, wenn sie das Pfund Kakaopulver für 1 Mark kaufen können. Dann aber darf der gesunde Rohkakao nicht über

Digitized by Google

60 Pfennig kosten. Ehe dieser Preis nicht festgesetzt wird, d. h. ehe die Spekulation den Artikel nicht wieder sich selbst überlässt, ist an eine Ausdehnung des Konsums nicht zu denken.«

Im Anschluss hieran können wir mitteilen, dass auch **Frankreich** und **Holland** kleinere Zahlen für 1907 zeigen im Vergleich mit 1906; denn in Kakaobohnen hat betragen

	Frankreichs Verbrauch	Hollands Einfuhr	
1906:	23 403 800	21 273 000	Kilo
1907:	23 180 300	20 787 000	»
weniger 1907 als 1906:	223 500	486 000	Kilo

Alle grossen Verbrauchsländer für Kakaobohnen sind 1907 gegen 1906 in der Aufnahme von Kakaobohnen zurückgeblieben bis auf England, dessen Zunahme ganze 26416 Kilo oder 377 Sack zu je 70 Kilo beträgt.

Diese englische Verbrauchszunahme ist auch nur eine scheinbare. Bis Ende November hatte England einen Rückgang von rund 800000 Kilo aufzuweisen. Im Dezember sind grössere Ankünfte ruckweise herein genommen, die natürlich erst im Januar/Februar verbraucht werden sollen. Dadurch ist der Schein einer englischen Verbrauchszunahme entstanden.

* * *

Ueber den **Kakaoverbrauch der Vereinigten Staaten** haben wir in diesen Tagen an eine Firma des Gordiankreises folgenden Brief geschrieben:

»Heute erhalten wir von einem Neuyorker Makler, der Einkäufer für die grösste amerikanische Kakaofabrik Walter Baker & Co. ist und daher sich an spekulativen Machenschaften nicht beteiligt, Angaben über die Kakaobewegungen in den Vereinigten Staaten. Hiernach haben betragen in Sack:

	Einfuhr	Ausfuhr	Verbrauch	Vorrat
1907	510 400	13 358	493 513	19 237
1906	532 977	11 976	524 571	15 708
1905	470 481	10 321	458 171	19 278

Hieraus ergibt sich für 1907 gegen 1906 ein

Rückgang der Einfuhr	von rund 22 500 Sack = etwa	1 600 000 Kilo
des Verbrauchs	» » 31 000 » = »	2 300 000

wenn man das Durchschnittsgewicht der Säcke auf Grund der amtlichen Zahlen für den Verbrauch im Jahre 1906 auch für das Jahr 1907 mit 72 Kilo annimmt. Die Zusammensetzung der Gesamtzahlen in Sack ist 1907 annähernd die gleiche wie 1906 aus grossen und kleinen Sackgewichten.

Hiernach hätte der amerikanische Kakaoverbrauch 1907 gegen 1906 etwa 2300000 Kilo verloren. Diese Zahl erscheint uns zunächst etwas hoch, da die amtlichen Anschreibungen für elf Monate 1907 gegen 1906 immer noch eine Zunahme aufweisen, die sich auf 1 600 000 Kilo oder 4⅜ Prozent stellt. Wenn demnach das Gesamtergebnis tatsächlich einen Rückgang von 2 300000 Kilo aufweisen soll, auch auf Grund der amtlichen Anschreibungen, so dürfen diese für den Dezemberverbrauch der Vereinigten Staaten 1907 nur mehr 2 150 000 Kilo gegen 4 450 000 Kilo 1906 aufweisen, alles in runden Zahlen berechnet, und der Gesamtverbrauch würde demnach betragen

35 350 000 Kilo in 1907
37 650 000 » » 1906.

In welchem Masse diese Voraussetzungen, die wir auf Grund privater Anschreibungen eines Neuyorker Maklers aufstellen konnten, zutreffen, können wir erst nach Erhalt der amtlichen Dezemberzahlen sagen, die wir etwa Mitte Februar zu haben denken.

Eine zweite, ebenfalls private Angabe, die wir über England erhalten haben, nennt den Rückgang von 1907 gegen 1906 mit 3930 tons (siehe »Gordian« 306, Seite 1612, 2. Spalte) = etwa 4 000 000 Kilo. Diese Angabe ist insofern schon unwahrscheinlich, als dann im Dezember 1907 nur 450 000 Kilo an den amerikanischen Verbrauch abgeliefert sein dürften, während wir wissen, dass im Dezember 1907 allein in Neuyork 29 000 Sack = etwa 2 100000 Kilo gelandet sind. Diese zweite Angabe kommt demnach nicht mehr in Frage, nachdem heute früh die erste Aufgabe aus Neuyork eintraf.

Wir haben noch in Heft 306, Seite 1602, den Rückgang des amerikanischen Verbrauchs mit 1 Million lbs als wahrscheinlich angenommen: das sind etwa ½ Million Kilo nur. Wir glauben aber jetzt, dass der Rückgang mehr als 1 Million Kilo betragen wird, aber wohl schwerlich 2300000 Kilo erreichen dürfte, wenn wir die heutige Neuyorker Aufgabe bei der Schätzung des Rückganges in Betracht ziehen.

Wir möchten nicht ohne weiteres schon die 2300000 Kilo Rückgang annehmen, weil im Dezember 1907 in Neuyork allein 29 000 Sack = rund 2100000 Kilo gelandet sind, während unter Voraussetzung eines Rückganges von 2300000 Kilo der Dezemberverbrauch der gesamten Vereinigten Staaten 2150000 Kilo nicht überschreiten darf, und das ist heute keineswegs schon bestimmt anzunehmen.«

Hieraus geht ohne weiteres hervor, dass die Vereinigten Staaten 1907 tatsächlich einen offenbaren Rückgang im Verbrauch von Rohkakao aufweisen werden. Nur über die Höhe dieses Rückganges steht heute, in Ermangelung amtlicher Angaben über den Dezember 1907, das Urteil noch nicht fest! Jedenfalls wird das Ergebnis aber ein ganz anderes sein, als man es namentlich in den Kreisen des spekulativen Handels erwartet hat. Die Herren Spekulanten werden mit dieser unbequemen Tatsache rechnen müssen, um jetzt vielleicht mit Pauken und Trompeten — nur zur Abwechslung — Baisse zu machen. Wir hoffen, das amtliche Ergebnis des Jahres 1907 über den amerikanischen Kakaoverbrauch schon im nächsten Heft melden zu können.

* * *

Ueber **Vanille** hat die Firma Aust & Hachmann in Hamburg Ende Januar einen Bericht versandt, worin es heisst:

»Als die Spekulanten sahen, dass es zwar möglich gewesen war, den Markt durch die wilden Geschäfte zu überheizen, dass aber das Abstossen der Vorräte auf der geschaffenen Basis nicht erreicht werden konnte, stellten sie ihr Vorgehen ein, und in verhältnismässig kurzer Zeit ist darauf die Preisbasis wieder eine den Ernten, Vorräten und dem Verbrauch entsprechende geworden!«

Auch die Vanille ist von den Spekulanten nicht verschont geblieben; diese Herren schlagen überall ihre Haken ein, wo es was zu reissen gibt, und in der Regel haben sie sogar mehrere Eisen im Feuer. Sonderbar ist nur, dass sie sich als Opfer solche Waren aussuchen, die lagerfähig sind, mit denen sie abwarten können, bis die Preise einen Stand erreicht haben, der ihnen in ihren Kram passt. Kupfer, Zinn, Kakao, Vanille, Drogen müssen herhalten, aber an Vollmilch, an solche Sachen, die kein langes Lagern vertragen können, wagen sie sich nicht heran. Deshalb ist bei diesen Sachen das natürliche Verhältnis von Angebot und Nachfrage massgebend, während alle Waren, die sich durch Lagerfähigkeit zur

Digitized by Google

Spekulation eignen, immer den künstlichen Manipulationen übertriebenen Angebots oder übertriebener Nachfrage ausgesetzt sind. Und wer auf diesen Leim der Spekulanten geht, muss ihnen den Beutel füllen helfen. Bringt der Kram nichts mehr, so zieht sich die Spekulation mit gespicktem Beutel zurück. Das haben wir bei Kupfer und Zinn gesehen, das wird hier für Vanille bestätigt, und bei Kakaobohnen sind wir jetzt — wenn nicht wieder Ueberraschungen eintreten — scheinbar auf dem Wege zu gesunden Marktverhältnissen, was der Kakaowelt nach 1½ Jahren der Aufregung von Herzen zu wünschen ist. Derartig überspannte Zustände, wie wir sie in dieser Zeit hatten und leider noch haben, schaden den Kakaopflanzern und den Kakaofabrikanten durch die ungesunde Abwechslung der Extreme im Preisstande gleicher Weise, und Vorteil zieht davon nur die ungesunde Spekulation, die solche Zustände veranlasst. Es ist leider immer wieder das alte Lied!

Aus Verbrauchsländern.

Soweit heute Ergebnisse vorliegen, wird durch amtliche Zahlen bestätigt, dass der Weltverbrauch in Kakaobohnen in den letzten Monaten 1907 gegen 1906 einen erheblichen Rückgang aufweist, und zwar tragen die in ungesunde Höhen getriebenen Preise die Schuld daran. Die grossen Verbrauchsländer sind sämtlich zurückgeblieben, und bei England können und wollen ernsthafte Leute doch wohl nicht von einer Zunahme reden, die im ganzen Jahre 1907 heile 26 tons oder 377 Sack zu je 70 Kilo ausmacht bei einem Gesamtverbrauch von fast 20 000 tons! Dieser Stillstand ist eben auch nichts weiter als ein Rückgang, denn die 26 tons »Zunahme« verdanken ihr Dasein mehr einem Zufall. Die englischen Kakaofabrikanten lassen ihren Kakao sehr ruckweise verzollen. Der Dezember 1907, der als Kakaobohnenmonat für den Verbrauch wenig bedeutet, hat zufällig für solch ruckweise Aufnahme dienen müssen, während die aufgenommenen Kakaobohnen zum grösseren Teile erst in den ersten Monaten 1908 tatsächlich in den englischen Kakaofabriken verarbeitet werden.

Auch das neue Jahr hat den Rückgang des Bohnenverbrauchs nicht aufhalten können, denn Neuyork meldet z. B. für den Januar 1908 nur die Hälfte der Ankünfte, die wir im Januar 1907 zu verzeichnen hatten. Hierbei ist zu bedenken, dass die massgebenden amerikanischen Fabrikanten in den Kakaoländern direkt kaufen und wenig oder keine Lagerware vom Neuyorker Platz nehmen, woraus das verhältnismässig kleine Angebot in Neuyork gegenüber dem riesigen amerikanischen Verbrauch seine Erklärung findet. Daraus geht aber auch hervor, dass die Höhe der Neuyorker Ankünfte dem jeweiligen amerikanischen Kakaobedarf ziemlich entspricht, zumal über Neuyork etwa 90 Prozent der für Nordamerika bestimmten Kakaobohnen gehen. Zum Teil zehrt man drüben gar noch von früheren Ueberschüssen.

Ausserdem werfen die kleineren Hamburger Ankünfte ein ungünstiges Licht auf die von hier aus versorgten Verbrauchsländer, namentlich den Hauptkunden Deutschland. Denn in den letzten Wochen sind sicherlich nur wenige Partien ohne ein bestimmtes Ziel in Hamburg angekommen, weil die Bedingungen zur Einlagerung zurzeit in Le Havre günstiger sind. Zunächst ist der französische Bankdiskont mehrere Prozente niedriger als der deutsche. Ausserdem ist die Lombardierung von Kakao in Le Havre zu sehr günstigen Bedingungen möglich; auch die Bank von Frankreich beteiligt sich daran. Augenblicklich sind daher die Hamburger Ankünfte meist für feste Käufer bestimmt, womit noch nicht gesagt ist, dass diese Käufer sämtlich Fabrikanten sind.

In England steigen die Vorräte in Anbetracht der reichlichen Weihnachtsernten. In London liegen heute schon rund 10 000 Sack mehr als zur gleichen Zeit 1907, während in den letzten Monaten 1907 noch der Londoner Vorrat in der Regel 20—25 000 Sack unter dem vorjährigen stand. Diese steigenden Vorräte lassen einen deutlichen Ernteüberschuss erkennen, der sich umso mehr steigern wird, je weiter der Verbrauch auch 1908 zurückgeht. Bisher ist das der Fall.

Eine Stütze findet der Rückgang im Kakaoverbrauch für 1908 in dem allgemeinen Rückgang der wirtschaftlichen Verhältnisse. Die grossen Zunahmen der letzten Jahre haben wir dem Massenkonsum zu verdanken. Der Kakao hat sich aber noch nicht so sehr als Volksnahrungsmittel eingebürgert, dass er der Masse auch bei fallendem Verdienst als unentbehrlich erscheint. Ob die in diesen Wochen scharf einsetzende, durch politische Ereignisse noch unterstützte Bohnenbaisse hierin einen Umschwung, eine Besserung schaffen wird, ist sehr fraglich, denn verlorene Posten sind immer schwer wieder zu gewinnen, und die Kakaofabrikanten der ganzen Welt werden jedenfalls gut tun, sich im neuen Jahre noch keinen Hoffnungen auf eine Rückkehr der Zeiten von 1905 und 1906 hinzugeben; 1907 war schon ein Angstjahr, 1908 bringt uns vielleicht im Bohnenhandel wieder geordnete Zustände, aber die Aussichten für den Verbrauch sind heute alles andere eher als günstig.

* * *

Vereinigte Staaten.

Die amtlichen Ermittelungen der Vereinigten Staaten sind auf die Einfuhren und Ausfuhren von Kakaobohnen beschränkt, sodass für die Ermittelung des Verbrauchs nur der Weg übrig bleibt, die Einfuhrmengen um die Ausfuhren zu verringern und diese im Lande gebliebenen Mengen als Verbrauch anzunehmen. Schon deshalb ist es schwierig, den reinen Verbrauch zu ermitteln, weil Kakaobohnen in den Vereinigten Staaten zollfrei sind, und weil die im Lande gebliebenen Mengen nicht sämtlich zum Verbrauch kommen, sondern meist erst übers Lager in den Hafenplätzen und in den Fabriken selbst gehen. Gerade wie in andern Ländern, so halten natürlich die Händler und Fabrikanten in den Vereinigten Staaten ebenfalls Vorräte, doch weil in Amerika die Kakaobohnen zollfrei sind, lagern diese Vorräte ohne amtliche Aufsicht.

Die in den Vereinigten Staaten gebliebenen Mengen haben betragen in englischen **Pfund**:

	1905	1906	1907
Januar	5 614 588	10 116 548	9 874 939
Februar	5 461 034	9 211 604	7 850 829
März	9 255 980	4 712 720	11 216 129
April	7 625 293	4 493 874	6 094 023
Mai	7 633 8[illegible]6	6 634 240	6 160 030
Juni	6 429 746	6 826 077	6 185 339
Juli	6 798 057	7 244 382	9 017 140
August	4 655 551	5 201 633	8 035 036
September	4 484 669	5 920 822	3 234 913
Oktober	3 453 416	6 141 309	4 417 452
November	6 467 104	7 435 548	5 351 177
11 Monate	67 879 244	73 938 757	77 437 007
Dezember	9 806 535	9 737 851	
12 Monate	77 685 779	83 676 608	

Von den Mengen gehen 95 Prozent über den Hafen Neuyork, sodass man Neuyork als den eigentlichen Kakaoplatz der Vereinigten Staaten bezeichnen kann, denn in die restlichen 5 Prozent teilen sich noch verschiedene Plätze. Die Neuyorker Zahlen sind aus zuverlässigen Angaben zusammengestellt; sie sind den

Digitized by Google

amtlichen Zahlen um zwei Monate voraus, denn sie gehen schon bis zum 1. Dezember 1907, während die amtlichen Gesamtzahlen nur bis Ende November 1907 reichen.

Die Neuyorker Ankünfte haben betragen in **Sack:**

	1905	1906	1907	1908
Januar	28 266	64 051	62 950	33 000
Februar	31 178	56 834	60 803	
März	51 079	27 127	53 784	
April	41 292	26 541	37 628	
Mai	36 702	30 829	43 493	
Juni	30 986	33 969	39 145	
Juli	29 719	31 205	40 691	
August	23 388	36 105	55 342	
September	22 483	38 452	19 424	
Oktober	19 371	45 508	26 725	
November	46 484	46 385	27 787	
Dezember	48 004	62 243	28 930	
12 Monate	408 952	499 249	496 702	

* * *

Deutschland.

Die amtlichen Zahlen über die Verzollung von Kakaobohnen entsprechen den Mengen, die im deutschen Zollgebiet, das auch Luxemburg umfasst, tatsächlich zur Verarbeitung gelangt sind. Nicht in den Zahlen enthalten sind die Kakaobohnen, die von Hamburg, Bremen oder über andere Plätze transito ins Inland auf den Zollboden einer Fabrik wandern, um dort unter Zollverschluss auf den Tag zu warten, an dem sie verzollt und verarbeitet werden sollen. Auch die Mengen, die in amtlichen Zollniederlagen oder in den Freihäfen aufgestapelt werden, sind nicht in den Zahlen enthalten. Der deutsche Einfuhrzoll auf Kakaobohnen, der bis zum 1. März 1906 35 Mk. betrug, stellt sich seitdem auf 20 Mk. für 100 Kilo.

Für den deutschen Verbrauch sind ins deutsche Zollgebiet eingeführt und verzollt worden in **Kilo:**

	1905	1906	1907
Januar	4 556 400	4 681 300	4 880 100
Februar	2 025 800	2 022 900	2 724 200
März	2 215 500	3 554 400	2 767 900
April	2 077 000	2 650 600	3 441 800
Mai	2 195 200	2 700 700	1 975 100
Juni	1 807 300	2 457 900	2 808 400
Juli	3 826 700	3 713 100	4 561 500
August	1 781 500	2 535 400	2 398 900
September	1 998 900	2 692 400	2 587 300
Oktober	2 350 200	2 853 500	2 404 700
November	2 567 800	3 032 700	2 179 300
Dezember	2 230 800	2 365 600	1 786 200
Zusammen	29 633 100	35 260 500	34 515 400

Die deutsche Kakaoindustrie erhält ihren Rohkakao zum weitaus grössten Teile über Hamburg, das heute den Mengen und seiner Bedeutung nach der erste Kakaoplatz der Welt ist. Hamburg versorgt auch Oesterreich-Ungarn, Russland, Dänemark, Schweden, Norwegen, die Schweiz, ausserdem teilweise Belgien, Holland und sogar die Vereinigten Staaten.

Die Hamburger Ankünfte haben nach nicht amtlichen Aufzeichnungen betragen in **Sack:**

	1905	1906	1907	1908
Januar	56 393	56 589	65 175	53 447
Februar	50 765	54 117	54 623	
März	59 868	51 815	33 720	
April	41 177	49 489	26 868	
Mai	32 644	40 068	57 155	
Juni	44 424	29 169	52 820	
Juli	63 417	56 543	45 580	
August	65 633	57 318	68 502	
September	33 394	76 586	72 375	
Oktober	47 576	59 042	41 280	
November	65 137	57 057	26 835	
Dezember	47 040	75 950	49 900	
12 Monate	607 468	663 753	594 833	

Frankreich.

Der französische Einfuhrzoll beträgt 104 frs für 100 Kilo, doch wird bei Kakao aus französischen Kolonien, namentlich aus Franz. Westindien mit Martinique und Guadeloupe, nur die Hälfte des Einfuhrzolles erhoben.

Dagegen ist zu beachten, dass alle Kakaobohnen, die schon einen anderen Hafen Europas, z. B. Lissabon vor ihrer Einfuhr in einen französischen Hafen berührt haben, einem Zollaufschlag von 20 frs für 100 Kilo unterliegen.

Der französische Kakaoverbrauch stellt sich in den letzten drei Jahren wie folgt, in **Kilo:**

	1905	1906	1907
Januar	1 448 200	1 829 000	2 081 000
Februar	1 874 800	1 871 700	2 092 900
März	1 833 000	1 796 800	1 638 000
April	1 589 700	2 088 800	2 188 900
Mai	1 595 800	1 794 300	1 872 300
Juni	1 795 000	2 074 100	1 906 900
Juli	1 367 300	1 569 400	1 647 400
August	1 919 900	1 681 000	1 819 700
September	1 815 500	2 019 600	1 860 500
Oktober	2 242 300	2 299 400	2 059 800
November	2 141 500	2 100 700	1 954 500
Dezember	2 124 600	2 279 000	2 058 400
12 Monate	21 747 600	23 403 800	23 180 300

Die Hauptmengen des französischen Bedarfs gehen über Le Havre, das aber nur Speditionsplatz ist, die Geschäfte werden in Paris gemacht. Von den Gesamtankünften in Le Havre geht auch ein beträchtlicher Teil nach Hamburg weiter.

Die Gesamtankünfte in Le Havre haben betragen in **Sack:**

	1905	1906	1907
Januar	31 978	33 646	46 239
Februar	30 195	34 884	44 630
März	32 872	28 001	42 435
April	32 625	32 927	28 006
Mai	44 283	43 777	32 375
Juni	59 311	55 412	53 389
Juli	45 159	66 259	63 820
August	58 852	37 127	68 656
September	40 554	46 223	45 230
Oktober	41 788	20 088	30 366
November	22 216	29 203	23 987
Dezember	28 837	25 524	36 659
12 Monate	468 670	453 071	515 792

* * *

England.

Der englische Einfuhrzoll auf Kakaobohnen beträgt — ohne Rücksicht darauf, ob die Bohnen aus englischen Gebieten oder anderswoher stammen — 1 d fürs englische Pfund oder 18.75 Mk. auf 100 Kilo.

Für den englischen Kakaoverbrauch sind folgende Mengen verzollt worden in **tons** = je 1016 Kilo:

	1905	1906	1907
Januar	1 830 tons	2 276 tons	1 563 tons
Februar	1 531 »	1 861 »	1 482 »
März	1 849 »	1 781 »	1 381 »
April	1 396 »	1 600 »	2 349 »
Mai	1 898 »	1 841 »	2 068 »
Juni	1 792 »	1 544 »	1 412 »
Juli	1 461 »	1 983 »	1 600 »
August	1 160 »	1 792 »	1 282 »
September	1 640 »	959 »	1 287 »
Oktober	2 117 »	1 384 »	1 436 »
November	1 800 »	1 456 »	1 835 »
Dezember	2 283 »	1 338 »	2 147 »
Zus.	20 857 tons	19 815 tons	19 842 tons
oder	21 089 112 Kilo	20 132 040 Kilo	20 159 472 Kilo

Ausser London kommen als Ankunftshäfen für Kakao namentlich Liverpool, ferner Bristol und Southampton in Betracht. In London finden jeden Dienstag

Digitized by Google

Kakaoauktionen statt, und diese sichern London für die Preisbestimmung in der Kakaowelt eine Bedeutung, die ihm nach den dort bewegten Mengen nicht zukommt. Die Ankünfte in London haben in **Sack** betragen:

	1905	1906	1907
Januar	24 095	36 614	17 833
Februar	15 897	21 496	25 223
März	18 624	19 092	25 407
April	13 340	12 784	15 228
Mai	18 634	14 570	24 023
Juni	15 768	15 002	13 800
Juli	14 988	12 571	12 384
August	19 554	13 711	10 761
September	11 483	9 095	6 746
Oktober	6 490	7 140	11 284
November	11 136	10 413	9 194
Dezember	11 749	7 913	15 976
12 Monate	181 758	180 401	187 809

* * *

Holland.

Kakaobohnen sind in Holland zollfrei.

Die holländischen Gesamteinfuhren an Kakaobohnen haben betragen in **Kilo:**

	1905	1906	1907
Januar	1 192 000	1 307 000	1 519 000
Februar	1 517 000	1 569 000	1 325 000
März	806 000	1 814 000	1 689 000
April	772 000	1 503 000	1 311 000
Mai	1 504 000	1 876 000	1 325 000
Juni	1 556 000	1 208 000	1 683 000
Juli	2 108 000	2 761 000	2 845 000
August	1 669 000	1 769 000	2 251 000
September	3 085 000	2 400 000	2 185 000
Oktober	2 485 000	2 299 000	2 235 000
November	1 314 000	1 579 000	984 000
Dezember	1 188 000	1 273 000	1 435 000
12 Monate	19 196 000	21 358 000	20 787 000

Diese Gesamteinfuhren sind nicht von der holländischen Kakaoindustrie verarbeitet, vielmehr gehen noch ansehnliche Mengen als rohe Bohnen wieder ins Ausland, doch werden diese Ausfuhren von Amts wegen nur jährlich veröffentlicht, weshalb wir auch nur die monatlichen Gesamteinfuhren nennen können. Kakaobohnen sind in Holland zollfrei.

Der Vergleich der jährlichen Gesamteinfuhren mit den Ausfuhren zeigt folgende Zahlen; es sind in **Kilo**

	I eingeführt	II ausgeführt	III i. Lande geblieben
1906	21 273 000	10 049 000	11 224 000
1905	19 294 850	8 557 451	10 737 400
1904	21 124 000	8 939 600	12 184 400
1903	16 741 665	6 011 191	10 730 474
1902	14 666 274	5 493 970	9 172 304

Die dritte Reihe zeigt ungefähr an, was die holländische Industrie verarbeitet, etwa 10 bis 12 Millionen Kilo jährlich. Bei diesen Mengen ist noch zu beachten, dass sie auch die übers Lager gehenden Kakaobohnen einschliessen.

* * *

Schweiz.

Die Angaben über den Kakaoverbrauch der Schweiz weichen insofern von den übrigen Aufstellungen ab, als sie nicht monatlich sondern vierteljährlich veröffentlicht werden.

Der schweizerische Einfuhrzoll beträgt nur 1 frs für 100 Kilo.

In der Schweiz sind an Kakaobohnen eingeführt in **Kilo**

	1905	1906	1907
I. Viertel	1 099 200	1 639 300	1 643 900
II. Viertel	1 236 700	1 464 400	2 006 400
III. Viertel	1 379 100	1 655 300	2 131 000
9 Monate	3 715 000	4 759 000	5 881 300
IV. Viertel	1 503 400	1 707 900	
12 Monate	5 218 400	6 466 900	

Die schweizerische Schokoladenindustrie hat, besonders durch ihre Spezialität, die Fabrikation von Milchschokolade, eine viel grössere Bedeutung im Weltmarkt, als ihr nach den eingeführten Bohnenmengen — danach steht sie hinter fünf anderen Ländern — zukommen würde. Holland, das Land des Kakaopulvers, macht aus 100 Kilo Bohnen 50 Kilo Kakaopulver; die Schweiz macht aus 100 Kilo Bohnen 500 Kilo Milchschokolade. Hollands Erlös aus 100 Kilo Bohnen ist für Pulver 150—200 Mk.; der Erlös für die Schweiz aus 100 Kilo Bohnen ist 1500—2000 Mk. Die schweizerische Schokoladenausfuhr hat betragen in Kilo:

	1905	1906	1907
I. Viertel	1 608 300	1 798 200	1 953 400
II. Viertel	1 695 700	1 986 900	2 241 600
III. Viertel	1 964 900	2 104 100	2 217 500
9 Monate	5 268 900	5 889 200	6 412 500
IV. Viertel	2 407 600	2 911 200	
	7 676 500	8 800 400	

* * *

Spanien.

In Spanien unterliegen 100 Kilo Kakaobohnen einem Zoll von 120 Peseten gleich etwa 96 Mk., nur Kakaobohnen aus der spanischen Kolonie Fernando Po unterliegen in Spanien einem Einfuhrzoll von 70 Peseten gleich etwa 56 Mk. auf 100 Kilo. Fernando Po deckt etwa den vierten Teil des spanischen Bedarfs: In Anbetracht der Zollerleichterung geht daher die gesamte Kakaoernte von dort nach Spanien.

In Spanien sind an Kakaobohnen eingeführt und verzollt

	im ganzen	davon aus Fernando Po
1906	5 607 864	1 557 864 Kilo
1905	6 112 945	1 862 945 »
1904	5 816 359	2 010 766 »

Die Gesamteinfuhren Spaniens in den drei letzten Jahren verteilen sich auf die einzelnen Monate in folgender Weise in Kilo:

	1905	1906	1907	
Januar	284 311	331 473	190 457	Kilo
Februar	1 070 687	1 216 786	690 995	»
März	382 293	311 399	702 839	»
April	534 011	445 905	499 608	»
Mai	326 254	338 857	488 363	»
Juni	381 985	508 931	404 011	»
Juli	304 662	450 982	375 333	»
August	320 169	364 654	342 611	»
September	428 868	406 273	479 820	»
Oktober	757 817	381 445	152 886	»
November	281 733	213 231	976 773	»
11 Monate	5 072 790	4 969 936	5 303 696	Kilo
Dezember	1 028 922	666 885		
12 Monate	6 101 712	5 636 821		

* * *

Belgien.

In Belgien sind die Kakaobohnen zollfrei; von den Einfuhren sind für den belgischen Bedarf im Lande geblieben, in **Kilo:**

	1905	1906	1907
Januar	597 849	335 776	313 946
Februar	240 855	479 903	239 356
März	175 842	371 230	212 715
April	89 963	236 696	188 299
Mai	270 279	257 905	264 068
Juni	116 812	139 582	87 559
Juli	212 929	405 080	613 581
August	278 253	252 854	166 473
September	253 045	398 987	674 793
Oktober	397 748	329 180	75 718
November	186 172	354 565	266 192
11 Mon.	2 819 747	3 561 758	3 102 700
Dezember	199 250	304 042	
12 Mon.	3 018 997	3 865 800	

* * *

Digitized by Google

Kanada.

Die Einfuhr von Kakaobohnen ist zollfrei; die kanadische Kakaoindustrie hat aufgenommen in engl. Pfund:

	1905	1906	1907
Januar	155 508	306 799	167 251
Februar	129 147	213 252	139 170
März	211 777	206 800	270 859
April	170 090	163 408	293 683
Mai	181 223	293 617	227 803
Juni	110 085	88 481	293 683
Juli	55 327	149 665	240 459
August	25 852	61 491	278 446
September	22 888	93 630	83 679
Oktober	131 218	118 802	214 034
10 Monate	1 193 115	1 695 945	2 209 067
November	80 716	357 053	
Dezember	168 433	229 568	
12 Monate	1 442 264	2 282 566	

Etwa die Hälfte des kanadischen Kakaobedarfs wird durch Einfuhren aus den Vereinigten Staaten — Neuyork — gedeckt.

Cacaol.

Herr B. E. Enge, das ist der bisherige, jetzt in Konkurs geratene Inhaber der Firma Alexander Schörke Nachf. in Radebeul, hat uns eine Berichtigung eingeschickt, worin er bestreitet, dass seine Mischung »**Cacaol,**« die mit 2 Mark im Detailhandel bezahlt werden müsste, zu teuer sei. Er ist vielmehr der Meinung, sie sei zu billig; er sagt: »Dem Cacaol ist kein unberechtigt hoher Wert angedichtet, sondern es ist in Wirklichkeit und nachweisbar **zu billig**«.

»Der schwere Vorwurf der Unmoralität fällt vor jedem irdischen Richterstuhl in sich zusammen. Eiserne Besen wären für die zahllosen, teilweise direkt gesundheitsschädlichen und minderwertigen Haferkakaomischungen oft recht am Platze.« —

Daraufhin ersuchen wir Herrn B. E. Enge, uns mitzuteilen, wo wir die »teilweise direkt gesundheitsschädlichen Haferkakaomischungen« antreffen können. Wir werden dort Einkäufe machen lassen und dafür sorgen, dass solche gefährlichen Fabrikate verschwinden. Aber bitte nicht kneifen, keine Ausflüchte machen!

Herr Enge teilt mit und wünscht, dass wir es weiter sagen, dass er für den Kakao bei waggonweisen Lieferungen früher 3.05 Mk., später 3.35 Mk. fürs Kilo bezahlt habe; für die Richtigkeit dieser Behauptung will er Zeugen beibringen.

Es verdient anerkannt zu werden, dass Herr Enge zur Herstellung des »Cacaols« selbst in der billigsten Zeit Kakaopulver verwendet hat, das er mit 152 Mk., Zentnerpreis in der billigsten Zeit, bezahlt hat. Dafür muss er »theoretisch« gelobt werden, praktisch ist das aber nicht gewesen. In der billigsten Zeit hat das billigste Kakaopulver 65—70 Mk. gekostet. Aber vom billigsten abgesehen, haben in der billigsten Zeit alle deutschen Kakaofabriken für 80 bis 90 bis 100 Mk. vortreffliche Sorten von Kakaopulver geliefert. Eine Mischung wie das Cacaol muss, des Hafermehlzusatzes wegen, aufgequollen, aufgekocht werden; das sehr schwache Eigenaroma des Kakaos leidet darunter, und es ist direkt unwirtschaftlich, zu Haferkakao und ähnlichen Mischungen ein teures, aus Arriba, Venezuela, Trinidadkakao hergestelltes Kakaopulver zu verwenden. Ein Kakaopulver aus guten, reifen, braunbrechenden Bahiabohnen mit einem Zuschuss von vielleicht 10 Prozent Arribakakao würde vollkommen genügen, ja das würde den Konsumenten ebenso befriedigt haben.

Vielleicht liegt die Ursache des Zusammenbruches in dieser Unwirtschaftlichkeit?!

Wenn wir gesagt haben, jede Hausfrau hätte sich dieselbe Mischung, zu Zeiten, wo sie Kakaopulver mit 1 Mk. das Pfund kaufen konnte, für 80 Pfg. herstellen können, so brauchen wir an diesem Urteil nachträglich nichts zu ändern.

Rechnen wir:

700 Gr.	Kakaopulver,	Kilopreis	2 Mk.	1.40 Mk.
175 »	Zucker	»	50 Pfg.	0.09 »
100 »	Hafermehl	»	50 »	0.05 »
25 »	Salz	»	20 »	0.01 »
1000 Gramm		Kilopreis		1.55 Mk.

Das sind noch gar keine 80 Pfg. fürs Pfund. Jeder Kakaofabrikant aber hat sich die »Cacaol« heissende Mischung in der billigen Zeit herstellen können mit 61.68 Mk. für den Zentner. Er nimmt

70 Pfd.	Kakaopulver	à 80 Pfg.	56.— Mk.
17,5 »	Zucker	à 20 »	3.50 »
10 »	Hafermehl	à 20 »	2.— »
2,5 »	Salz	à 7 »	0.18 »
100 Pfd.			für 61.68 Mk.

Wir haben absichtlich nicht den billigsten Kakao genommen und berechnet, obgleich zu den billigsten Zeiten, als »Cacaol« aufkam, Kakaopulver genug zu 65 Mk. zu kaufen war. Dann würde der Zentner »Cacaol« sogar nur 52 Mk. kosten. Wenn wir unter Berücksichtigung dieser Verhältnisse das »Cacaol« in die Reihe der »Scheinwerte« gestellt haben, wenn wir davon gesprochen haben, dass einem Handelsgewerbe, das seinen Erzeugnissen einen viel zu hohen Wert andichtet, eine ganze Portion von Unmoralität anhaftet, so haben wir das Ding nur beim rechten Namen genannt. Man stelle sich nur immer die Folgen der Anpreisungen vor: mancher arme Mann hat ein krankes Kind zu Hause; er liest immer und immer wieder, welche Wunder der Ernährung das neue Präparat ausüben soll; er nimmt die Hälfte seines Tagelohnes und kauft für 2 Mk. ein Pfund »Cacaol«. Hätte er bessere wirtschaftliche Kenntnisse, dann würde er für eine Mark dasselbe einkaufen können! Ja, wären nur reiche Leute die Käufer der viel zu teuren Scheinwerte, dann brauchte man sich darüber nicht zu grämen. Denen kann man zurufen, passt besser auf. Die unteren Volksklassen aber sind zu bedauern, wenn sie doppelte Preise für eine Ware bezahlen.

Wir wünschen unserer Industrie und ihren Abnehmern, dass sie bis auf weiteres von ähnlichen, viel zu teuren Präparaten verschont bleiben, durch deren Einführung meist nur die Annoncenkassen der Zeitungen gefüllt werden. —

Kakao-Verbilligung.

Von einer merkwürdigen Art von »Kakao-Verbilligung«, die die Firma Maether & Co. Nachf. in Berlin in Aussicht gestellt hat, haben wir in der vorigen Nummer gesprochen.

In dem öffentlichen chemischen Laboratorium des Herrn Dr. C. Bischoff in Berlin N.W ist eine Untersuchung dieses Präparates »Caoscho« vorgenommen worden. Herr Dr. Bischoff hatte den Auftrag erhalten, die drei Sorten aufzukaufen und zu untersuchen. Herr Dr. Bischoff erstattet darüber den folgenden Bericht:

Berlin, den 24. Januar 1908.

Untersuchung von Caoscho
der Firma Maether & Co. Nachf.

Mit geehrtem Auftrag vom 16. v. M. werde ich ersucht, von einem Präparat, welches die

Digitized by Google

Firma Maether & Co. Nachfl., Berlin SW. 47, neuerdings als:

Cacao mit Zucker, Marke Caoscho,

in den Verkehr bringt, die drei durch Zeitungsreklamen angekündigten Qualitäten

mittelstark	à 1.20 Mk.
stark	à 1.40 »
extra stark	à 1.60 »

anzukaufen und den Zuckergehalt der Mischungen zu bestimmen.

Ich habe je einen Karton blau (I), rosa (II), weiss (III) 30—35—40 Pfg. ankaufen lassen in dem Geschäft von W. Niese, NW., 42 Wicleffstrasse.

Die Zuckerbestimmung in jedem der drei Pulver ist doppelt ausgeführt worden und ergab:

	Prozent Zucker
Caoscho mittelstark	67.7 Prozent
» stark	62.2 »
» extra stark	58.1 »

Es dürfte daher nicht eine Kakao-Verbilligung, wie die Reklamen sagen, sondern eine erhebliche »Kakaoverteuerung« durch diese Präparate gegeben sein.

Im übrigen sind die Umhüllungen direkt auf Täuschung des Publikums berechnet. In die Augen fällt der Aufdruck: Extra feiner entölter Cacao, leicht lösliches Pulver. Das Wort Caoscho ist derart angebracht, dass es fast den Eindruck einer Ortsangabe macht, von wo der Kakao bezogen.

Die ganze Neuerung der Firma Maether & Co. Nachf. macht den Eindruck unlauteren Wettbewerbes.

Dr. C. Bischoff.

* * *

Ja, den Eindruck haben andere Leute auch davon! Wer den Mund voll nimmt, von »Cacao-Verbilligung« redet, den Käufern aber gar keinen »Kakao«, sondern eine Puderschokolade liefert, der betreibt den Handel auf besondere Weise. In jedem Laden ist reiner Kakao zu 140 oder 160 Pfg. das Pfund zu kaufen. Hier wird den Konsumenten für 140 und 160 Pfg. ein mit 58—62 Prozent Zucker vermischter Kakao geliefert, und obendrein wird ihnen noch vorgeredet, Caoscho bedeute eine Cacao-Verbilligung. —

Ein Einkommensteuerkonflikt.

Die Firma P. W. Gaedke trägt uns folgenden Fall vor:

»Mein Fabrikationsbetrieb befindet sich auf Hamburger Gebiet und meine verschiedenen Reisenden sind in den Zentren ihrer speziellen Tätigkeit sesshaft. So ist der Wohnort meines Reisenden, der Schleswig-Holstein bearbeitet, Flensburg. Ich werde nun von dem Flensburger Magistrat zur dortigen Einkommensteuer herangezogen mit der Begründung, dass ich durch meinen Reisevertreter dortselbst ein Gewerbe ausübe. Meiner Auffassung nach und auch nach der meines Rechtsanwaltes ist die Flensburger Steuerbehörde keineswegs dazu berechtigt; ich bin in den langen Jahren des Bestehens meiner Firma noch niemals von einem Orte ausserhalb Hamburg zur Zahlung von Steuern aufgefordert worden. Wenn der Flensburger Magistrat im Recht wäre, so müsste ich ja an allen andern Plätzen, an denen ich Reisevertreter und Agenten habe, also an etwa 30 Plätzen zur Steuer herangezogen werden können. Dies würde entweder eine doppelte Steuerleistung meinerseits bedeuten, oder eine so verwickelte Aufteilung meiner Steuerleistung, dass ich aus den Differenzen und Reklamationen der einzelnen Behörden wohl kaum herauskommen könnte.

Zu Ihrer Orientierung erwähne ich noch, dass ich in Flensburg kein Lager unterhalte, sondern dass mein Reisender mir seine Aufträge von den Plätzen seiner jeweiligen Tätigkeit direkt überschreibt und die Bestellungen von Hamburg aus an alle die einzelnen Plätze direkt versandt werden. Meines Erachtens nach hat die Flensburger Behörde nur das Recht, das Einkommen meines dort sesshaften Reisenden zu besteuern, was übrigens auch schon in dem Schriftwechsel mit dem Flensburger Magistrat meinerseits ausdrücklich betont worden ist.«

Der Flensburger Magistrat will also die Firma Gaedke zur Einkommensteuer heranziehen, weil ihr Reisender für Schleswig-Holstein zufällig in Flensburg seinen Wohnsitz hat. Der Magistrat stützt sich dabei auf eine Entscheidung des Preussischen Oberverwaltungsgerichts, vom 13. Februar 1903, die folgenden Wortlaut hat:

»Ein Gewerbebetrieb kann auch an einem Orte vorhanden sein, wo nur Offerten der Gewerbetreibenden entgegengenommen werden, wo ihnen Auskunft erteilt und mit ihnen abgerechnet wird. Ist zu dem Zwecke ein Agent bestellt, so kann das Vorhandensein einer Betriebsstätte an dem Orte, wo die Agentur besteht, angenommen werden, wenn der Agent zu dem Gewerbetreibenden in einem dienstlichen Abhängigkeitsverhältnisse steht. Ein solches Verhältnis, in dem auch ein im übrigen selbständiger Kaufmann zu einem anderen Gewerbetreibenden stehen kann, liegt aber nur dann vor, wenn der erstere in bezug auf die für den Gewerbebetrieb des anderen entwickelte Tätigkeit den Weisungen dieses letzteren nach der einen oder der anderen Richtung Folge zu leisten verpflichtet ist.«

Die Anwendung dieser Entscheidung auf die Firma Gaedke erscheint uns nicht richtig, denn es fehlt die Voraussetzung, dass der Reisende der Firma Gaedke einen Gewerbebetrieb der in der Entscheidung genannten Art in Flensburg hat; er schickt seine Aufträge, die er am jeweiligen Wohnsitz seiner Kunden annimmt, von dort direkt nach Hamburg, die Firma Gaedke liefert ihren Kunden direkt die bestellten Waren, nicht durch Vermittlung des Reisenden über Flensburg. Wenn der Standpunkt des Flensburger Magistrats gerechtfertigt wäre, so könnten alle Magistrate der Städte, in denen Gaedkesche Kunden, Grossisten, Reisende oder Agenten, wohnen, die Firma Gaedke zur Einkommensteuer heranziehen.

Nach dem preussischen Einkommensteuergesetz geschieht die Veranlagung der Steuerpflichtigen dort, wo der Gewerbebetrieb, die Betriebsstätte der Steuerpflichtigen sich befindet. Die Tätigkeit des Gaedkeschen Reisenden ist aber nicht derart, dass sie einen Gaedkeschen Gewerbebetrieb in Flensburg im Sinne der angeführten Entscheidung vorstellt. Richtig würde es sein, wenn der Magistrat das Einkommen des Reisenden zur Steuer heranzieht, denn dieser allein hat seinen Gewerbebetrieb und Wohnsitz in Flensburg.

* * *

Inzwischen hat der Flensburger Magistrat weitere Ermittlungen angestellt und ist zu der Einsicht gekommen, dass die Firma P. W. Gaedke in Flensburg nicht steuerpflichtig ist. Damit ist der Fall erledigt. Immerhin teilen wir den Tatbestand mit, da er für ähnliche Versuche lehrreiche Unterlagen gibt.

Wie rentieren sich Kakaoplantagen?

In der letzten Nummer haben wir — Seite 1604/5 — auf einen Aufsatz Bezug genommen, den Herr Professor Warburg für den »Tropenpflanzer« geschrieben hat. Herr Professor W. hatte wörtlich geschrieben:

Digitized by Google

»Die Kakaokultur schreitet in Kamerun, wenn auch nicht sehr schnell, doch sicheren Schrittes weiter. Neue Pflanzungen kamen zwar nicht mehr hinzu, da die schlechten Preise bis Sommer 1906 abschrecken mussten und selbst die älteren Pflanzungen veranlassten, sich neben dem Kakao auch der Kautschukkultur zuzuwenden. Die rapide Preissteigerung seit vorigem Herbst, die erst jetzt wieder einer Abschwächung Platz zu machen scheint, hat aber die Hoffnungen auf gute Erfolge sehr wesentlich belebt. Während Verfasser noch Mitte 1906 in einem Gutachten über die Rentabilitätschancen der Moliwe-Pflanzung vorsichtshalber einen Marktpreis von 45 Pfg. pro Pfund Kamerunkakao zugrunde legen zu müssen glaubte, bei welchem Preis bei sparsamer Wirtschaft gerade noch eine Dividende von 5 Prozent zu erzielen ist, so wurde im Herbst 1907 bis zu 112 Pfg. dafür gezahlt, jetzt freilich wieder kaum 90 Pfg. Wenn man bedenkt, dass jede 1½ Pfg. Preiserhöhung bei 10 Sack (100 Pfd.) Ertrag und 1500 Mk. Selbstkosten pro Hektar eine Dividendenerhöhung von 1 Prozent ermöglicht, so kann man sich ausmalen, was für Gewinne in diesem Jahre sich hätten erzielen lassen, wenn die Pflanzungen schon in vollem Ertrag gewesen wären.«

Wir hatten dazu einiges in unserer anschaulichen Art gesagt; diese neueste Aufrechnung des Herrn Professor Warburg passte uns so schön zur Stärkung unserer Theorie, dass ein Preis von 60 Mark für den Zentner Konsumkakao ein guter, ein ordentlicher Preis sei, bei dem sich die Kakaoplantagen hübsch rentieren. Nun bittet Herr Professor Warburg um Abdruck eines Briefes, den wir am 26. Januar erhalten haben:

An die Redaktion des Gordian.
Sehr geehrter Herr!

»In der Nummer 306 Ihrer geehrten Zeitschrift finde ich einen Artikel, »wie rentieren sich Kakaoplantagen?« in welchem auf einen Artikel von mir im »Tropenpflanzer« Schlüsse aufgebaut sind, denen ich doch nicht voll und ganz zustimmen kann.

Einerseits muss man bei den Dividenden einer Kakaoplantage berücksichtigen, dass sie erst 8—10 Jahre nach der Begründung derselben in Erscheinung treten, man bedarf also als Entschädigung für den bis dahin entgangenen Gewinn schon grösserer Dividenden, und eine Dividende unter 8 Prozent, wie sie bei den niedrigen Preisen bis zum vorigen Jahre entstehen, kann also nicht zur Anlage neuer Pflanzungen ermutigen. Wer aber kann sagen, dass nicht bald solche Preise wiederkommen?

Andererseits halte ich eine Verbindung von Kakaofabriken mit Pflanzern zur Anlegung von Halbpartkulturen für nicht zweckmässig, da die Pflanzer in den für Kakao geeigneten Gegenden im allgemeinen recht lange aushalten, und auch die Fabriken, wenn sie sich beträchtliche Quantitäten Rohstoff sichern wollen, auch sehr grosse Kapitalien auf viele Jahre **ertraglos** festlegen müssten; ausserdem würden sie dann doch nur eine oder wenige Sorten Kakao produzieren, müssten also zur Mischung doch noch viel anderen Kakao kaufen.

Ferner ist es unzweckmässig, nur Kakao zu kultivieren, die Fabrikanten würden also sich daneben noch mit Kautschuk, Rohrzucker oder anderen Sachen befassen müssen.

Ich kann mir nicht denken, dass die Kakaofabrikanten dazu Lust haben und das Risiko übernehmen wollen, wenn schliesslich der Kakao sich nicht rentieren sollte, ganz zu anderen Pflanzungen überzugehen.

Ich meine vielmehr, wenn sich die Fabrikanten für die Kakaokultur interessieren und sie ermutigen wollen, so sollen sie sich an den von Kolonialfreunden ins Leben gerufenen und zu rufenden Pflanzungen beteiligen, nicht aber auf eigene Rechnung und Gefahr solche Pflanzungen gründen.

Es wäre mir lieb, wenn Sie diese Ansichten in Ihrem geschätzten Blatte abdrucken wollten.

Ergebenst Prof. O. Warburg.«

Selbstverständlich drucken wir diese Ansichten ebenso gern ab, wie wir vor 14 Tagen die ersten Ansichten des Herrn Professor Warburg abgedruckt haben. Aber welche Ansicht ist nun die richtige? Die optimistische oder die pessimistische?

R. d. G.

Kakaobohnen.

Bericht vom 4. Februar 1908.

Die beiden letzten Wochen standen im Zeichen der weichenden Preise; von allen Seiten werden grosse Erträge gemeldet, und andererseits fehlen die Käufer, die imstande sind, das Angebot aufzunehmen. Das ist in Hamburg, in London, in Neuyork, sogar in Lissabon, in Bahia, in Port of Spain der Fall, und die Wirkung sind eben die weichenden Preise. Wenn darin die letzten Tage einen Stillstand gebracht haben, so kann das nicht lange dauern. Dies zeigt sich in der Regel bei dringendem Angebot, wenn Ultimo vorüber ist und alle Verbindlichkeiten glatt gestellt werden konnten. Wenn dieser Bericht in die Hände der Leser kommt, ist die Preisbewegung sicher schon wieder auf der alten abwärts gehenden Bahn, denn wir werden in den nächsten Monaten noch von den reichlichen Weihnachtsernten zehren können, und im Frühling stehen schon wieder neue Ernten vor der Tür.

Das gilt namentlich von Sanchez, dessen erste Früchte aus der Haupternte schon im Mai in den Empfangshäfen greifbar werden. Auch die Vorräte, die heute, soweit zuverlässige Angaben vorliegen, nach oben klettern, verlangen Beachtung. Namentlich London verdient hier Erwähnung.

Nicht zu vergessen sind aber auch die grossen Vorräte, die in den Erntehäfen selbst auf Käufer warten. In Lissabon haben am 1. Februar 1908 126 100 Sack gelegen, die bei den bekannten Ansichten, die man in Lissabon über »berechtigte« Interessen hat, noch am längsten auf Absatz warten können. Viel dringender und drängender sind die Bahia-Angebote, und mit gutem Grund, denn dort haben die Ankünfte die Ausfuhren vom 1. Juni 1907 bis zum 1. Februar 1908 um rund 90 000 Sack übertroffen, und diese Menge, etwa 5½ Millionen Kilo, will und muss bald an den Mann gebracht werden.

Zu beachten ist, dass diese Menge sehr wohl imstande ist, uns über die kommenden, erntelosen, zufuhrarmen Monate in Bahia mit grossen Ausfuhren hinwegzuhelfen, was man sich in Lissabon vorstellen möge. Ebenso wie Bahia schaut Trinidad nach Käufern aus, das im Januar 1908 das bisher noch nicht erreichte Quantum von 40 000 Sack verladen hat, wovon ein grosser Teil unverkauft sein muss, denn nur so sind die billigen Trinidadangebote zu erklären, die jetzt im Markt sind. Hier soll auch die Goldküste mit Akra nicht unerwähnt bleiben, denn aller Kakao, der dort jetzt, wo wir ihn bei grossen Erträgen und Ausfuhren anderer Länder nicht entbehren, zurück bleiben muss, kommt gerade in den Monaten zur Ausfuhr,

Digitized by Google

in denen die Erträge zurückgehen, und hilft der Kakaowelt ebenfalls über die Lücke zwischen Weihnachts- und Sommerernten der grossen Kakaoländer hinweg.

Wenn es dem Kakaoverbrauch gelingt, ohne den eingesperrten Lissaboner Vorrat bis in den Frühling hinein auszukommen, wenn Thomé schon die Erstlinge neuer Ernte schickt, so wird die Spekulation kein Interesse mehr am Kakao haben und ihn sich selbst überlassen.

Die Bohnenauktion am 4. Februar in London ist noch flauer abgelaufen als die Butterauktion. Von 8000 Sack sind nur 260 Sack verkauft worden. Die Preise sind um 5 bis 6 bis 8 Shilling gefallen! —

Die Handelskammer zu Hamburg gibt die Kakaomengen bekannt, die in der Zeit vom 15. Dezember 1907 bis 14. Januar 1908 auf Grund des Hamburgischen Deklarationsgesetzes zur Anmeldung gekommen sind.

In der Zeit vom 15. Dezember 1907 bis 14. Januar 1908 sind angemeldet:

I. Einfuhren seewärts:
2 333 000 Kilo im Werte von 4 431 360 Mk.

Das sind 33 328 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswerte von 189.94 Mk. für 100 Kilo.

An diesen Einfuhren seewärts haben hauptsächlich folgende Länder Anteil:

Ecuador	612 990 Kilo
Brit. Westafrika	437 490 »
Portugal	303 000 »
Brasilien	276 520 »
Kamerun	187 520 »
England	169 350 »

II. Ausfuhren seewärts:
784 130 Kilo im Werte von 1 431 940 Mk.

Das sind 11 201 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswert von 182.61 Mk. für 100 Kilo.

Bei den Ausfuhren sind hauptsächlich folgende Länder beteiligt:

Holland	223 230 Kilo
England	103 490 »
Triest	85 440 »
Russland-Ostsee	70 790 »
Belgien	57 880 »
Dänemark	49 240 »
Rheinprovinz	47 860 »

Die Zahlen werden erst Wert haben, wenn Vergleichszahlen vorhanden sind. Das wird vor Mai/Juni 1908 nicht eintreten.

Im **Hamburger Hafen** sind im Januar 1908 folgende Mengen angekommen aus:

Westafrika	14 383 Sack
Liverpool	9 425 »
Bahia	5 661 »
Le Hâvre	5 253 »
Bremerhaven	4 803 »
Southampton	4 239 »
Lissabon	2 951 »
London	1 676 »
Westindien	1 598 »
Amsterdam	1 308 »
Antwerpen	1 013 »
Colombo	760 »
Neuyork	231 »
Andere Plätze	146 »
Januar 1908:	53 447 Sack
» 1907:	65 175 »
» 1906:	56 589 »

Man beachte, wie sehr Lissabon in Hamburg vernachlässigt wird. In diesen 2951 Sack, die im Januar in Hamburg ankamen, stecken sogar noch Konsignationen!

Vom 1. Januar bis 31. Dezember sind im Hamburger Hafen folgende Mengen angekommen:

Aus	1907	1906
Lissabon	119 463 Sack	152 770 Sack
Westafrika	93 648 »	75 520 »
Le Hâvre	79 791 »	78 508 »
Westindien	74 310 »	111 450 »
Liverpool	46 360 »	38 564 »
Bremerhaven	40 140 »	31 372 »
Southampton	36 929 »	26 550 »
Bahia	29 697 »	78 450 »
London	22 977 »	14 758 »
Westküste Südamerikas	16 045 »	23 266 »
Amsterdam	12 906 »	14 025 »
Colombo	8 372 »	3 009 »
Neuyork	6 030 »	5 751 »
Antwerpen	2 897 »	5 880 »
Andere Plätze	5 268 »	3 880 »
	594 833 Sack	663 753 Sack

In Hamburg sind am 1. Februar 1908 folgende **Preise für Kakaobohnen** gefordert worden:

je 50 Kilo	Platzware	Abladungsware
Bahia		
fair fermented	75.— Mk.	67.— Mk. cfr.
superior	82.— »	71.— » »
Akra	69.— »	68.— » cif
Trinidad		
fair shipping	78.— »	71.— » cfr.
plantation	79.— »	72.— » »
Samana	75.— »	72.— » cif
Kuba	74.— »	72.— » »
Thomé		
mittel	74.— »	72.— » »
fein	80.— »	78.— » »
Venezuela		
ungefärbt	— »	75.— » cfr.
gefärbt	— »	76.— » »
Kamerun	79.— »	— » cif
Guayaquil		
Machala	90.— »	88.— » cfr.
Balao	— »	89.— » »
Caraquez	91.— »	— » »
Arriba sup. epoca	95.— »	91.— » »
Sommer-Arriba	108.— »	— » »

Einzelberichte.

Venezuelakakao. Vom 23. Dezember 1907 bis zum 6. Januar 1908 sind in La Guayra 3838 Sack von den Pflanzungen angekommen gegen 3234 Sack in der gleichen Zeit des Vorjahres. Und die Ausfuhren haben vom 23. 12. 07 bis 6. 1. 08 204456 Kilo gegen 159674 Kilo in der entsprechenden Spanne 1906/07 betragen. Ausserdem sind genaue Aufgaben über die Dezemberausfuhr 1907 eingetroffen, und hiernach hat die Kakaoausfuhr von La Guayra betragen:

nach	im Dezember	in zwölf Monaten
Europa	388 757 Kilo	6 019 671 Kilo
Nordamerika	53 773 »	1 039 183 »
1907:	442 530 Kilo	7 058 854 Kilo
1906:	329 342 »	6 524 878 »
1905:	427 597 »	6 955 629 »

Die Januarausfuhr 1908 ist mit 600000 Kilo gekabelt gegen 405 310 Kilo 1906 und 808 141 Kilo 1906.

In La Guayra rechnet man Anfang Februar 1908 wieder mit grösseren Ankünften und Ausfuhren, wie auch in früheren Jahren.

Aus Carupano liegen ebenfalls Jahreszahlen über die Kakaoausfuhr vor. Die Ausfuhr hat von dort betragen in Kilo:

Digitized by Google

in	1907	1906	1905
neun Monaten	2 805 122	2 121 760	2 383 421
Oktober	113 039	91 015	80 793
November	163 360	165 166	237 127
Dezember	269 972	279 876	415 523
	3 351 493	2 657 817	3 116 864

Der Ueberschuss der Kakaoausfuhr von Carupano stellt sich für 1907 auf rund 700 000 Kilo oder etwa 27 Prozent gegen 1906.

In Puerto Cabello hat die Dezemberausfuhr 1907 64 528 Kilo Kakao ergeben, sodass folgende Zahlen für die Ausfuhr zu nennen sind:

	Dezember	zwölf Monate
1907:	64 528 Kilo	1 116 398 Kilo
1906:	45 224 »	911 697 »
1905:	69 213 »	804 864 »

Ueber die Ernteaussichten im Gebiete von Puerto Cabello wird günstig geurteilt, soweit heute schon ein Urteil möglich ist.

Für die venezolanische Kakaoausfuhr kommen im ganzen elf Plätze in Betracht; davon sind La Guayra, Carupano und Puerto Cabello mit Guiria weitaus die grössten. Soweit Endzahlen vorliegen, hat die Kakaoausfuhr ergeben:

in	1907	1906
La Guayra	7 058 854 Kilo	6 524 878 Kilo
Carupano	3 351 493 »	2 657 817 »
Puerto Cabello	1 116 398 »	911 398 »
drei Häfen:	11 526 745 Kilo	10 094 093 Kilo

Die Zunahme in der Kakaoausfuhr dieser drei Häfen stellt sich für 1907 gegen 1906 auf 1 432 353 Kilo oder 14 Prozent.

Guayaquilkakao. In der zweiten Januarhälfte 1908 sind in Guayaquil von den Pflanzungen 6700 Quintales angebracht worden. Damit stellen sich die Ankünfte für den ganzen Monat Januar auf

15 400 Quintales in 1908,
24 000 » » 1907,
33 500 » » 1906,
28 500 » » 1905,
34 250 » » 1904.

Die Januarankünfte sind seit 1895 nicht mehr so niedrig gewesen als in diesem Jahre. Wie sich die Ankünfte im neuen Jahre weiter entwickeln werden, lässt sich heute noch nicht sagen. Jedenfalls haben in der letzten Woche die Guayaquilpreise verschiedentlich den allgemeinen Abstieg nicht mitgemacht, sodass heute die Spannung zwischen ihnen und den Preisen der Mittelsorten höher ist, als lange vordem. Die Festigkeit im Preise liess schon die kleinen Januarankünfte voraussehen.

Trinidadkakao. Auf den Londoner Auktionen waren am 21. Januar 1908 1516 Sack Trinidadkakao angeboten, nur 189 Sack wurden verkauft zu Preisen, die um 5 s gewichen waren. Ausserdem fanden noch 1100 Sack Käufer zu weiter ermässigten Preisen. Der Preisfall hat sich auch in der zweiten Berichtswoche fortgesetzt. Auf den Londoner Auktionen vom 28. Januar, wo von 835 Sack Trinidad gar nur 94 Sack losgeschlagen wurden, gaben die Preise um weitere 4 s nach, und in den letzten Tagen der vorigen Woche wurden 900 Sack Trinidad, ebenfalls zu weiter herabgesetzten Preisen, untergebracht; man bezahlte für gut bis fein 84 bis 87½ s, also seit dem zweiten Auktionstage wieder 2 s weniger. — In London haben am 25. Januar 1908 5046 Sack Trinidadkakao gelegen.

Auf Trinidad war in den ersten Januartagen trockenes Wetter vorherrschend, doch hofft man, dass dies noch nicht den Anfang der Trockenzeit bildet. Auf diese Weise würde der Umfang der Ernte erheblich einbüssen. Jedenfalls sieht die Januarausfuhr noch nicht danach aus. Nach unserer Kabelmeldung hat sie 1908 in Port of Spain 40 000 Sack betragen, wovon 11 000 Sack nach Nordamerika verladen wurden. So hoch ist die Januarausfuhr von Trinidadkakao noch nie gewesen; denn sie hat betragen

1908	1907	1906	1905
40 000	14 644	30 402	12 801 Sack.

Von diesen 40 000 Sack ist der grössere Teil unverkauft verladen, dann nur so ist der gewaltige Preisdruck zu erklären, dem die Trinidadpreise in den letzten beiden Wochen nachgeben mussten.

Grenadakakao. Von Grenada selbst sind neue Aufgaben nicht eingetroffen, nur wissen wir schon, dass in den ersten Januartagen die Kakaoausfuhr einige hundert Sack nicht überschritten hat. In London sind am 21. Januar 1908 2274 Sack zur Auktion gestellt worden; davon konnten bei ganz wenig Nachfrage nur 160 Sack verkauft werden zu Preisen, die 3 bis 4 s niedriger waren. Fein Grenada brachte immerhin noch 84 bis 85 s. Zu den Auktionen vom 28. Januar 1908 war Grenadakakao nicht angemeldet, doch konnten seitdem 250 Sack, gut bis fein, zu 80 bis 81 s untergebracht werden. Die Londoner Vorräte haben am 25. Januar 1908 5708 Sack Grenadakakao enthalten.

Ceylonkakao. Auf den Londoner Auktionen am 21. und 28. Januar 1908 stellte Ceylon das grösste Angebot, 2240 und 3528 Sack, wovon 1105 und 1318 Sack Käufer fanden. Ausserdem wurden in London noch 1000 Sack umgesetzt. Die Preise für Ceylonsorten haben in den letzten beiden Wochen je nach der Güte bis zu 6 s verloren; mittlerer Pflanzungskakao kostete Ende voriger Woche etwa 80 bis 81 s. Den ansehnlichen Ankünften in Ceylonkakao standen letzte Woche grössere Abforderungen für den englischen Verbrauch und zur Ausfuhr gegenüber, sodass die Londoner Ceylonvorräte um einige 100 Sack erleichtert wurden und am 25. Januar 1908 14 620 Sack umfassten. Ueber London liegen auch bereits Angaben über die Jahresausfuhr von Ceylonkakao vor; diese Ausfuhren haben 1907 4480560 Kilo, 1906 dagegen nur 2 507 152 Kilo umfasst, sodass sich ein Ueberschuss von fast 2 Millionen Kilo in 1907 ergibt. Das bestätigen auch die starken Ankünfte der letzten Monate in London. Wir warten indessen Kontrollzahlen aus Colombo für 1907 noch ab.

Parakakao. Die Kakaoausfuhr von Para, Manaos und Itacoatiara hat betragen in Kilo:

	im Dezember		in zwölf Monaten	
	1907	1906	1907	1906
im ganzen:	74 601	13 992	3 501 682	2 122 733
davon nach				
Europa:	74 601	12 537	2 634 603	1 257 975
Nordamerika:	—	1 455	867 079	864 758

Von der Ausfuhr haben in den letzten beiden Jahren geliefert in Kilo:

	nach Europa		n. Nordamerika	
	1907	1906	1907	1906
Para:	1 763 958	923 564	861 514	846 758
Manaos:	777 243		3 075	
Itacoatiara:	93 402	334 411	2 490	—

Wenn das Jahr 1907 mit seiner Kakaoausfuhr aus dem Paragebiet auch frühere Jahre noch nicht wieder erreicht hat, so ist es doch dem Vorjahre 1906 um rund 1 400 000 Kilo voraus, und zwar ist dieser Mehrertrag ganz und gar nach Europa gegangen, Nordamerika hat 1907 aus Para nicht mehr Kakao bezogen als 1906. — Ende Januar pflegt in Para die stille Zeit überwunden zu sein, die Kakaoausfuhren werden im Februar schon stärker, erreichen ungefähr um die Jahresmitte ihren grössten Umfang, und etwa im Oktober beginnt wieder die stille Zeit.

Bahiakakao. Aus Bahia wird gekabelt, dass im Januar 1908 die Ankünfte 50 300 Sack, die Ausfuhren 26 000 Sack betragen; der Vergleich mit den Vorjahren zeigt folgendes Bild:

Januar:	Ankünfte:	Ausfuhren:
1908	50 300 Sack	26 000 Sack
1907	43 408 »	34 075 »
1906	46 145 »	44 793 »

Digitized by Google

Nach Erntejahren, die vom 1. April ab gerechnet werden, betragen die

April-Januar	Ankünfte:	Ausfuhren:
1908/07	349 679 Sack	295 781 Sack
1907/06	337 655 »	303 635 »

Die Januarzahlen von 1908 zeigen einen Ueberschuss der Ankünfte über die Ausfuhren von rund 24000 Sack; damit haben die Ankünfte die Ausfuhren seit dem 1. Juni 1907 bis Ende Januar 1908 um rund 90000 Sack übertroffen; und diese Menge von etwa 5½ Millionen Kilo, die in Bahia liegt, drückt deutlich noch immer auf die weiter fallenden Bahiapreise. Bahia nimmt jetzt, seitdem Akra durch die Beulenpest gesperrt ist, allein den ganzen Markt mit nach unten.

Thomékakao. Der dritte Januardampfer »Cazengo« hat in Lissabon 7000 Sack Kakao mehr gelandet, als erwartet wurden, nämlich 21483 Sack. Hiermit betragen die Januarankünfte 56990 Sack 1908 gegen 61993 Sack 1907 und 61088 Sack 1906.

Die Lissaboner Vorräte haben am 2. Februar 1908 126100 Sack betragen, am 1. Februar 1907 haben dort 117340 Sack gelegen, am 7. Februar 1906 89479 Sack und am 3. Februar 1905 98430 Sack.

Die Londoner Bestände in Thomékakao haben ebenfalls eine Erhöhung erfahren; sie sind von 5700 Sack am 11. Januar 1908 auf 7070 Sack am 25. Januar 1908 gestiegen.

Die traurigen Ereignisse in Lissabon werden auch auf den Lissaboner Kakaomarkt ihren Eindruck nicht verfehlen. Höheres Goldagio und dementsprechend niedrige Angebote in nichtportugiesischer Währung können leicht die Folge sein.

Samaná / Sanchez-Kakao. Briefliche Nachrichten sind nur aus Puerto Plata eingetroffen, und hieraus geht hervor, dass die Verladungen von dort betragen haben

nach	im Dezember	in zwölf Monaten
Europa	27805 Kilo	1916525 Kilo
Nordamerika	105552 »	509327 »
1907:	133357 Kilo	2425852 Kilo
1906:	67120 »	3984080 »

Hieraus ergibt sich, dass die Ausfuhr 1907 rund 1500000 Kilo kleiner war als im Vorjahr, doch fehlen, um das Gesamtergebnis feststellen zu können, noch die Angaben aus den übrigen Häfen, namentlich Sanchez. Dass im Dezember 1907 viermal soviel Kakao von Puerto Plata nach Nordamerika statt nach Europa verladen wurde, liegt an der Zahlungseinstellung einer Firma in Bremen, da Neuyorker Häuser die auf deren Ladungen laufenden Wechsel aufnahmen. Die Dezemberverladungen wären noch grösser gewesen, wenn nicht regnerisches Wetter das Aufbereiten und Heranschaffen des Kakaos ans Schiff in Puerto Plata beeinträchtigt hätte.

In letzter Stunde wird noch gekabelt, dass im Januar 1908 in Sanchez 500000 Kilo gegen 443867 Kilo 1907 verladen wurden, und in Puerto Plata ebenfalls im Januar 1908 130000 Kilo gegen 169667 Kilo 1907. In Sanchez sind die Aussichten normal, in Puerto Plata sehr gut.

Akrakakao. Von der Goldküste liegen wesentlich neue Angaben nicht vor; die Küstensperre ist wegen der Beulenpest noch nicht aufgehoben, sodass die Ausfuhr von Kakao jetzt schon drei Wochen etwa stockt. Ueber London wurden die Jahresausfuhren der englischen Goldküste gemeldet, wonach die Gesamtausfuhr 1907 9751 tons gegen 8973 tons 1906 betragen hat. Wir warten die amtliche Bestätigung dieser Angaben ab. Immerhin ist zu beachten, dass aus diesen Zahlen schon eine Zunahme von rund 800000 Kilo in der Kakaoausfuhr sich ergibt. Akra hat im Jahre 1907 nächst Thomé die grössten Kakaomengen an den deutschen Verbrauch geliefert;

es waren 6009200 Kilo
gegen 4092700 » in 1906
2775900 » » 1905.

Der Anteil von Akrakakao am deutschen Verbrauch hat sich in drei Jahren verdoppelt; Deutschland hat 1907 fast zwei Drittel der Akraernte aufgenommen.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 21. und 28. Januar 1908 statt. Am ersten Tage kamen 8806 Sack zum Angebot, doch wurden nur 2075 Sack verkauft. Nachfrage war so gut wie garnicht vorhanden, und wer verkaufen wollte, musste seine Preise etliche s herabsetzen, ohne auch dann sichere Aussicht zu haben, einen Käufer zu finden. In den folgenden Tagen konnten noch etwa 1500 Sack, zu weiter gewichenen Preisen, verkauft werden.

Am zweiten Auktionstage war die Nachfrage nicht besser. Verkauft wurden von 6336 Sack nur 1603 Sack. Die Preise gingen wieder etliche s nach unten, und hielten diese Richtung auch inne, sodass nach den Auktionen voriger Woche noch etwa 2500 Sack Käufer fanden.

Einzelheiten über die ebenfalls niedriger abgelaufenen Auktionen vom 4. Februar fehlen noch.

In London sind bis zum 25. Januar:

	1908	1907
angekommen:	27233 Sack	13103 Sack
abgeliefert		
zum Verbrauch:	7895 »	10685 »
zur Ausfuhr:	4830 »	4379 »

Beachtung verdienen die hohen Ankünfte, die doppelt so gross sind als im Vorjahr und die Ablieferungen um rund 13000 Sack übertroffen haben. Um diese Menge sind auch die Londoner Vorräte seit Jahresanfang gestiegen, sie haben am 25. Januar 1907 50214 Sack betragen; zur gleichen Zeit 1906 waren es nur 40450 Sack, 1905 dagegen 74467 Sack.

Liverpool. Die Preise nahmen in Liverpool den gleichen Lauf nach unten wie in London. Ungefähr 1800 Sack Akra wurden am Platze verkauft. Die Ankünfte haben in der Berichtszeit 13893 Sack Akra und 345 Sack anderer Herkunft umfasst.

In **Southampton** sind 2228 Sack Trinidad und 1086 Sack andere Sorten gelandet, in **Goole** 70 Sack aus Amsterdam, in **Hull** 45 Sack aus Amsterdam.

Bremen. Die Kakaobewegungen haben betragen:

Dezember 1907:	Einfuhr 57619 Kilo	Ausfuhr 55408 Kilo
1907:	3392026 Kilo	3277315 Kilo
1906:	2793400 »	2726000 »
1905:	2573100 »	2471400 »
1904:	2526900 »	2405600 »

Die Bremischen Kakaozahlen haben im Jahre 1907 einen weiteren Zuwachs erfahren, was auf bremische Firmen zurückzuführen ist, die sich mit Kakao befassen. Allerdings ist ein grosser Teil der Kakaobewegungen dort als reine Durchfuhr anzusprechen, aber ein gut Teil ist in den letzten Jahren in steigendem Masse auf den Eigenhandel Bremens in Kakao zu rechnen.

Amsterdam. Am Mittwoch, den 19. Februar 1908, kommen in Amsterdam 1462 Sack Javakakao, eingeteilt in 99 Kavelinge, zur Auktion. Nähere Auskunft geben die bekannten Makler.

Neuyork. Es wird uns gekabelt, dass im Januar 1908 in Neuyork 33000 Sack Kakaobohnen angekommen sind. In der gleichen Zeit waren es 1907 62950 Sack und 1906 64051 Sack. Dieser Ausfall von 30000 Sack im Januar 1908 lässt deutlich erkennen, dass die amerikanischen Fabrikanten noch keine Lust wieder spüren, neue Käufe in den Kakao-

Digitized by Google

ländern zu machen, in denen sich die Erntemengen häufen, dass sie vielmehr noch von den Ueberschüssen früherer Zeiten zehren.

Das Platzangebot in Neuyork hat in den ersten Februartagen rund 17000 Sack betragen, der Markt hat auch drüben von Tag zu Tag nachgegeben, da Aufträge und Käufer so gut wie ganz fehlten.

Kakaoverbrauch:

Deutschland. Ins deutsche Zollgebiet sind eingeführt und verzollt worden in Kilo:

	im Dezember	in zwölf Monaten im ganzen	davon Thomé
1907:	1 786 200	34 515 400	7 040 500
1906:	2 365 600	35 260 500	7 684 500
1905:	2 230 800	29 633 100	7 112 700
1904:	2 026 100	27 101 400	6 261 500
1903:	2 258 400	21 634 400	6 326 500
1902:	1 463 600	20 687 000	5 418 300

Der deutsche Kakaoverbrauch ist nach diesen Zahlen im Dezember 1907 kleiner gewesen als in den vier Vorjahren. Im Vergleich mit dem Dezember 1906 hat er allein 745 100 Kilo oder etwa 25 Prozent eingebüsst. Schon seit dem August 1907 ist dieser Nachlass zu spüren, denn in den fünf Monaten August bis Dezember 1907 sind 2 123 200 Kilo Kakaobohnen weniger in den deutschen Kakaoverbrauch gegangen als in der gleichen Zeit des Vorjahres; das sind ungefähr 18⅓ Prozent. Und auf das ganze Jahr berechnet, ergibt sich für 1907 ein Rückgang gegen 1906 von 579 400 Kilo im Kakaoverbrauch.

Frankreich. Für den französischen Verbrauch sind verzollt worden im Monat Dezember:

1907	1906	1905	1904
2 058 400	2 279 000	2 124 600	1 514 000 Kilo

In zwölf Monaten, Januar bis Dezember, haben in Frankreich betragen:

	Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhr	
1907:	44 253 700	23 180 300	19 865 200	Kilo
1906:	42 194 100	23 403 800	25 343 300	»
1905:	46 568 600	21 747 600	26 409 300	»

Von den französischen Transitvorräten in Kakao haben am 31. Dezember 1907 gelegen in:

Le Hâvre	5 821 200	Marseille	181 000
Paris	1 350 800	Nantes	26 000
Bordeaux	1 174 300	Anderswo	244 600

Ein Vergleich der Gesamtvorräte ergibt für den

	1. Januar	31. Dezember	± in zwölf Monaten	
1907:	9 462 700	8 797 900	— 664 800	Kilo
1906:	17 410 900	9 462 700	— 7 248 200	»
1905:	19 328 100	17 410 900	— 1 917 200	»

Wenn der Vorrat von Anfang 1907 und die Einfuhr mit der Ausfuhr und dem Verbrauch genau verglichen werden, ergeben sich für den Vorrat am 31. Dezember 1907 nicht 8 797 900 Kilo, wie der amtliche Ausweis lautet, sondern 10 670 900 Kilo, also fast 2 Millionen Kilo mehr, die an der Jahreswende in Frankreich selbst unterwegs waren und daher für keinen Lagerplatz angeschrieben werden konnten.

Der französische Kakaoverbrauch, der im Jahre 1906 gegen 1905 noch eine Zunahme von 1 656 200 Kilo aufweisen konnte, ist 1907 gegen 1906 um 223 500 Kilo zurückgeblieben. An die Stelle erfreulicher Zunahme ist binnen Jahresfrist offenbarer Rückgang getreten, und diese unbequeme Tatsache sollte gerade den spekulativen Kreisen zu denken geben.

Holland. Die Kakaoeinfuhr hat betragen in Kilo:

	im Dezember	in zwölf Monaten im ganzen	davon über Amsterdam	Rotterd.
1907:	1 435 000	20 787 000	15 363 000	5 024 000
1906:	1 188 000	21 273 000	13 431 000	7 736 000
1905:	1 273 000	19 295 000	12 764 000	6 414 000

Dies sind nur die Einfuhren, die Ausfuhren von Kakaobohnen aus Holland werden für 1907 wohl kaum vor Juli 1908 zu erhalten sein, und deshalb ist auch nicht früher die Menge zu ermitteln, die im Jahre 1907 zur Verarbeitung in den holländischen Kakaofabriken im Lande blieb. Wir haben aber an anderer Stelle dieses Heftes mitteilen können, dass in diesen Verhältnissen vom 1. Januar 1908 ab eine erfreuliche Aenderung eintritt, denn von diesem Zeitpunkt an wird auf unsere Eingabe hin die holländische Ausfuhr von Kakaobohnen monatlich bekannt gegeben, wodurch die Möglichkeit einer laufenden Uebersicht über den holländischen Kakaoverbrauch gegeben ist.

Oesterreich-Ungarn. Für den Verbrauch sind verzollt worden:

	im November 1907	in elf Monaten 1907
landwärts	56 900 Kilo	727 900 Kilo
seewärts	237 300 »	2 213 200 »
zusammen	394 200 Kilo	2 941 100 Kilo

Dagegen in elf Monaten 1906: 3 091 300 »
1905: 2 441 400 »
1904: 2 267 500 »

Hieraus zeigt sich für Oesterreich-Ungarn in elf Monaten 1907 gegen 1906 ein Rückgang von 150 200 Kilo, und der Dezember 1907 wird, wie in Deutschland, diesen Rückgang zweifellos vergrössern helfen. Das amtliche Ergebnis für 1907 können wir vielleicht schon im nächsten Heft mitteilen.

Kakaobutter.

Bericht vom 4. Februar 1908.

Käufer und Verkäufer werden in die heutigen Auktionen mit der Frage getreten sein: Welchen Einfluss werden die in den letzten Wochen gewichenen Bohnenpreise auf den Ablauf der Butterauktionen haben? Denn in den **letzten** Januartagen waren die Bohnenpreise bei den billigsten Konsumsorten um rund 20 Mk. für 100 Kilo niedriger als in den **ersten** Januartagen. Die Januar-Butterauktion in Amsterdam hatte einen Durchschnittspreis von 91 cents aufgesetzt, was für 100 Kilo 308 Mk ergibt, und dieser Preis war für die Amsterdamer Stammarke „Van Houten" sowohl als auch für die Nebenmarken Dejong und Suchard bezahlt worden.

In der heutigen Auktion aber hat sich ein anderes Bild gezeigt. Die Marke Van Houten ist zu 86.15 c verkauft worden, was rund um 16 Mk. für 100 Kilo niedriger ist, als im Januar. Von den Nebenmarken hat Dejong 84¾ cents erzielt; das sind rund 22 Mk. für 100 Kilo weniger als im Januar. Die Marke Suchard ist zu 84¼ c verkauft worden. Auch dieses Los ist um rund 22 Mk. für 100 Kilo billiger verkauft worden, als im Januar.

In Mark und für 100 Kilo hat also heute erzielt

Van Houten	291.50 Mk.
Dejong	287.— »
Suchard	286.— »

Für London ist ein Preisrückgang von 27 Mk. für 100 Kilo zu melden. Dort gingen die Preise für die Marke Cadbury von 14¼ bis 15⅜ d. Der Durchschnitt steht auf 15⅛ d ÷ 2½ Prozent Skonto verzollt, franko. — Umgerechnet ergibt dieser Satz eine Parität von rund 254 Mk. Mit andern Worten, wer vom Kontinent Kakaobutter nach England verkaufen wollte, der könnte ab Hamburg höchstens 254 Mk. für 100 Kilo lösen.

Dazu sind aber weder in Deutschland noch in Holland Verkäufer zu finden. Als Preisbasis werden Käufer mit den Amsterdamer Sätzen zu rechnen haben.

Digitized by Google

Allerlei.

Heft 307 vom 5. 2. 1908.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Der **»Gordian«** wird in der Folge statistische Nachrichten und Aufstellungen hauptsächlich in der ersten Ausgabe jedes Monats bringen, in der zweiten dagegen mehr Sachen allgemeiner Art. Das vorliegende Heft ist also mehr der Kakaostatistik gewidmet.

E. W. In Nr. 50 der »Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie« vom 14. Dezember 1907 ist ein Aufsatz veröffentlicht: »Wo sitzt das Kakaoaroma?« der mit E. W. gezeichnet ist, und in Nr. 4 der gleichen Zeitschrift beeilt sich ein zweiter Anonymus, darauf zu antworten, indem er recht oft E. W. wiederholt. Da dies die Anfangsbuchstaben meines Namens sind, bin ich gefragt worden, ob ich jener E. W. sei.

Das bin ich natürlich nicht, und um weiteren unliebsamen Verwechslungen aus dem Wege zu gehen, erkläre ich dies hiermit öffentlich. Auch der zweite Herr Anonymus, dem diese Zeilen zu Gesicht kommen, kann es sich merken. Ich schreibe nicht, um in allen möglichen Blättern die Spalten zu füllen, denn Journalist bin ich nicht, will auch nicht als solcher gelten. Wer das nicht begreifen kann, mag sich beim »Gordian« über mich erkundigen. Ernst Woisin.

Warnung vor einer neuen internationalen Ausstellung. Die guten Geschäfte, die die Herren Berczi, Devet und Corradi auf der internationalen Ausstellung in Madrid gemacht haben, sind die Veranlassung gewesen, die Sache in Barcelona noch einmal zu versuchen, Kunst und Industrie sollen dort Triumphe feiern; die Künstler sind jene drei Ausstellungsmacher, deren Künsten die Industrie und wer sonst auf dem weiten Erdenrund Medaillenhunger besitzt, erliegen soll. Nach den ungünstigen Erfahrungen, die viele Aussteller in Madrid machen mussten, kann vor dieser neuen, ebenfalls internationalen Ausstellung, mit den gleichen Machern an der Spitze, nicht dringend genug gewarnt werden.

Holländische Kakaostatistik. In den monatlichen amtlichen Bekanntmachungen über die Wareneinfuhr und Warenausfuhr Hollands war für Kakaobohnen immer nur die Einfuhr, nicht aber die Ausfuhr angegeben, die nur jährlich genannt wurde, was häufig zu Irrtümern über den Umfang der in Holland tatsächlich zur Verarbeitung kommenden Kakaomengen führte. Die Einfuhr wurde dem Verbrauch gleich gesetzt und die erhebliche Ausfuhr von Kakaobohnen namentlich von seiten des spekulativen Handels, dem es darauf ankam, den Verbrauch möglichst gross gegen die Ernte darzustellen, übersehen. Dieser Uebelstand hat uns veranlasst, an den holländischen Herrn Finanzminister heranzutreten und ihm den Sachverhalt vorzutragen. Darauf ist am 31. Januar 1908 bei uns folgender Bescheid eingegangen:

»In Erwiderung Ihres geehrten Schreibens vom 30. November v. J. beehre ich mich, Ihnen ergebenst mitzuteilen, dass die jährliche wie die monatliche Statistik des Niederländischen Handels vom Finanzministerium bearbeitet und herausgegeben wird.

Ich habe deshalb Ihre Bitte dem Herrn Finanzminister vorgelegt und heute die Versicherung empfangen, dass vom 1. Januar 1908 ab auch in den monatlichen Handelsübersichten die Ziffern, betreffend die Kakaoausfuhren, bekannt gegeben werden, und zwar nach den Bestimmungsländern Belgien, Grossbritannien, Hamburg, Preussen und Vereinigte Staaten von Nordamerika.

Genehmigen Sie, sehr geehrter Herr, die Versicherung meiner vorzüglichsten Hochachtung.«

Unsere Eingabe hat also den gewünschten Erfolg gehabt, und wir freuen uns, dies mitteilen zu können. Auf diese Weise erhalten die holländischen und auch alle anderen Kakaofabrikanten in Zukunft von uns monatlich zuverlässige amtliche Angaben über die eingeführten und ausgeführten und die sich daraus ergebenden, in Holland zum Verbrauch gelangten Kakaomengen, sodass es dann ausgeschlossen ist, für spekulative Zwecke übertriebene Angaben über die holländische Kakaoindustrie zu verbreiten.

Professor Dr. Gustav Jaeger, der Woll-Jaeger, gibt ein Monatsblatt heraus, das er »Zeitschrift für Gesundheitspflege und Lebenslehre« nennt. Beispielsweise handelt die Ausgabe Nr. 1 vom Januar 1908 in den beiden ersten Aufsätzen nur von der Person des Herausgebers. Im Verlaufe der Ausführungen wird gesagt, dass er Darwin und Haeckel sicher überrage, dass er ein zweiter Paracelsus sei, dem er ohnehin schon als Landsmann nahe stehe.

Hieraus sehen wir schon, dass der Herr Professor nicht bei der Wolle bleibt, er beschäftigt sich auch mit anderen Sachen und untersucht vor allem, was sonst noch ausser seiner Wolle der leidenden Menschheit nützen könne, und was ihrer Gesundheit schädlich ist. Zu den Schädlichkeiten dieses Lebens rechnet er Lebensmittel, die in Stanniol verpackt sind, besonders Käse, Schokolade u. s. f., von der Polizeibehörde in Algier deshalb verboten.«

Mit dem gleichen Schein des Rechtes kann die Polizeibehörde von Krähwinkel — auch ohne Angabe von Gründen — erklären, dass die — Jaeger-Wolle der Menschheit schädlich sei. Wir zweifeln bei beiden nicht an ihrer Weisheit, aber einerseits würde der Herr Professor der Polizeibehörde von Krähwinkel den Wolleverstand absprechen, und andererseits hat die Polizeibehörde von Algier von den Vorzügen und Nachteilen der Stanniolverpackung der Schokolade keine Ahnung. Der Herr Professor, der ebenfalls Schokolade in Stanniol für schädlich erklärt, und der es vorher schon verstanden hat, mit seiner Normalwolle einen schwunghaften Handel zu errichten, muss es sich gefallen lassen, wenn ihm wie der Polizeibehörde von Algier ebenfalls gesagt wird, dass ihre Herzen von Stanniol und Schokolade nichts ahnen. Jaeger, bleib' bei Deiner Wolle!

Kongress russischer Schokoladenfabrikanten. In Moskau und St. Petersburg haben sich im Jahre 1906 Vereine der Süsswarenfabrikanten gebildet, um eine Einigung und gemeinsames Vorgehen der Fabrikanten aus dieser Industrie zu ermöglichen. Zu diesem Zweck hat schon im September 1907 in Moskau ein Kongress stattgefunden, um zunächst eine Ermässigung des Einfuhrzolles auf Kakaobohnen zu veranlassen. Die russische Regierung hat aber die Zollermässigung abgelehnt, sodass der Zoll von 89 Mk. auf 100 Kilo Kakaobohnen unverändert in Kraft ist.

Digitized by Google

Ausserdem ist versucht worden, eine Einigung im Verkaufspreise für Kakao und Schokolade zu erstreben, doch haben diese Bestrebungen in gleicher Weise wie in anderen Ländern unter den niedrigeren Angeboten der »Outsider« zu leiden. Ein zweiter Kongress sollte in diesem Jahre in St. Petersburg stattfinden, doch wird dieser Plan nicht zur Ausführung kommen.

Gruppenpreise. Am 16. Februar 1908 soll in Berlin, im Russischen Hof, eine General-Gruppen-Versammlung der Ortsgruppen stattfinden, zu der mit Rundschreiben vom 4. Februar eingeladen wird.

Wir registrieren dieses hier nur, weil die Einladung ja in die Hände der Beteiligten kommt. —

Die am 4. Februar neu berechneten Mindestpreise sind sowohl für Schokolade als auch für Kakaopulver wieder billiger, als sie am 15. Januar festgesetzt worden sind. Anscheinend will man den gesunkenen Absatz durch billige, allzubillige Preise wieder in die Höhe treiben.

Das würde aber erstens bei der heutigen Preislage des Rohkakaos verlorene Liebesmühe sein, zweitens aber auch einen schweren taktischen Fehler bedeuten. Wir wollen hier nicht weiter darüber reden, stehen aber mit Briefauskünften zu Diensten und sagen dann gern, wie es gemeint ist.

Nachlass Ribet. Die gesamten Fabrikgebäude sollten, wie auch vor einiger Zeit im Gordian bekannt gemacht worden ist, gerichtlich verkauft werden. Es haben sich dafür aber keine Liebhaber gefunden. Nun wird Anfang März jedenfalls ein neuer Versteigerungstermin angesetzt werden.

Berlin. Die Deutsche Kautschuk-Aktiengesellschaft hat auf den 6. Februar eine ausserordentliche Generalversammlung einberufen.

Wandsbek. Bei der Kakaokompagnie Theodor Reichardt hat ein Buchhalter, der die Lohnbuchungen vorzunehmen hatte, Unterschlagungen begangen; er hat in der bekannten Weise Löhne von Arbeitern verbucht, die niemals in der Fabrik tätig waren.

Hamburg. Am 24. Januar ist Herr Theodor Dill nach schwerem Leiden im Alter von 64 Jahren gestorben. Herr Dill ist in der Kakaowelt gut bekannt als Mitinhaber der Kakaofirma Albrecht & Dill, der er seit dem Jahre 1868 als Inhaber, seit 1885 als Seniorchef angehörte.

Die bekannte Anzeigenfirma **Rudolf Mosse** hat ihren Zeitungskatalog für 1908 herausgegeben, und zwar in einer Form, die von den früheren Ausgaben wesentlich abweicht. Die Schreibmappe ist von dem eigentlichen Katalog getrennt worden; der Katalog selbst hat eine handliche Form erhalten und ist in vielen Teilen wesentlich erweitert und verbessert. Diese Neuordnung unterscheidet sich von vielen andern Umwälzungen dadurch, dass sie tatsächlich eine Verbesserung des Katalogs vorstellt.

Hamburg Aus der Firma Hauschner & Ginsburg ist der Gesellschafter Feodor Rosenthal ausgetreten; das Geschäft wird in unveränderter Weise von dem verbleibenden Gesellschafter S. Ginsburg fortgesetzt.

Heilbronn. Die Firma Emil Seelig A.-G. teilt mit, dass das abgelaufene Geschäftsjähr nicht derart sei, um den Antrag, aus zehn Aktien drei zu machen, zu rechtfertigen, und dass daher auf der Generalversammlung auch andere Anträge zu erwarten seien. Die Folgen eines Brandes, die seit 31. Mai 1907 die Herstellung von Korn- und Malzkaffee und Kaffeeessenz erschwerten, haben sich in teueren Baukosten und geringeren Einnahmen bemerkbar gemacht, doch ist der Betrieb jetzt wieder voll im Gange und bringt befriedigende Ergebnisse.

Berner Schokoladefabrik Tobler & Co. A.-G. Die Gesellschaft gibt jetzt den letzten Betrag von 400000 frs ihrer 4½ prozentigen Obligationenanleihe 1906 aus, und zwar zum Kurse von 98 Prozent. Die ganze Obligationenanleihe beträgt 2 Millionen frs, bis zu deren gänzlicher Tilgung die Gesellschaft sich verpflichtet hat, auf ihre Fabriken in Turin und Bern keine Hypotheken zu nehmen und eine schon vorhandene Hypothek auf die alte Berner Fabrik am 31. Dezember 1908 durch Rückzahlung einer Anleihe von 600000 frs zu kündigen, zu deren Sicherstellung diese Hypothek dient. Die Veranlassung zur Ausgabe der 400000 frs-Obligationen gab nach der Bekanntmachung der Gesellschaft der Umstand, dass die neue Berner Fabrikanlage nahezu fertig gestellt ist und in den nächsten Monaten in Betrieb kommen wird, und dass daher eine Verstärkung der Betriebsmittel nötig wird. Ferner wird mitgeteilt, dass sich der Geschäftsumsatz sämtlicher Fabriken 1907 wieder gesteigert hat, denn die Verkaufsziffern haben 1907 6456000 frs betragen, gegen 5915000 frs im Jahre 1906. Ueber die für 1907 zu erwartende Dividende wird nichts mitgeteilt, dagegen können wir die Dividenden der im November 1902 errichteten Gesellschaft nennen; sie haben betragen; 1903: 5 Prozent, 1904: 6 Prozent, 1905 und 1906 7 Prozent.

Beulenpest in Akra. Das britische Kolonialamt hat sofort Herrn Professor Simpson, der in den verschiedensten Erdteilen bereits Pestforschungen angestellt hat, zur Untersuchung der Verhältnisse nach der Goldküste gesandt. In Akra darf, so lange die Seuche nicht erloschen ist, kein Schiff Ladung nehmen oder löschen. Kenner der Verhältnisse sagen, dass diese Sperre namentlich für die kleinen Geschäftsleute grosse Verluste bringt, da sie nicht in der Lage sind, sich grosse Vorräte hinzulegen, oder auf Ausfuhren längere Zeit Vorschüsse zu leisten. Um die weitere Ausdehnung der Pest zu verhindern, ist auch die Küste der deutschen Kolonie Togo, östlich von Akra, bis auf weiteres gesperrt worden, dagegen ist z. B. der Platz Cape Coast an der Goldküste, westlich von Akra, seuchenfrei und nicht gesperrt.

Lissabon. Die Firma Otto Ziems in Lissabon teilt uns mit, dass sie den Herren Feliciano Barbosa und Karl Thien Prokura erteilt hat, und zwar derart, dass beide gemeinschaftlich die Firma verbindlich zeichnen.

Leipzig. Ins Handelsregister wurde die Firma Schwarze & Röder eingetragen; als Inhaber sind die Herren F. E. P. Schwarze, R. O. P. Schwarze und M. L. Röder genannt. Die Firma wird eine Kakao-, Schokoladen-, Zuckerwaren- und Honigkuchenfabrik betreiben.

Berlin. Mit einem Grundkapital von 100000 Mk. Mark ist eine »Deutsche Nährmittelindustrie« gegründet worden. Auf die Aktien sind zunächst 25 Prozent bei der Nationalbank für Deutschland einzuzahlen. Im Vorstand sind die Kaufleute Richard Steck und Max Michaelis. Vorsitzender des Aufsichtsrates ist Adolf Oppenheimer in Wiesbaden, sein Stellvertreter Sally Bacharach in Berlin.

Digitized by Google

Bordeaux. Die Firma Joucla & Co. teilt uns mit, dass sie Herrn André Joucla, dem zweiten Sohn ihres Seniorchefs, Prokura erteilt hat. Herr André Joucla ist bereits seit fünf Jahren in der Firma tätig.

Cane Sugar or Beet? Unter diesem Titel hat das Westindia-Committee eine Schrift von F. J. Scard herausgegeben, worin Zucker aus Zuckerrohr und aus der Zuckerrübe miteinander verglichen werden.

Delitzsch. Die Delitzscher Schokoladenfabrik, vorm. Gebr. Böhme, G. m. b. H. verteilt für das abgelaufene erste Geschäftsjahr 1907 an die Gesellschafter 13 Prozent. Das Aktienkapital beträgt 600000 Mk. Die Gesellschaft geht ins neue Geschäftsjahr mit guten Aufträgen, die ihr volle Beschäftigung sichern.

Zahlungsschwierigkeiten werden aus verschiedenen Ländern gemeldet als eine Folge der schwierigen Verhältnisse, in die die Kakaoindustrien aller Länder dank den Preistreibereien in Bohnen geraten sind. Die grossen und kapitalstarken Fabriken können solchen Zeiten Stand halten, nicht aber solche Unternehmen, die schon zu normalen Zeiten zu kämpfen haben, um durchzukommen. Die Kakaowelt kennt schon seit 1½ Jahren keine normalen Zeiten mehr. Uns liegen folgende Nachrichten über Zahlungsschwierigkeiten vor:

Christiania. Die Firma »Kyrre Chokoladenfabrik« hat nach Zeitungsmeldungen den Konkurs angemeldet. Inhaber der Firma sind Hans Poulsen und A. von Schönenberg.

Fiume. Die Fiumaner Kakao- und Schokoladenfabrik A.-G. ist in Zahlungsschwierigkeiten geraten. Die Gesellschaft beabsichtigt, das 600000 Kronen betragende Aktienkapital zu erhöhen, und soll schon Unterhandlungen angeknüpft haben, um ihre Fortdauer zu ermöglichen. Eine Generalversammlung wird zur Klärung der Verhältnisse stattfinden.

Brüssel. Die Union des Patrons Boulangers, S. A., ein Unternehmen, an dem Bäcker, Konditoren und kleine Schokoladenfabrikanten zum Zwecke gemeinsamen Einkaufs beteiligt sind, hat schon vor längerer Zeit die Zahlungen eingestellt; kapitalstark ist das Unternehmen nie gewesen. Die Leitung soll in letzter Zeit in unfähigen Händen gelegen haben, sodass man den früheren Direktor wieder rief, um den völligen Zusammenbruch abzuwenden. Hauptsächlich wird es darauf ankommen, die Geldgeber zur Einräumung weiterer Kredite zu bewegen. Verschiedene Versammlungen sind ohne Ergebnis verlaufen, die nächste Versammlung soll Anfang März stattfinden.

Konkurse.

Bärwalde, N.-M. Konditor F. Conrad.
Bremen. Krämer F. R. Kretzschmar.
Chemnitz. Schokoladengeschäft Köhler & Schererz.
Crefeld. Krämer E. Benninghoven.
Doberan, Mecklbg. Konditor B. Göring.
Freudenstadt. Krämer E. Frey.
Gelsenkirchen. Bäckermstr. A. Walther.
Grebenstein. Bäckermstr. C. E. Heyne.
Hohenstein-Ernstthal. Bäckermstr. K. E. Schönherr.
Homburg, Pfalz. Krämer F. Bonaventura in Erbach.
Köpenick Krämer F. Rades in Friedrichshagen.
Limbach, Sa. Krämer F. D. Georgi.
Ludwigshafen, Rhein. Bäckermstr. G. Moll.
München. Bäckermstr. J. Breinl, Balomstr. 10a. — Bäckermstr. S. Ehard, Orffstr. 9.
Neumark, Westpr. Bäckermstr. F. Giese.
Neustadt, Sa. Bäckermstr. B. Klotz in Langburkersdorf.
Oschatz. Bäckermstr. F. B. Müller.
Pr.-Friedland. Bäckermstr. Karl Turner.
Rixdorf. Krämer P. Gollin.
Stuttgart. Bäckermstr. J. F. Belke.
Triberg. Bäckermstr. Ch. Mosetter der Jüngere in Hornberg.
Zwickau, Sa. Krämer K. O. Hergert in Vielau.

Geschäftseröffnungen:

Bamberg. Philipp Tröster, Schildstrasse 5, eine Bäckerei.
Gmünd (Schwäb.). Jean Wagner, Vordere Schmidgasse 18, eine Konditorei.
Lüneburg. H. Sievers, Am Sande 34, ein Konfitürengeschäft.
Marienburg. J. Domreis, Kratzhammer 9, ein Konfitürengeschäft.
Neuss. Wilhelm Servaves, Crefelderstrasse 7, eine Konditorei.
Nürnberg. Oskar Vogt, Allersbergerstrasse 65, in St. Peter eine Konditorei.
Weimar. Heinrich Henning, Bürgerschulstrasse 21, ein Konfitürengeschäft. (Kr.)

Firmen-Nachrichten.

Altona. Norddeutsche Zuckerwaren-Fabrik von Schenk & Osterkamp, Altona. Die Firma lautet jetzt »Werner Calliess«.

Andernach. Andernacher Dörrgemüse- und Conservenfabrik Luithlen & Sachse: Kaufmann Fritz Sachse ist ausgeschieden. Walter Neumann ist als Gesellschafter eingetreten

Ansbach. Christian Dürnhöffer in Leutershausen: Inhaber ist Georg Rammensee, Konditorei und Lebküchnerei. Die Firma lautet jetzt Georg Rammensee, Christian Dürnhöffers Nachfg.

Aschaffenburg. Emanuel Klug in Marktheidenfeld: Inhaber ist Kaufmann Emanuel Klug, Kolonialwarengeschäft.

Bad Nauheim. Adolf Böcher: Der Frau Elisabethe Böcher, geb. Klinkerfus, ist Prokura erteilt. Geschäftszweig: Kolonialwaren und Delikatessen.

Bautzen. Ernst Schulze: Inhaber ist der Kaufmann Ernst Richard Schulze. Handel mit Kolonialwaren.

Bayreuth. Wirsing & Schneider, Bayreuther Zuckerwarenfabrik; die Firma ist erloschen.

Blankenburg, Harz. Friedrich Meier, Kolonialwaren: Eduard Strassenreuter ist Prokura erteilt.

Braunschweig. Römermann & Co. Inhaber sind Wilhelm und Fritz Bunn hierselbst sowie Leopold Römermann in Hannover. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Bremerhaven. Friedrich Gräfing: Inhaber ist der Kaufmann Friedrich Gräfing. Kolonialwaren und Delikatessen.

— Friedrich Kutsche: Inhaber ist Paul Friedrich Kutsche, Kolonialwaren und Delikatessen.

Burg b. M. Schmeil & Rissel: Kaufmann Ernst Röhl ist Inhaber der Firma.

Cannstatt. Cannstatter Misch- und Knetmaschinenfabrik, Cannstatter Dampfbackofenfabrik, Werner & Pfleiderer: An Adolf Schwarzmann wurde Kollektivprokura erteilt.

Christburg. Hermann Wiebe in Baumgart: Inhaber ist Hermann Wiebe. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Danzig. Lothar Schuckert: Inhaber ist Lothar Schuckert, Kolonialwaren und Delikatessen.

Dresden. Erich Clauss: Hugo Erich Clauss ist Inhaber. Agentur für Kolonialwaren.

— Riedel & Engelmann: Gesamtprokura haben erhalten Carl Robert Goldhan und Max Emil Rossner.

Delmenhorst. Emil Herklotz: Inhaber ist der Kaufmann Heinrich Michael Emil Herklotz. Kolonialwaren.

Digitized by Google

Halle, Saale. Kolonialhaus Carl Eisengräber, Inh. F. E. Hellwig: Die Firma lautet jetzt: Kolonialhaus Carl Eisengräber. Inhaber ist Kaufmann Carl Eisengräber in Berne. Die Niederlassung ist nach Berne verlegt.

Königsberg, Pr. Fritz Froese, Kolonialwaren und Delikatessen: Inhaber ist Fritz Froese.

Landshut. Otto Föhr: Inhaber ist Otto Föhr in Landshut. Geschäftszweig: Kolonialwaren.

Ludwigshafen, Rhein. Frankenthaler Zuckerwarenfabrik Johannes Buss: Die Firma ist erloschen.

Magdeburg. »Norddeutsches Chocoladenhaus, G. m. b. H.«: Das Stammkapital ist um 50000 Mk. erhöht und beträgt 100000 Mk. Kaufmann Johannes Kayser in Magdeburg ist zum Geschäftsführer bestellt. Die Gesellschafter Johannes Kayser in Magdeburg und Wilhelm Becker in Oschersleben haben, jeder mit 25000 Mark, das gesamte Geschäftsvermögen der Gesellschaft »Ostdeutsches Chocoladenhaus, G. m. b. H.« zum Werte von 50000 Mk. eingebracht.

München. Anna Demmel: Inhaberin ist Anna Demmel, Versandtgeschäft für Nahrungsmittel.

Odenkirchen. »Rheydter Zuckerwarenfabrik Imdahl & Oellers in Giesenkirchen«: Karl Oellers in M.-Gladbach ist aus der Gesellschaft ausgeschieden. Peter Wilhelm Imdahl in Blaffert führt das Geschäft fort.

Pegau. Germania-Drogerie Wilhelm Pfeiffer: Inhaber ist der Kaufmann und Drogist Hermann Wilhelm Pfeiffer in Pegau. Geschäftszweig: Drogen und Kolonialwaren.

Pinneberg. Carl Manthée, Biscuit-Fabrik: Die Prokura von Wilhelm Prüser in Hamburg ist erloschen.

Ravensburg. Georg Schwarz, Materialwarenhandlung: Albert Friedrich Schwarz ist Inhaber. Seine Prokura ist erloschen.

Saarlouis. Zuckerwarenfabrik Saartal-Saarlouis zu Lisdorf: Kaufmann Kaspar Kneip in Lisdorf ist aus der Firma ausgeschieden. Die Firma wird unverändert fortgeführt. Kaufmann Otto Thiery, früher in Malstatt-Burbach, zeichnet die Firma jetzt.

Stendal. Hamburger Kaffee-Spezialgeschäft Paul Ahlgrimm: Inhaber ist Kaufmann Paul Ahlgrimm.

Strassburg, Els. Deutsche Nährmittelgesellschaft Strassburg i. E. Jos. Hauptmann & Co.: Die Prokura von August Möhrlein ist erloschen.

— Josef Rieffel: Inhaber ist Josef Rieffel, Krämer.

— Philipp Wolf zu Schweighausen: Inhaber ist Philipp Wolf, Zuckerwarenfabrikation.

Waren. August Steinhusen: Inhaber ist August Steinhusen, Kolonialwaren.

Weinheim. Hugo Waldhelm: Inhaber ist Hugo Waldhelm, Kolonialwaren.

Brüsseler Zuckerkonvention und Herabsetzung der deutschen Zuckersteuer. In Heft 304 vom 20. Dezember 1907 haben wir zuletzt eingehend über die Zuckerkonvention gesprochen. Damals waren die Zusatzakte, die England besondere Rechte einräumt, und der Vertrag, durch den Russland unter bestimmten Voraussetzungen Mitglied der Konvention wird, bereits bekannt. Inzwischen haben sich die gesetzgebenden Körperschaften der einzelnen Länder mit den neuen Abmachungen beschäftigt und diese, soweit schon Nachrichten eingegangen sind, gebilligt. Auch in Deutschland hat das neue Gesicht der Konvention Zuckerkreise und gesetzgebende Körperschaften eingehend beschäftigt, doch haben die massgebenden Beratungen erst verhältnismässig spät, in den letzten Januartagen, begonnen, sodass die ursprünglich festgesetzte Frist der Entscheidung vom 1. auf den 15. Februar 1908 verschoben werden musste. Der Grund dieser Verzögerung liegt in dem Sonderabkommen, das Deutschland mit Russland getroffen hat, und das erst am 20. Januar 1908 zum Abschluss kam. Der Inhalt dieses deutsch-russischen Vertrages handelt von der Einfuhr russischen Zuckers nach Deutschland, das zum Schutze seiner eigenen Industrie das Recht behält, russischen Zucker mit Strafzöllen zu belegen, sodass die Möglichkeit einer solchen Einfuhr ausgeschlossen wird.

Der Reichstag hat sich schon zweimal mit den neuen Zusatzverträgen beschäftigt und im Anschluss daran verschiedene Anträge besprochen, deren wichtigster Inhalt die Herabsetzung der deutschen Zuckersteuer von 14 Mark auf 10 Mark ist, um auf diese Weise den Inlandsverbrauch zu vergrössern und die deutsche Zuckerindustrie vom Auslande unabhängiger zu machen. Wir haben auf diese Herabsetzung, die durch die neuen Verträge in die nächste Nähe gerückt wurde, schon in Heft 304 hingewiesen und sie sowohl vom allgemeinen wirtschaftlichen Standpunkt als auch von unserer besonderen Warte aus für die Zucker verarbeitenden Industrien mit Freuden begrüsst als einen weiteren, glücklichen Schritt in der Entwicklung der Zuckerverhältnisse.

Die Mehrheit des Reichstages ist der Herabsetzung der Zuckersteuer günstig gesonnen, und es ist dahin gekommen, dass diese Ermässigung in den Verhandlungen über die neuen Verträge den breitesten Raum einnahm. Es ist nicht zu erwarten, dass die Verträge abgelehnt werden, und es ist ausserdem sicher, dass die Herabsetzung der Zuckersteuer wahrscheinlich vom 1. Oktober 1909 ab beschlossen wird. Die Entscheidung über die neuen Verträge muss bis zum 15. Februar 1908 fallen, so dass wir schon im nächsten Heft das Ergebnis melden können. Wenn dieses auch schon ziemlich sicher fest steht, so wollen wir doch heute, kurz vor Toresschluss, nicht mehr näher darauf eingehen.

Beilagen sind diesem Hefte 307 von den Firmen Th. Speckbötel in Hamburg und S. Jourdan in Frankfurt a. M. beigefügt.

Fabrikdirektor,

renommierter Fachmann der Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren-Branche, technisch wie kaufmännisch erste Kraft, der grösste Betriebe mit nachweislich hervorragendem Erfolge geleitet hat, besonders organisatorisch begabt ist,

sucht,

gestützt auf primissima Referenzen,

leitende Stellung

in grösserem Unternehmen. Gefl. Zuschriften unter **F. A. 722** befördert der **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Fachm. Kaufm. 30 J. alt, z. Z. Exped. Vorsteher einer grossen Fabrik der Nahrungsmittelbranche Norddeutschlands sucht sich zum 1. 4. c. oder später zu verändern. Suchender war lange Jahre erster Buchh., Reisender und **Kalkulator** in grösseren Schokolade- und Kakao-Fabriken, ist mit allen Fächern der kaufm. Organisation vertraut, bilanzsicher, gewandter, produktiver Arbeiter und reflektiert auf einen Posten in gleicher Vertrauensstellung.

Gefl. Off. sub **W. L. 365** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Digitized by Google

Firmen-Schilder
in jeder gewünschten Ausführung
Reklame-Plakate
in Emaille, Glas, Celluloid, Zink
Schildergeschäft H. Schneider
Siegen i. W.

Anzüge für Arbeiter
der Schokoladen-Branche
aus
geschmackvollen, haltbaren
Spezialstoffen,
Männer-Schürzen
aus grau und blau Leinen
fabriziert in Posten
Engros **äusserst billig!** Export
Ernst Krah, Dillenburg 5.

Zwölftausend Mark

Anteile einer grossen **Plantagen-Gesellschaft** (Kautschuk, Sisalhanf) in günstigster Gegend Deutschostafrikas sind besonderer Umstände halber **ganz oder geteilt** unter günstigen Bedingungen abzugeben. Nur Selbstkäufer erhalten ausführliche Auskunft unter **Fm 906 Daube & Co., Berlin W. 9,** Potsdamerstr. 3.

Ein bei den **Schokolade-, Zuckerwaren- und Nahrungsmittel-Fabriken** gut eingeführtes Haus **sucht Vertretung** für die Schweiz von in obige Zweige einschlagenden Artikeln. Man schreibe unter **K 20, 529 L** an **Haasenstein & Vogler, Basel (Schweiz).**

Ich beabsichtige meine seit 80 Jahren bestehende und von mir selbst über 35 Jahre mit gutem Erfolge betriebene

Honigkuchen-Fabrik u. Zuckerwaren-Handlung

bestrenommierte Firma, weil ich mich vom Geschäft zurückziehen will, aber passender Nachfolger fehlt, unter günstigen Bedingungen

zu verkaufen.

Das Geschäft ist das grösste der Branche in bedeutender Provinzial-Hauptstadt des Ostens. Fast ohne Konkurrenz. Bedeutend. Umsatz zu $^2/_3$ an feinste Privatkundschaft. Zur Uebernahme u. zum Betrieb 60000 Mk. erforderlich. Off. u. **B. U. 3149** an **Rudolf Mosse, Breslau.**

Knack-Maschinen

für hartschalige Früchte als: **Mandeln, Nüsse, Aprikosen-, Pfirsichkerne** und ähnliche Produkte.

Schäl-Maschinen

für **Erdnüsse** und andere Früchte.

Trocken- und Sortierapparate ◆ ◆ Putz- und Reinigungsmaschinen

liefert als länger denn 40jährige Spezialität

M. MARTIN, Maschinenfabrik, BITTERFELD.

TEUTONIA
EINGETRAGENE·SCHUTZMARKE.

Giftfreie Zuckerfarben

in Pulver- und Teigform, flüssig und eingedickt

für alle Arten Konfitüren, Zuckerwaren, Marmeladen, Konserven usw.

Preisliste gratis und frei!

„Teutonia“ Chemische Fabrik giftfreier Farben Breslau X
Matthiasstrasse 9.

Digitized by Google

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Putzwolle.

Lieferanten für

12000 Kilo

gute dickfädige weisse und für

6000 Kilo

gute dickfädige bunte Putzwolle gesucht. Alle 18000 Kilo sind in monatlichen Raten von je 1500 Kilo in 1908 frei Hamburg zu liefern. Offerten und ungeschmeichelte Muster sind bis 10. Februar an den Verlag des Gordian unter der Bezeichnung **„Putzwolle"** einzusenden.

In unserm Verlage sind die

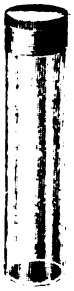
Adressenlisten

der Schokoladenfabrikanten der ganzen Welt

erschienen. Aufgenommen sind nur die Firmen, die von der rohen Bohne an arbeiten. Die Adressen sind **durchaus** zuverlässig.

Bezugspreis wolle man erfragen beim

Verlag des Gordian, Hamburg.



Mustergläser

für Bonbons, **Glasröhren** für Vanille usw. mit und ohne **Nickelblech-Steckkapsel** — **ohne Gewinde** — (sehr praktischer, eleganter und luftdichter Verschluss).

Probengläser

mit und ohne Holzhülsen, Holzkistchen usw liefert billigst

Albert Bornkessel
Mellenbach (Thür.)

Kakao billig

an Kassa-Käufer abzugeben, erstklassiges, ringfreies Fabrikat. Reflektanten belieben sich unter **H. J. 2271** an **Rudolf Mosse, Berlin SW.,** zu wenden. Quantum-Angabe nötig.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.
Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Schweizer Schokoladenfabrikant,

praktisch und theoretisch auf dem Laufenden, **Spezialität: Milchschokoladen und feine Fondants nach Schweizer Art,**

sucht dauernde Stellung

als Fabrikationsleiter oder vorübergehende Anstellung zum Zwecke der Auswahl und Installation des maschinellen Teils, Anleitung und Anlernung der Fabrikationsmethoden, Aufstellung der Mischungen und Rezepte usw. für Milchschokolade oder feine Fondants-Fabrikation.

Offerten unter **S. M. C.** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Digitized by Google

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. Mannheim - Waldhof.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik

Aktien-Gesellschaft

Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Kognak.

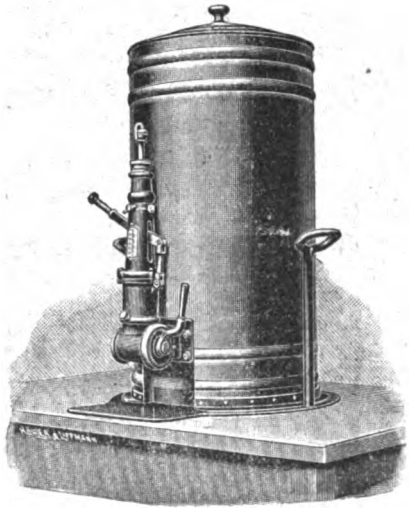
Welche wirkliche und erste Kognak**brennerei** in Deutschland übernimmt die Lieferung von monatlich

1000-1200 Liter echten Kognak?

Es wird aber nur auf eine Verbindung mit einer ersten wirklichen deutschen Kognak**brennerei** Wert gelegt. Kunstfabrikate haben gar kein Interesse.

Offerten sind bis zum 10. Februar einzureichen beim Verlag des Gordian unter **K. C.**

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Kontrolluhren mit elektrischer Uebertragung — Fuhrwerks-Kontrolluhren — Signaluhren für Fabriken, gleichzeitig als Arbeiterkontrolluhren eingerichtet **Signaluhren für Schulen usw. — Automatische Fernschalter — Zeitschalter — Minutenschalter**

Sämtliche Apparate in Konstruktion und Funktion unübertroffen.

Spezialität: Staub- und wasserdichte Läutewerke.

I. G. Mehne,

Elektrotechnische Fabrik

Schwenningen (württ. Schwarzwald).

Digitized by Google

Schokoladen- u. Zuckerfabrik

in Residenzstadt mit vorteilhaftem Terrain, hohen Alters wegen zu verkaufen oder mit ähnlicher Fabrik zu fusionieren. Zur Uebernahme gehören 200 000 Mark. Off. u. **A. H. 689 Invalidendank Leipzig.**

EIS- UND KAELTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefern als Spezialität

QUIRI & Co., Maschinenfabrik, SCHILTIGHEIM i. Els.

Zweigbureaux:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19. -- **Berlin-Charlottenburg,** Passauerstrasse 27/28.

Für Fabrikanten und Kapitalisten.

Welcher Fabrikant oder Kaufmann würde sich mit einem erfahrenen Fachmann der **Cakes-, Biskuit- und Waffelbranche** zwecks Gründung einer Fabrik in Verbindung setzen? Gefl. Off. u. **E D 115** an **Rudolf Mosse, Hannover,** erbeten.

✸ Papierwolle ✸

empfiehlt

J. Feirabend, Niedernhausen i. Taunus.

Kartonnagen

für Schokolade, Zuckerwaren usw. in **allerfeinster** bis **billigster** Ausführung zu äussersten Preisen offeriert:

Hermann Gottschald

Luxuskartonnagen-Fabrik

Dresden-A. 16

Zur Messe: Leipzig, »Zeissig-Haus« Neumarkt 18 II. 145/148.

Zucker aus Zuckerrohr

in weiss, gelb und braun

importiert

Max Rieck, Hamburg

Drahtadresse: Gordian.

Allgäuer Trockenmilch

Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als **unübertroffen** in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.

Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

Ja oder nein?

Haben Sie Interesse und Kundschaft für

Waffel-Knackmandeln und

feinst gefüllte Waffeln

zu 1, 5 und 10 Pfg.-Verkauf?

Ich bin darin äusserst leistungsfähig bezüglich Qualität, Preisen und prompter Bedienung.

Probieren Sie einmal meine

Gela-, Murada-, Scholi- u. Issmit-Sorten

Marke **„Eno".**

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

156 nur höchste Auszeichnungen.

Eingetragene Schutzmarke

Werner & Pfleiderer

Cannstatt-Stuttgart

Eingetragene Schutzmarke

Berlin, Köln a. Rh., Hamburg, Frankfurt a. M., Wien, Haag, Mailand, Paris, Moskau, London, Saginaw U. S. A.

Weltbekannte Spezialitäten:

„Universal" Knet- u. Misch-Maschinen

zum

Vor- und Nachmischen von Schokolademasse

Präparieren von Kakao — Anwirken von Marzipan

Tablieren und Färben von Fondant.

In Spezialkonstruktion mit

Vakuum-Einrichtung

ausgestattet, die

beste Maschine für Milchschokoladefabrikation.

Beratung an Ort und Stelle kostenlos und unverbindlich.

Illustr. Kataloge gratis u. franko.

Patente in allen Ländern.

Erste Referenzen auf der ganzen Erde.

Zinnfolien, Stanniol

ringfrei, zu billigsten Tagespreisen.

Metallindustriewerke G. m. b. H. Frankfurt a. M.
Kaiserstrasse 77.

Tüchtige Vertreter gesucht.

Digitized by Google

U. AMMANN Maschinen-Fabrik LANGENTHAL

(SCHWEIZ)

empfiehlt:

Neueste, bestbewährte

Längsreibemaschinen (Conchen)

zur Fabrikation feinster Schokoladen.

Langjährige Spezialität.

Lieferungen nach allen Ländern.

Beste Referenzen.

Schokoladen-Kisten

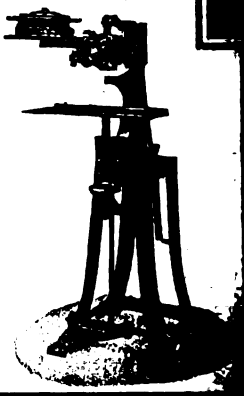
lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.

Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



● Passburgs Sahnebrocken ●

sind das fettreichste, zartschmeckendste und haltbarste Milchpräparat zur Herstellung

hochfeiner Sahne-Schokoladen und Desserts

Passburgs Sahnebrocken werden seit vielen Jahren in den grössten Schokoladenfabriken des In- und Auslandes fortlaufend verwendet.

● Muster stehen kostenlos zu Diensten. ●

Korrespondenz auch französisch, englisch und russisch.

Emil Passburg, Berlin 23

Abt.: Milchkonservenfabrik.

Digitized by Google

Bleifreie Zinnfolie

(Stanniol, Blattzinn)
glatt und gepresst

eignet sich am besten zum Einwickeln von Schokolade, Konfitüren und Zuckerwaren, weil dadurch ein Eindringen von Luft, Feuchtigkeit und Staub verhindert wird und den Waren ihre eigene Feuchtigkeit und ihr Aroma erhalten bleibt. Wegen ihres eleganten Aussehens, welches weder durch den Einfluss von Luft noch durch Wasser leidet, ist **Zinnfolie** allem anderen Verpackungsmaterial von Nahrungsmitteln vorzuziehen. – Anfragen oder Bestellungen bitten wir zu richten an die

Centralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken

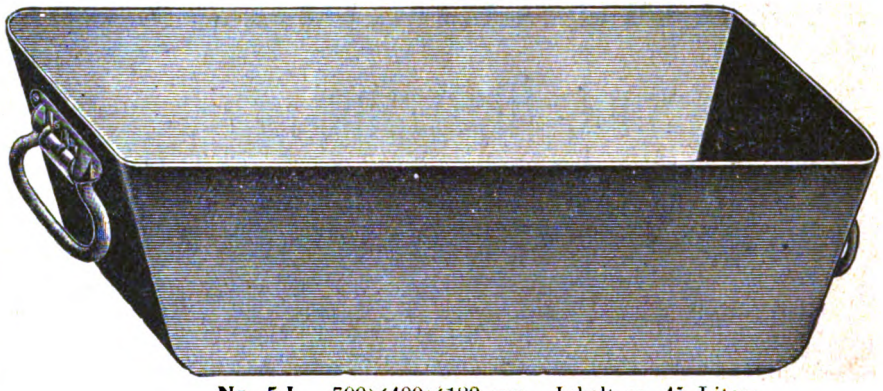
Berlin S. O., Schmidstrasse 8.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

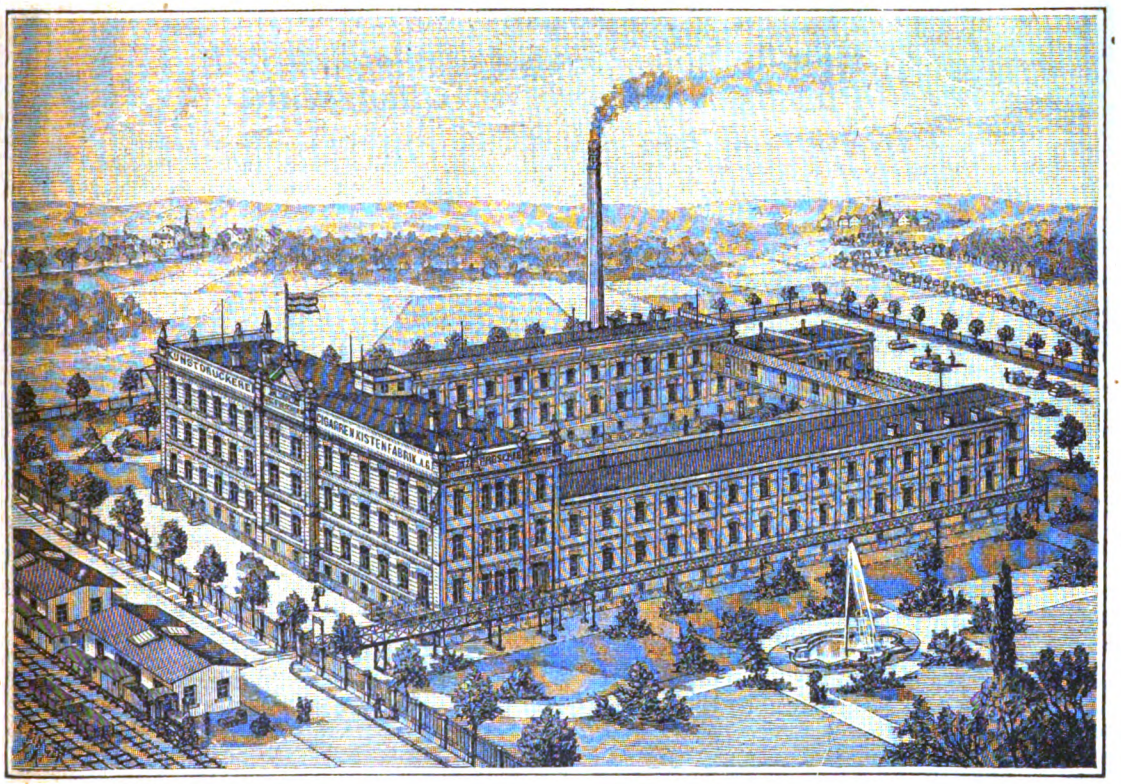
In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Reichhaltige Kollektion von Verlags-Etiketten.

Digitized by Google

Zur Herstellung von

Milch-Schokoladen zum Essen

und

Milch-Kakaos zum Trinken

liefern wir aus unserer Dresdner Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Schokolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Schokoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchschokoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch. Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund, Dresden.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1908. XIII. Jahrgang. **Nr. 308.** Hamburg, 20. Februar 1908.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

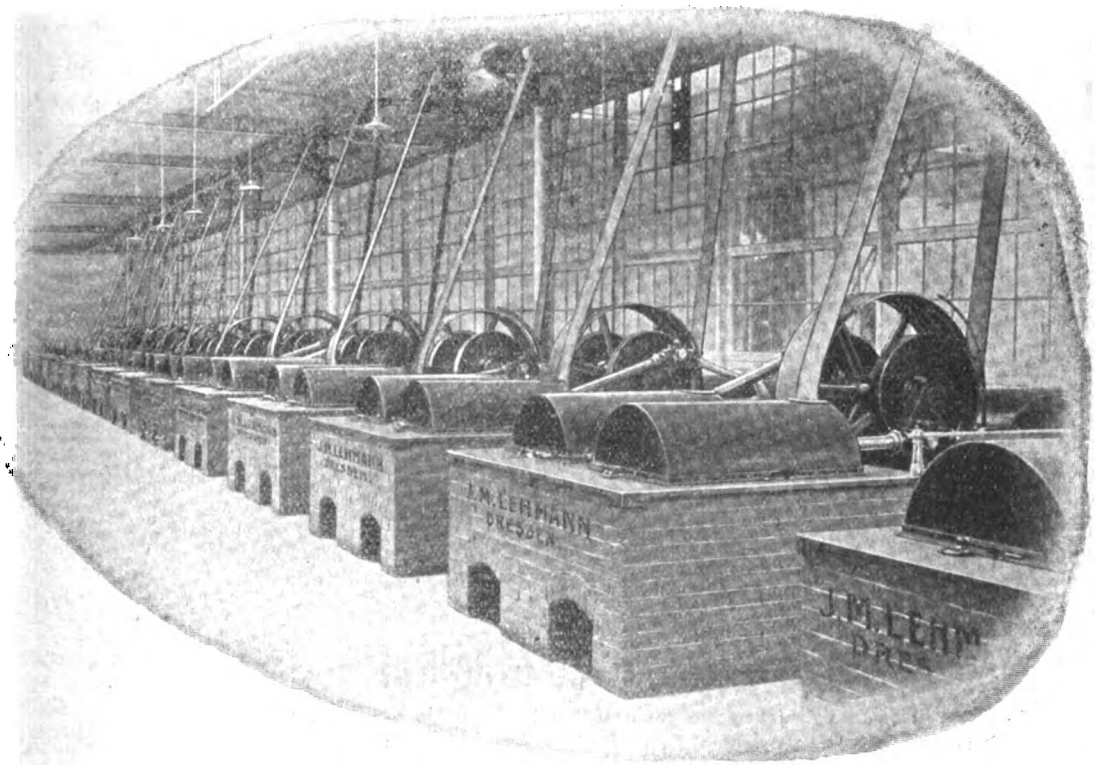
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✿ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Original-Konstruktion Lehmann.



Längsreibmaschinen (Conches)

Doppelte und vierfache Maschinen. — **Viele Hunderte im Betrieb.**

Fondant-Schokolade und Milch-Schokolade

erhalten nur durch die

Längsreibmaschinen

den beliebten schmelzenden Charakter, den die gegenwärtig bevorzugten Qualitäten haben müssen.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93 544 150 277 154 733 162 454 178 898 180 869
Patent Nr. 16 853 in England, Schottland und Irland

Oetker

ist
Inhaber
vieler
deutscher und ausländischer
Patente.

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

A. Savy, Jeanjean & Cie.

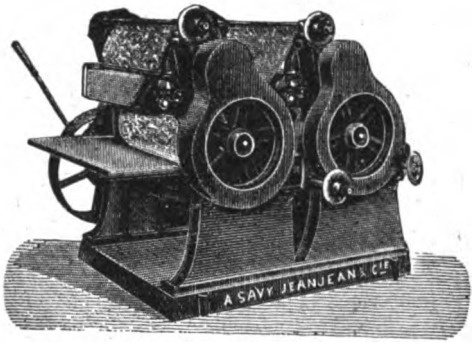
ehemals
G. HERMANN & BEYER FRERES
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Ueberziehmaschine** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht! Vollständiges Auslassen der Gitter.

Neue dreirollige Walze



Einfach oder gekuppelt

In allen Ländern gesetzlich geschützt. • **Mogul et Mogulette** • In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn. Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.
Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 308
vom 20. Februar 1908.

Der amerikanische Kakaoverbrauch 1907. — Marktglossen. — Trockenmilch mit Salatöl. — Brotneid. — Zucker wird billiger. — Vom richtigen Preise. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Der amerikanische Kakaoverbrauch 1907.

Vom Verbrauch der Vereinigten Staaten an Kakaobohnen haben wir noch im Gordianheft 306, Seite 1602, gesagt, dass er im Jahre 1907 um etwa 1 Million lbs hinter 1906 zurückbleiben würde. Auf Grund der Zahlen von Hogins & Lee sagten wir dann im letzten Gordianheft 307, Seite 1632, dass es wohl möglich sei, dass der Rückgang gar über 1 Million Kilo betragen könne. Heute teilen wir, wie schon in Aussicht gestellt, das endgültige amtliche Ergebnis mit, und dieses gibt unserer ersten Schätzung recht, die auf etwa 1 Million lbs Rückgang lautete. Wir bemerken, dass diese Angaben auf amtlichen Unterlagen beruhen. Daneben sind noch private Zahlen vorhanden, die von den amtlichen nicht unwesentlich abweichen.

Auf Grund der amtlichen Anschreibungen haben betragen

	Einfuhr	Ausfuhr	Verbrauch	
1903:	62 519 279	2 340 786	60 178 483	lbs
1904:	73 688 062	2 766 097	70 921 965	»
1905:	79 722 791	2 037 412	77 685 379	»
1906:	86 906 221	3 229 613	83 676 608	»
1907:	86 507 553	3 761 609	82 745 944	»

Diese Zahlen lassen im Verbrauch 1907 gegen 1906 deutlich einen Rückgang von 930 664 lbs oder 1,13 Prozent erkennen.

Daneben geben Hogins & Lee folgende Zahlen für die Kakaobewegungen in den Vereinigten Staaten an:

	Einfuhr	Ausfuhr	Verbrauch	
1903:	351 455	7 477	342 609	Sack
1904:	413 298	11 758	397 066	»
1905:	470 481	10 321	458 171	»
1906:	532 977	11 976	524 571	»
1907:	510 400	13 358	493 513	»

Hieraus ergibt sich für 1907 gegen 1906 ein Rückgang im Bohnenverbrauch von 5,92 Prozent.

Die dritte Angabe über den Kakaoverbrauch der Vereinigten Staaten stammt von der in den Zeiten der Hausse oft genannten Frank G. Alden Co., und wie alles, was Alden über Kakaobohnen berichtet und behauptet, so verdient auch dies besondere Aufmerksamkeit. Alden behauptet in einem Bericht vom 11. Januar 1908, dass der Kakaoverbrauch der Vereinigten Staaten 1906 39181 tons, 1907 34779 tons betragen habe, sodass der Rückgang sich auf 4402 tons oder 12,65 Prozent stellt.

Eine vierte Angabe von der Firma Habicht, Braun & Comp. schlägt vollkommen aus der Art, denn hiernach hat die Einfuhr von Kakaobohnen betragen 1906: 80 103 469 lbs
1907: 89 536 352 »

Digitized by Google

Dies ergibt für 1907 gegen 1906 eine **Zu**nahme von 9432883 lbs oder 11.78 Prozent. Leider wird uns nicht auch mitgeteilt, wie gross die Ausfuhr von Kakaobohnen nach Habicht, Braun & Co. gewesen ist.

Selbst wenn man die Mengen berücksichtigt, die von der amtlichen Statistik als Bohnenausfuhr angegeben werden, zeigt sich noch immer eine Zunahme von absolut rund 8900000 lbs oder relativ ebenfalls 11¾ Prozent. Diese zahlenmässige **Zu**nahme von 11¾ Prozent schlägt aber allen Wahrnehmungen, die man von drüben über den Bohnenverbrauch hört, geradezu ins Gesicht, denn nirgends sonst, in Händler- wie in Fabrikantenkreisen, hat man eine Zunahme im Bohnenverbrauch entdecken können. Wir wissen nicht, welche Zwecke die Firma Habicht, Braun & Co. mit dieser Angabe verfolgt, denn nach den Erfahrungen der letzten Jahre muss man ja hinter jeder Aufgabe, die von interessierter Seite kommt, etwas wittern. Die amerikanischen Fabrikanten werden selbst über diese Zunahme erstaunt sein. Sollte hier vielleicht ein fataler Rechenfehler vorliegen? Eine andere Erklärung können wir im Augenblick kaum geben, da uns die Zahlen — natürlich auf Umwegen, da manche Kreise den direkten Weg zu uns nicht gern gehen — erst in letzter Stunde ins Haus gebracht wurden. Aus diesem Grunde begnügen wir uns heute mit einem kurzen Hinweis auf die gänzlich abweichende Angabe der Firma Habicht Braun & Co., und behalten uns die Lösung dieses Rätsels für eine spätere Gelegenheit vor; vielleicht trägt die Firma selbst dazu bei. Wir kehren jetzt zu den drei ersten Angaben zurück.

Kurz wiederholt, stimmen die drei ersten Angaben darin überein, dass sie sämtlich einen Rückgang des amerikanischen Verbrauchs in Kakaobohnen erkennen lassen, aber in der Angabe über den Umfang dieses Rückganges zeigen sich beträchtliche Unterschiede, die nicht ohne weiteres übergangen werden dürfen. Der Rückgang hat 1907 gegen 1906

nach den amtlichen Statistiken 1,13 Prozent,
» Hogins & Lee . . . . 5,92 »
» Alden . . . . . 12,65 »

betragen.

Von diesen drei Zahlen könnten uns die Zahlen von Alden am besten gefallen, denn sie sind so recht dazu angetan, den Rückgang im Bohnenverbrauch auch der Vereinigten Staaten mit ganz grossen Zahlen zu beweisen. Wir haben aber nicht nötig, uns auf solche Eselsbrücken zu setzen, und zwar haben wir guten Grund, an den Aldenschen Zahlen wieder einmal zu zweifeln. Zunächst ist der aus den Verbrauchsmengen errechnete Rückgang in Prozenten nicht richtig. Alden beziffert den Rückgang von 1907 gegen 1906 auf 4402 tons, was rechnerisch richtig ist, oder auf 12,65 Prozent tons, was rechnerisch falsch ist. Denn wenn man den Rückgang von 1907 gegen 1906 in Prozenten mit Ernst ermitteln will, so muss man die Prozente aus dem absoluten Rückgang durch den Gesamtverbrauch von 1906 ermitteln, also mit Aldenschen Zahlen so:

4402 : 39181 = 11,23 Prozent,

und nicht wie Alden, der die Prozente aus dem absoluten Rückgang durch den Gesamtverbrauch von 1907 berechnet, also in der Weise:

4402 : 34779 = 12,65 Prozent.

Auf diese Weise würde kein Vergleich mit dem Vorjahre möglich sein, sondern der Rückgang prozentual nur auf das betreffende Jahr selbst berechnet sein; damit wird aber kein Vergleich ermöglicht, und wenn statistische Anschreibungen und Berechnungen das nicht gestatten, so sind sie vollkommen wertlos. Wir können aber kaum glauben, dass die Aldenleute so schlechte Rechner sind, denn bisher wussten sie ihren Vorteil immer sehr gut herauszurechnen, und das wird auch hier der Fall sein. Denn wenn die Aldenleute richtig gerechnet hätten, so hätten sie statt 12,65 Prozent aus ihren eigenen Zahlen schon nur 11,23 Prozent Rückgang des amerikanischen Verbrauchs finden müssen. Diese kleine Differenz können wir aber gern missen, nur der Vollständigkeit halber erinnern wir daran.

Wie alles in den Aldenschen Berichten, so werden auch diese künstlich hoch geschraubten 12,65 Prozent Rückgang ihren guten Grund haben. Wir erinnern daran, wie vor Jahresfrist die Firma Alden mit verdächtiger Schnelligkeit die Zunahme des Kakaoverbrauchs der Vereinigten Staaten 1906 gegen 1905 auf 13 bis 14 Prozent bezifferte, woraus dann Leute wie Henri Mayer in Antwerpen 19 Prozent machten. Damals galt es, den Fabrikanten hüben und drüben das Märchen von einer riesigen Bedarfszunahme in den Vereinigten Staaten aufzubinden, damals bliesen alle Spekulanten, zu denen wir auch Alden rechnen müssen, mit vollen Backen ins Haussehorn, um den Markt nach oben zu treiben, und dies Märchen wurde hier und da auch solange geglaubt, bis die amtlichen Zahlen vorlagen, die nur auf 7,73 Prozent Zunahme 1906 gegen 1905 lauteten, also die märchenhaften Zahlen der Aldenleute auf etwa die Hälfte verringerten. Darauf wurde es still, da **nur** 7,73 Prozent kein rechtes Haussemoment mehr abgeben wollten.

Dafür erschien aber die Firma Alden im September 1907 mit einem neuen Bericht über den Lauf des Jahres 1907. Hierin stand wörtlich folgendes:

»Der Kakao, der für den **Verbrauch** von Jahresanfang bis zum 31. August 1907 **bestimmt** war, zeigte eine Zunahme von 16,24 Prozent, aber wir haben die volle Ueberzeugung, dass der tatsächliche Verbrauch über 20 Prozent zunahm, weil mehr Pulver in diesem Jahre gepresst wurde als jemals, und nichts frisst mehr Kakaobohnen als gerade die Pulverpressung.«

Wir bitten zu beachten:

1. die Zahlenzunahme von 16,24 Prozent,
2. die tatsächliche Zunahme von über 20 Prozent,

alles nach Alden und aus seiner vollen Ueberzeugung geschöpft. Auch noch im September 1907 hatte die Firma Alden ein grosses Interesse an hohen Bohnenpreisen, und daher ist auch die hohe Zunahmeziffer geschöpft, nicht aus der vollen Ueberzeugung; diese war in puncto Zunahme damals schon etwas wacklig, und deshalb war von dem ganzen Bericht nur **die** volle Ueberzeugung Tatsache, dass es auf dem Kakaomarkt brenzlich werde, und dass es daher gut und weise sei, zu möglichst hohen Preisen noch loszuschlagen, was damals unverkauft in Aldenschen Händen war. Bahia hatte damals schon Aldens Interesse verloren, dafür wusste er aber über Thomé ausnahmsweise gut Bescheid; beides gab damals schon viel zu denken.

Alden nannte am 17. September 1907 für die Zunahme des amerikanischen Verbrauchs 16,24 Prozent in Zahlen, über **20** Prozent »tatsächlich«, während die amtlichen Angaben für **Januar**—August 1907 gegen 1906 auf 15¾ Prozent Zunahme lauteten. Ausserdem bleibt zu bedenken, dass gerade im September der grosse Nachlass in der Einfuhr von Kakaobohnen für den amerikanischen Verbrauch einsetzte, sodass jene »tatsächlichen« 20 Prozent »tatsächlich« nur in Aldenscher Phantasie vorhanden gewesen sein können. Die Vereinigten

Digitized by Google

Staaten haben in den ersten acht Monaten 1907 noch grosse Mengen Kakaobohnen aufgenommen, mehr als in den Vorjahren, und diese Mengen sind zum grossen Teile eingelagert, da man vielfach auf Spekulantenumtriebe hin, mit weiteren Preiserhöhungen rechnete und für diese kommende Teuerung mit Bohnen versorgt sein wollte. Das galt in gleicher Weise von den amerikanischen Fabrikanten und Händlern. Selbst Alden hatte es nicht anders gemacht, und diesem Umstande verdankt die Kakaowelt eben jenen prachtvollen Bericht vom 17. September 1907, den die Firma Alden in folgende Sätze ausklingen lässt:

»Wir haben in keiner Weise die Absicht, irgend einen Fabrikanten zu entmutigen, aber es ist hunderttausend mal besser, die Tatsachen festzustellen.«

Welcher Art diese Tatsachen waren, haben wir ja gesehen.

Seit September 1907 zehrt der amerikanische Verbrauch von den Ueberschüssen der Vormonate, denn andernfalls würden die geradezu jämmerlich kleinen Kakaoeinfuhren in den Monaten September bis Dezember 1907 nicht ausgereicht haben. Sogar ins neue Jahr 1908 haben die Fabrikanten grosse Vorräte mitgenommen, denn auf andere Weise ist die kleine Januarzufuhr Neuyorks nicht zu erklären. Aus dem gleichen Grunde stöhnt und jammert man jetzt allenthalben, — Lissabon ausgenommen, um der Wahrheit die Ehre zu geben — dass die grossen amerikanischen Aufträge fehlen, die halbe und ganze Ernten aus dem Markt nahmen, sodass die Inhaber für den Rest ihres Kakaos Liebhaberpreise fordern konnten. In den letzten 1½ Jahren mussten die Fabrikanten nolens volens in diesen sauren Apfel beissen. Das hat jetzt aufgehört, weil seit dem Herbst 1907 der amerikanische Verbrauch zurückgeht.

In den fünf Monaten September bis Dezember hat die Einfuhr von Kakaobohnen nach Nordamerika betragen auf Grund amtlicher Anschreibungen:

	im ganzen	davon über Europa
1906:	30 280 766 lbs	6 777 601 lbs
1907:	19 253 523 »	2 218 047 »
weniger:	11 027 243 lbs	4 559 554 lbs
oder:	36,4 Prozent	67,3 Prozent

Unter den Einfuhren über Europa sind fast ausschliesslich Thomébohnen zu verstehen, die fast zur Hälfte an dem Rückgang der letzten fünf Monate beteiligt sind. Diese Zahlen beweisen wohl zur Genüge, dass die Firma Alden am 17. September 1907 auf keinen Fall mehr eine Jahreszunahme von über 20 Prozent verkünden durfte, sondern sie musste damals von grossen Vorräten sprechen, die auf Monate hinaus, bis ins neue Jahr hinein reichen würden. Hätte sie das getan, so hätte sie das schon angeführte Schlusswort wahr gemacht, keinen Fabrikanten zu entmutigen, — den Mut hatte mancher unter der erdrückenden Wucht der Aldenschen »Tatsachen« verloren —, sondern die »Tatsachen« festzustellen, — was aber keine Tatsachen, sondern Spiegelfechtereien waren. Wir haben dies damals schon, als uns der Bericht zuging, im Gordianheft 300 vom 23. Oktober 1907 erkannt und stellen heute diese Tatsache, die nicht aus der Phantasie geschöpft ist, wieder fest.

Bei dem kolossalen Interesse, das die Firma Alden an der Zunahme des amerikanischen Kakaoverbrauchs bewiesen hat, muss es auffallen, dass sie am Jahresschluss den Rückgang desselben Verbrauchs am höchsten, auf 12,65 Prozent beziffert. Des Rätsels Lösung liegt darin, dass sie sich eben der Macht der Tatsachen, die keine Aldensche Färbung mehr abschwächen konnten, nach kluger Spekulantenart gefügt hat, und aus Saulus Alden wurde ein Paulus Alden. Uebrigens ist die Firma Alden nicht die einzige, die diese Häutung ihrer Ansichten durchgemacht hat; es gibt ausser ihr eine ganze Galerie von Leuten, die an sich die gleiche Prozedur vornahmen, weil die Fabrikanten nicht mehr geduldig mitmachten, sondern allenthalben offen streikten. Diese Spekulanteneinsicht, die nur noch nicht in Lissabon durchdrang, ist zu loben, aber die Herren tragen gern recht dick auf, und das hat die Firma Alden jetzt auch in ihrer Paulusrolle gründlich besorgt mit den 12,65 Prozent Rückgang. Leider vergisst Alden diesmal — mit oder ohne Absicht — hinzuzufügen, wie gross der »tatsächliche« Rückgang 1907 wohl gewesen ist. Scheinbar haben die 12,65 Prozent genügt.

Wenn wir diese Aldensche Leistung vom 6. Januar 1908 erst in der zweiten Februarausgabe untersuchen, so liegt das daran, dass Alden und auch andere uns ihre Rechenkünste und Behauptungen nicht selbst einsenden. Aus welchem Grunde, ist nicht leicht gesagt. Hat man ein gutes Gewissen, so kann jeder seine Karten offen zeigen, und wir freuen uns, wenn wir nicht gegen, sondern mit einander arbeiten können. Jetzt flattern uns die Sachen regelmässig aus zweiter Hand auf den Tisch, trotzdem dies oft nicht in der Absicht der Verfasser zu liegen scheint. Da wir die Berichte also doch bekommen, so halten wir den direkten Weg entschieden für einfacher.

Hogins & Lee nennen in ihrem Bericht Zahlen, aus denen sich für 1907 gegen 1906 ein Rückgang von 5,92 Prozent im amerikanischen Kakaoverbrauch ergibt. Hierbei ist aber zu berücksichtigen, dass die Gesamtzahlen in Sack gemeint sind, nicht in tons, wie bei Alden. Die Säcke der einzelnen Kakaosorten haben aber kein gleiches Gewicht, die einheitliche Grundlage fehlt, seien es tons oder lbs oder Kilo. Wir haben die Verbrauchszahlen von Hogins & Lee mit den amtlichen Angaben verglichen, und hiernach ergibt sich ein Durchschnittsgewicht der Säcke von

80,4 Kilo in 1904
76,3 » » 1905
71,8 » » 1906
76,9 » » 1907

Schon das Schwanken der Durchschnittsgewichte lässt erkennen, dass die Angaben in Sack für den Vergleich kein richtiges Bild geben können, weil der Verbrauch jedes Jahr wechselt. Einmal nimmt er mehr grosse Säcke, dann wieder mehr kleine Säcke auf, und selbst wenn man das Durchschnittsgewicht der Säcke bei den einzelnen Sorten berücksichtigt, so kann dieses doch immer nur annähernd sein und sollte nur im Notfall, wenn keine einheitlichen Gewichtsangaben zu haben sind, Anwendung finden. Wir erklären uns hieraus den Unterschied, den die Angaben von Hogins & Lee von den amtlichen haben, denn beide, das statistische Amt der Vereinigten Staaten und Hogins & Lee haben kein Interesse daran, ihre Kakaozahlen in irgend einer Richtung beeinflusst erscheinen zu lassen. Sollten Hogins & Lee den Unterschied anders erklären, so steht es ihnen natürlich frei, ihre Gründe anzugeben; sie müssen uns aber zugeben, dass ihre Angaben über die Kakaobewegungen der Vereinigten Staaten dadurch beeinträchtigt werden, dass sie Säcke darstellen, die kein gleiches Gewicht haben, was bei wechselnder Zusammensetzung die Gesamtzahlen stört. Daher kommen auch die Unterschiede in der Verbrauchszunahme früherer Jahre; der Kakaoverbrauch der Vereinigten Staaten ist gegen das Vorjahr gestiegen oder gefallen:

Digitized by Google

	Amtliche Statistik	nach Hogins & Lee
1904	+ 17.85 Proz.	+ 15.90 Proz.
1905	+ 9.54 »	+ 15.40 »
1906	+ 7.73 »	+ 14.49 »
1907	— 1.13 »	— 5.92 »

Die Steigerung der Zahlen von Hogins & Lee ist grösser als die der amtlichen Statistik. Dies kommt daher, dass in den Jahren 1904 bis 1906 die Sackzahlen mehr stiegen als die amtlichen lbs-Zahlen. Es kamen mehr Säcke kleineren Gewichts ins Land, und das Durchschnittsgewicht der Säcke ist deshalb in diesen drei Jahren von 80,4 Kilo auf 71,8 Kilo gefallen. Damit stimmt auch überein, dass die Gewichtsmengen nicht im gleichen Verhältnis stiegen wie die Sackmengen. 1907 war es bei höherem Durchschnittsgewicht der Säcke gerade umgekehrt.

Aus allen Zahlen geht, wie schon oben erwähnt, deutlich der Rückgang des amerikanischen Kakaoverbrauches hervor, den die amtlichen Zahlen am wenigsten zum Ausdruck bringen. Trotzdem halten wir an diesen Zahlen fest aus den Gründen, die wir schon bei Besprechung der abweichenden, privaten Angaben behandelt haben. Die amtlichen Zahlen sind einheitlich auf der Grundlage des englischen Pfunds aufgebaut, was den Zahlen von Hogins & Lee fehlt, und sie sind von unparteiischer Seite aufgestellt, was man von den Aldenschen Zahlen nicht behaupten kann. Leute, die wenig von statistischen Erhebungen verstehen, haben uns gesagt, dass die amtlichen Zahlen keinen Wert hätten, weil sie von Leuten aufgestellt würden, die vom Kakao nichts verstehen. Den gleichen Einwand kann man gegen die statistischen Behörden aller Länder richten, aber dabei wird vergessen, dass die Statistik eine Wissenschaft für sich ist, ebenso wie die Kenntnis des Kakaomarktes. Wir haben dagegen schon viele Kakaoleute gefunden, die von Statistik nichts verstanden, und deshalb die Kakaobewegungen in einem ganz falschen Lichte darstellten, z. B. passierte es erst ganz kürzlich, dass ein Weltweiser in den »Hamburger Nachrichten« Einfuhren und Verbrauchsmengen durcheinander warf; daraus zog er dann den Schluss, dass der Verbrauch jetzt so klein sei, weil die Kakaoländer nicht mehr lieferten, obgleich sich überall die Erntemengen auftürmen und der Laderaum der Schiffe nicht ausreicht. Das war auch in bezug auf den Rückgang im Kakaokonsum der Vereinigten Staaten behauptet.

Gerade bei den Vereinigten Staaten mehr als bei jedem anderen Lande stellen grosse oder kleine Einfuhren den augenblicklichen Bedarf der Kakaoindustrie an Bohnen vor. Einmal sind die Ausfuhren verhältnismässig gering, was in England und Frankreich nicht der Fall ist, und zweitens wird dies durch die Einkaufsweise der amerikanischen Fabrikanten bewirkt. Nur wenige grosse brauchen fast die gesamte Bohnenmenge, die im Lande bleibt, auf; sie kaufen direkt im Produktionslande und nehmen dann den Kakao sofort in eigene Lagerhäuser. Diese Art des Einkaufs wird durch die Zollfreiheit für Kakaobohnen gestützt, sodass ausserdem jede zahlenmässige Kontrolle darüber fehlt, was von den so eingelagerten Bohnen schon verarbeitet ist. Umso toller muss es erscheinen, wenn der »tatsächliche« Verbrauch über 20 Prozent zu- oder abgenommen haben soll.

Infolge der Zollfreiheit für Bohnen ist daher auch der amerikanische Kakaoverbrauch nur so zu ermitteln, dass man die amtlich festgestellten Einfuhren um die amtlich festgestellten Ausfuhren erringert und die so ermittelten Mengen, die zum Verbrauch im Lande bleiben, als Verbrauch anspricht. Natürlich enthält diese Verbrauchsmenge dann auch alle Partien, die erst aufs Lager gehen und dort möglicherweise monatelang liegen können. Sobald Angaben in Zahlen darüber gemacht werden, sind sie nicht zuverlässig, denn hierzu liegt kein amtlicher Zwang vor. In der Regel sind solche Vorratsangaben auch sehr niedrig im Vergleich zum Gesamtverbrauch, sie stellen meist nur das vor, was gerade in der ersten Hand in Neuyork unverkauft liegt, nicht aber, was in zweiter, dritter Hand eingesperrt war. Diese Einsperrung war in den hoffentlich jetzt überstandenen Haussezeiten, die durchaus anormal genannt werden müssen, mehr als sonst üblich und beliebt.

Die amerikanischen Fabrikanten haben für ihren Rohkakao 1907 fabelhafte Summen bezahlen müssen; im Vergleich mit 1906 kostete ihnen — auf Grund der amtlichen Wertangaben — für das eine Jahr 1907 ihr wichtigster Rohstoff rund 20 Millionen Mark mehr! Ueberhaupt ist es sehr lehrreich, die Wertsteigerung für Kakaobohnen nach der amerikanischen Statistik zu verfolgen; im Vergleich mit dem Vorjahr zeigt sich für Kakaobohnen folgende Zu- oder Abnahme

	in der Menge Prozent	im Wert Prozent	Durchschnittswert 50 Kilo
1904:	—	—	56.34 Mk.
1905:	+ 9.54	+ 2.00	52.50 »
1906:	+ 7.73	+ 12.08	54.60 »
1907:	— 1.13	+ 48.76	82.53 »

Während also für 1907 die Menge sogar abnahm, hatten die Fabrikanten für diese geringere Menge fast 50 Prozent mehr oder rund 60 000 000 Mk. zu bezahlen, gegen nur 40 000 000 Mk. für eine grössere Menge Kakaobohnen im Jahre 1906. Dass sich derartige ungesunde Schwankungen bitter rächen, bestreitet wohl niemand. Aehnlich liegen die Verhältnisse in allen anderen grossen und kleinen Kakaoländern, sodass die Kakaoindustrie der Welt bei einem Verbrauch von rund 152 000 000 Millionen Kilo für ihre Kakaobohnen 1907 etwa 82 000 000 Mk. mehr zu zahlen hatte als 1906. Von diesen 82 000 000 Mk. ist der grösste Teil im Rachen der Spekulanten verschwunden, in den Rest teilen sich die Pflanzer.

Der Rückgang des Jahres 1907 im Kakaoverbrauch der Vereinigten Staaten verdient ganz besondere Beachtung, da namentlich die spekulativen Kreise lange nicht an eine zunehmende Uebersättigung dort glauben wollten, sondern gern die Zunahme drüben im Kakaoverbrauch als einen wichtigen Haussegrund hinstellten. Wer recht behalten hat, zeigt sich jetzt. Wir sind oft wegen unserer Befürchtungen ausgelacht worden, und hinter unserem Rücken ist man über den »Grobian« mit wenig schmeichelhaften Ausdrücken hergefallen. Das hat uns nicht gerührt. Wenn wir davon hörten, haben wir das für das Bekenntnis eines schlechten Gewissens gehalten, das auf diese Weise Erleichterung suchte.

Der Lauf der Dinge hat andere Bahnen eingeschlagen, als dem spekulativen Kakaohandel lieb war, obgleich er durch die von ihm hervorgerufenen Aufregungen weniger zu leiden hat als Pflanzer und Fabrikanten, die solche gewaltigen Preisumwälzungen abwechselnd bezahlen müssen. Der Kakaoverbrauch hat in der ganzen Welt gelitten, und ob die Vereinigten Staaten imstande sein werden, das Jahr 1907 schon 1908 wieder wett zu machen, erscheint zweifelhaft. Jedenfalls ist an eine Zunahme zunächst nicht zu denken, denn in den Vereinigten Staaten haben die erhöhten Rohstoffpreise eine Verschlechterung und Gewichtsverringerung der Kakaofabrikate bewirkt.

Digitized by Google

wodurch viele neu gewonnene Freunde sich wieder davon abgewandt haben. Ausserdem ist die Kaufkraft der Bevölkerung in Nordamerika durch die Finanzkrisis beeinträchtigt. Das soll erst überstanden werden, und dann gilt es noch, Misstrauen zu beseitigen und den alten Absatz wieder zu gewinnen. Unter diesen Voraussetzungen bietet der amerikanische Kakaoverbrauch für 1908 keine guten Aussichten.

Marktglossen.

Wir werden auf einen Aufsatz aufmerksam gemacht, der in der Berliner Zeitung »Der Tag« gestanden hat, in dem portugiesische und speziell Lissaboner wirtschaftliche Verhältnisse beleuchtet werden. Dabei ist auch von dem Herrn Burnay die Rede, von dem auch im »Gordian« und in Kakaosachen oft gesprochen worden ist. Der uns angestrichene Satz lautet so:

»Die Zuflucht aller Geldbedürftigen in Portugal war und ist der Graf Burnay, ein Mann unscheinbarer, angeblich englischer Herkunft. Er hat in etwa zwei Dezennien ein riesiges Vermögen angehäuft; der König, die königliche Familie, die Regierung, die Aristokratie und last not least die Kirche nehmen seine Hilfe in Anspruch. Sein Einfluss ist unbegrenzt; im politischen wie im wirtschaftlichen Leben. Ohne seine Mitwirkung oder Genehmigung ist eine industrielle Betätigung grösseren Stiles in Portugal praktisch ausgeschlossen. Aber die seiner Kontrolle unterstehenden Monopole und Unternehmungen lasten drückend auf dem Volke und haben ihn und alle, die ihn stützen und ausnützen, verhasst gemacht.«

Uns wird darin nichts neues gesagt. Wir bitten, die Nummer 139 des »Gordian« vom 5. Februar 1901 hervorzuholen und darin den Aufsatz »Monte Carlo in Lissabon« nachzulesen. Dort heisst es:

»Faites votre jeu, messieurs!

Die armen Schokoladenfabrikanten!

Just sieht man in feierlicher Stille die ersten Anzeichen für ein natürliches und begründetes Herabgehen der Kakaobohnenpreise nahen, da wird wieder irgendwo in der Welt ein Monte Carlo neu errichtet, und das Spielen mit Dukaten um Kakaobohnen geht von neuem los! Und wie es scheint, mit höheren Einsätzen und grösserer Rücksichtslosigkeit als sonst.

Da fabeln die Theoretiker in dickbändigen, nationalökonomischen Schriften von der Unentbehrlichkeit, von der Produktivität der Handelsinstanz, von den heilsamen, wohlstandschaffenden Wirkungen, die der Kaufmann durch seine »nimmer rastende Tätigkeit«, — oder wie der Schwulst sonst heisst — durch das Zusammenbringen des Produzenten mit dem Konsumenten, ausübt. Und wenn man sich auf offenem Markte ohne blaue Brillengläser umsieht, dann trifft man immer und immer solche »Kaufleute«, die das Gegenteil von dem tun, was ihres Berufes ist. Statt immer bessere Mittel und Wege zu ersinnen, um immer schneller und billiger die überschüssigen Produkte eines Landes in die Hände des Konsumenten eines anderen Landes überzuführen, sinnen diese »Kaufleute« nur auf Mittel und Wege, um den Produzenten und den Konsumenten das »Geld« aus der Tasche zu ziehen. So gehts im Kohlen-, im Eisen-, im Kupfer-, im Zinn-, im Kaffee-, im Zucker-, im Kakaohandel, so gehts zu, bei fast allen Produkten und Fabrikaten, für die sich ein einigermassen im voraus zu berechnender Bedarf feststellen lässt.

Also nicht, was natürlich ist, das Verhältnis, in dem sich das Angebot zur Nachfrage stellt, bestimmt und reguliert die Preise, sondern schwarz- und blondlockige Geldleute, die ihre Lehrzeit in Monte Carlo mit dem Reifezeugnis bestanden haben, sind die Herren der Preiswarte.

Und dann sage man uns, wohin die Plantagenbesitzer mit ihren Kakaobohnen im Laufe dieses Jahres wollen, wenn sie es zulassen, dass die Hauptkonsumentin, die Kakaoindustrie aller Länder, durch Jobber- und Spekulantenkunststücke immerfort beunruhigt wird, und wenn die Preise so hoch bleiben, dass durch niedrige Fabrikatpreise neue Volksschichten für den Konsum nicht gewonnen werden können!

Hässlich klingen folgende Sätze aus Lissabon: »Vor kurzem hat die Bankierfirma Henry Burnay & Co. hier das Kakaogeschäft unter Leitung des Barons Merck, des früheren Direktors der African Produce Co. Ld. aufgenommen. Die Firma Burnay hat grosses Kapital und geht, allem Anschein nach, mit dem Gedanken um, das Thomé-Kakaogeschäft zu monopolisieren. Den grössten Teil der sehr starken Zufuhren der letzten Zeit, hat diese Firma aufgekauft und eingelagert. Es sollen bereits 20—30 000 Sack sein, wovon kaum nennenswertes verkauft ist. Burnay kauft immer lustig weiter zu höheren Preisen, als die Lissaboner Kommissionäre anlegen können. Um die gültigen Tagespreise kümmert er sich anscheinend wenig. Wenn dieses Haus nicht fortwährend zu Lager kaufte, so wären wir heute jedenfalls schon viel weiter mit den Preisen herunter. Mit solchen unsinnigen Vorkäufen kann natürlich nur eine neue Spekulation im grossen Stile beabsichtigt sein; Burnay will alles, was er kriegen kann, aufkaufen. Erst dann, wenn durch die künstliche Verkleinerung der sichtbaren Vorräte, die Preise wieder oben sind, wird er verkaufen. Es liegt klar auf der Hand, dass den Kakao- und Schokoladenfabrikanten ein solches Treiben, das nur darauf hinausläuft, dem Fabrikanten, der bei den heutigen Preisen schon genug zu kämpfen hat, die Rohware noch weiter zu verteuern, nicht gleichgültig sein kann. Auch den deutschen Händlern nicht. Burnay kümmert sich um die Preise, welche draussen regulär sind, gar nicht; er kauft einfach zu 1/2—1 Mk. höher, als andere anlegen können. Die hiesigen Händler arbeiten deshalb alle schon contra, also à la baisse. Wenn die Fabrikanten sie hierin unterstützen und möglichst vorsichtig bei ihren Vorkäufen in St. Thomé vorgehen und genannten Spekulanten überhaupt keine Ordres geben, so könnte man die Spekulationsgelüste dieser Firma im Keime ersticken, und der Bankier wird die Sache, wenn er sieht, dass sie ihm nichts einbringt, jedenfalls ebenso schnell wieder an den Nagel hängen, wie er sie aufgenommen. Solche Spekulationen gehören nicht zum Warengeschäft; Fabrikanten und Konsumenten leiden unter solcher Monopol- und Spekulationswirtschaft.« —

Was ist dagegen zu tun?

Zunächst nichts weiter, als in aller Ruhe die Lissaboner Bankleute auf ihrem Kakao sitzen zu lassen; Thomé-Kakao kann durch viele andere Sorten ersetzt werden; Trinidad, Bahia, Surinam, Grenada, Samana, Para, Kuba, Jamaika, Kamerun usw. können den Thomé durchaus ersetzen! Zu 65—67 Mk. kann man heute abgeladene Guayaquils kaufen; da nehme man lieber diese Provenienz und nehme auf den Zentner Schokolade ein Pfund Bohnen weniger. Den Monte Carlo-Leuten in Lissabon aber zeige man, dass man nicht mit sich spielen lassen will!

Von den wirklichen, redlich ihre Schuldigkeit tun wollenden Bohnenkaufleuten darf wohl erwartet werden, dass sie sich alle auf die Seite ihrer Brotgeber, der Schokoladen- und Kakaofabriken stellen und diese in dem Bestreben, endlich einmal wieder in die frühere ehrliche Angebot- und Nachfrage-Periode zurückzukehren, unterstützen.

Durch Aufforderung zum Kaufen unterstützt man heute die Spekulanten-Gruppe; besser ist, die Fabrikanten drängen sich bis auf weiteres garnicht um

Digitized by Google

Aufträge, setzen lieber ein paar Wochen lang ihre Maschinen auf halbe Kraft, schicken ihre Reisenden abwechselnd in die Februarfrische und melden sich einstweilen nicht als Bohnenkäufer.

Ein anderes Mittel gibt es zunächst nicht; weiteres über den neuen Monte Carlisten im Kakaoreiche steht unter Allerlei. —

Monte Carlo in Lissabon. Wir werden noch auf eine Nummer der in Lissabon erscheinenden Zeitung »O Seculo« vom 31. Januar d. Js. aufmerksam gemacht, in der, untereinander, zwei lange Aufsätze sich mit dem Kakao-Monte Carlisten Burnay beschäftigen. Um die Aufsätze wörtlich übersetzen zu können, müssten wir besser die portugiesische Sprache kennen, als es der Fall ist. Wir lesen in aller Eile folgendes heraus. Der Herr Burnay »macht in alles«. Schon vor sieben Jahren hatte man ihn wegen seiner monopolistischen, hart an Wucher grenzenden Tätigkeit auf dem Strich. Er liess sich von der portugiesischen Regierung das Monopol geben, allein Eisenbahnen bauen zu dürfen, und verkaufte dieses dann an die Londoner Herren Rhodes & Beit, die auch in Transvaal das meiste auf dem Kerbholze haben. Burnay wurde Direktor. Gleichzeitig ist er Hauptaktionär der »Banco Ultramarino«. — In nächster Zeit wird es keinen Geschäftszweig in Portugal mehr geben, in dem Burnay nicht seine Finger hat. Seine Versuche, die angesehensten Zeitungen für sich zu gewinnen, misslingen in letzter Zeit; man hat ihn erkannt; nur noch die kleinen Blätter erwärmen sich für den edlen Lord.

Soeben hat er die grossen portugiesischen Glasfabriken unter einen Hut gebracht, um die Glas- und Flaschenpreise im ganzen Lande willkürlich bestimmen zu können. Ein französisches Patent auf Herstellung von Weinflaschen hat er erworben und diesem Syndikat für 200000 Mark verkauft. Der grosse portugiesische Weinhandel ist nun auch Herrn Burnay tributpflichtig geworden, denn der Preis der Glaswaren ist von 80 auf 130 Reis gestiegen. Der Regierung werden laufend harte Vorwürfe gemacht, man verlangt laut, dass die Konzessionen zurückgenommen werden, weil sie gegen das Landesinteresse ausgenutzt werden. —

Das ungefähr ist der Mann, der in Lissabon ein Monte Carlo auch für Thomé-Kakao errichtet hat!

Diese Sätze sind vor sieben Jahren im Gordian erschienen; sie könnten aber auch heute neu geschrieben sein, denn sie passen heute so gut, wie sie vor sieben Jahren gepasst haben, und wie sie in weiteren sieben Jahren wieder passen werden. Die Spekulation mit Waren, Wertpapieren usw. arbeitet stets nach demselben Rezept.

* * *

Die Haupternte auf San Thomé und Principe soll zu Ende sein. Die nun kommenden Monate März, April, Mai sind ganz kleine Monate; sie bringen zusammen immer nur 25—30000 Sack. Im Juni kommen die ersten Zufuhren aus der sogenannten Mittelernte, die bis September dauert. Die Monate Oktober bis Februar bringen die in der Haupterntezeit geernteten Bohnen heran. — Die letzten zwei Monate, Januar und Februar, haben gebracht:

1908 = 108 964 Sack
1907 = 99 776 »
1906 = 90 070 »

Die Pflanzer in Lissabon melden, dass mit den drei Februardampfern, die schon in Lissabon angekommen sind und die zusammen 51 974 Sack gebracht haben, die Ernte vorüber sei. Das kann stimmen, denn die drei letzten Monate haben gute Ladungen gebracht, aber es können immerhin im März noch 10—15 000 Sack sich zusammenlesen lassen.

Vorräte im Lissaboner Zollhause.

1905		1906		1907		1908	
Tag	Sack	Tag	Sack	Tag	Sack	Tag	Sack
				Januar			
				5.	82 470	4.	94 423
		13.	91 318	12.	96 860	11.	106 229
21.	99 733	20.	99 278	20.	113 038	18.	118 766
				26.	122 577		
				Februar			
				1.	117 340	1.	126 100
3.	98 430	7.	89 479	9.	105 024	8.	159 889
13.	90 000	17.	104 291	16.	125 492	15.	154 853
22.	85 000	24.	92 497	23.	134 441		
				März			
		3.	90 256	2.	119 993		
11.	86 278	10.	86 514	11.	130 111		
18.	86 935	17.	80 701	16.	126 765		
		24.	73 961				
		31.	67 856	30.	123 023		
				April			
7.	70 172	7.	57 861	6.	115 564		
		14.	50 651				
22.	64 171	21.	43 098	20.	112 270		
		28	41 390	29.	105 658		
				Mai			
		5.	40 059	4.	94 323		
13.	48 092	12.	36 825	13.	71 273		
		19.	31 720	18.	62 123		
25.	51 750	26.	31 909				
				Juni			
		2.	26 001	1.	42 300		
12.	60 155	9.	43 714	8.	49 987		
17.	54 449	16.	54 631	15.	39 256		
		23.	48 584				
		30.	52 822	28.	31 902		
				Juli			
		7.	49 129	6.	21 028		
15.	74 114	14.	57 858	13.	25 707		
22.	66 097	21.	77 834	20.	33 287		
		28.	71 035				
				August			
5.	56 209	4.	73 643	3.	16 539		
		11.	76 375	12.	22 363		
19.	59 405	18.	68 292	17.	26 542		
		25.	68 769	31.	9 150		
				September			
		1.	57 876				
9.	61 929	8.	57 800	7.	19 911		
16.	59 000	15.	56 684				
		22.	53 282	21.	20 015		
		29.	42 054	28.	16 851		
				Oktober			
		6.	37 180	5.	11 194		
10.	75 945	13.	60 951				
		20.	61 957	19.	20 419		
28.	51 948	27.	59 797				
				November			
		3.	56 773	2.	17 357		
11.	64 075	10.	82 244	9.	24 358		
		17.	74 205	16.	37 172		
25.	72 689	24.	85 964				
				30.	39 885		
				Dezember			
		1.	78 315				
9.	62 689	9.	53 019	7.	49 805		
		15.	86 405	14.	66 075		
23.	81 877	22.	83 490	21.	59 828		
		29.	93 268				
		31.	90 610	31.	97 182		

Digitized by Google

Trotzdem die Vorräte in Lissabon immer weiter steigen, trotzdem das Goldagio dauernd auf 8—10—12 Prozent bleibt, wollen die Lissaboner Inhaber ihre Preise nicht marktgemäss, nicht nach den »ökonomischen Gesetzen« regeln, nach denen die Preise gebildet werden sollen, sondern sie lagern weiter ein und warten. Rund 155000 Sack, also nahezu 10 Millionen Kilo, sind jetzt schon zusammengespart. Es würden beinahe schon 200000 Sack sein, wenn nicht ein grosser englischer Fabrikant im Dezember und Januar einige grössere Ladungen genommen hätte. England ist also zunächst versorgt. — Den deutschen und amerikanischen Fabrikanten stehen

afrikanische Sorten zu 62 —63 Mk.
westindische » » 63½—64½ »
brasilianische » » 65 —66 »

reichlich zur Verfügung. In andern Ländern treten dazu noch Haitis, die zum Akrapreise zu haben sind. Ausserdem haben aber die **grossen** Januarausfuhren Trinidads — 40000 Sack à 90 Kilo (das sind 60000 Sack à 60 Kilo) sind im Januar von Trinidad abgeladen worden — den Trinidadpreis soweit nach unten gebracht, dass auch gegen diesen Edelkakao die Lissaboner Forderungen noch zu hoch sind. Man beachte auch, Seite 1673, wie die Vorratszahlen in Le Havre und in London in den letzten Wochen gestiegen sind.

Trockenmilch mit Salatöl.

Die Firma Dr. Riegel's Nahrungsmittelwerke schickt uns eine »Entgegnung« ein, deren Aufnahme im »Gordian« sie auf Grund des Pressgesetzes fordert. Das Schriftstück ist zwar anscheinend von einem Berliner Rechtsanwalt abgefasst und niedergeschrieben, aber trotzdem entspricht es nicht den Vorschriften desselben Gesetzes, auf Grund dessen der Abdruck im »Gordian« verlangt wird. Wir drucken es daher nicht ab. Aber zurückkommen werden wir in der nächsten Nummer noch einmal ganz ausführlich auf dieses **gefährliche** Surrogat. In der »Entgegnung« steht nämlich ausdrücklich, die Firma wolle ihre Backmilch nur in die Bäckerei- und Kakesindustrie einführen. Und im Prospekt selber ist zu lesen:

»Für das Bäckergewerbe ist diese Gebirgs-Backmilch bahnbrechend, indem laut Gutachten vieler Innungen und bekannter Obermeister der verschiedensten Städte die Milch trocken verarbeitet, von grosser Bedeutung ist«.

Und weiter:

»**Um eine tadellose Backware** herzustellen, genügen laut Aussage Ihrer Herren Kollegen 50 Gramm dieser Gebirgs-Backmilch auf je einen Liter des der Teigmasse beigegossenen Wassers, oder man löst ein Pfund in zehn Liter warmen Wassers auf.«

Und weiter:

»Die Vorteile der Gebirgs-Backmilch »Egos« sind folgende: **Grosse Haltbarkeit, Ausgiebigkeit, kein Gewichtsverlust, erhöhte Feinheit im Geschmack, längeres Frischbleiben der Backware, keine saure Milch und kein Milchmangel mehr. Bedeutende Ersparnis.«**

Und weiter:

»Wir sind gern bereit, Ihnen viele Dankschreiben zur Verfügung zu stellen.«

Nach diesen Sätzen muss man doch annehmen, dass viele »Bäckerinnungsmeister«, viele »bekannte Obermeister« bereits ihr Milchgebäck mit diesem Dr. Riegelschen Surrogat, das ist eine Trockenmilch aus Magermilch und Salatöl (Baumwollsamenöl, Erdnussöl, Sesamöl, Olivenöl kommen in Betracht), backen.

Wo ist da die Nahrungsmittelpolizei? —

Mehr als ein Viertel aller neugeborenen Kinder stirbt im ersten Lebensjahr, — meist an Verdauungsstörungen. Die Besten des deutschen Volkes, allen voran die deutsche Kaiserin, wirken diesem Säuglingssterben entgegen. Aus rein menschlichem Gefühl heraus erwächst uns jetzt die Pflicht, den Kampf gegen **dieses Milchsurrogat** der Firma Dr. Riegels Nahrungsmittelwerke fortzusetzen. Es darf nicht zugelassen werden, dass Milchgebäck in Bäckereien statt mit frischer reiner Vollmilch, mit Magermilch und Salatöl gebacken wird. Ein Arzt, eine Hebamme, eine Wärterin würden der schwersten Strafe verfallen, wenn sie es zuliessen, dass den Kleinen eine Milchsuppe gegeben würde, in der sich Salatöl befände. Und da soll es den Bäckern, den »bekannten Obermeistern«, den »Bäckerinnungen« gestattet sein, ihr Milchgebäck mit dem Riegelschen Milchsurrogat zu backen, das diese Firma, mit mit dem Doktortitel voran, verkauft? Unter der Bezeichnung verkauft:

Trocken-Gebirgs-Backmilch
Marke Egos
in den deutschen Alpen hergestellt
Fachausstellung Berlin 1907: Goldene Medaille.

Das darf nimmermehr aufkommen!

Die deutschen Kakesfabriken, bei denen die Firma ihr Surrogat einführen will, die deutschen Bäckerinnungen, die »bekannten Obermeister«, die mit diesem Surrogat backen, werden die Pflicht haben, zu erklären, ob die Behauptungen der Salatölmilch liefernden Firma zutreffen. Wir warten bis zum 5. März 1908 auf das, was wir aus den beteiligten Kreisen hören werden.

Brotneid.

Je kleiner ein Ländchen, desto kleiner sein Horizont, — in körperlicher, wirtschaftlicher und geistiger Beziehung. Kleine Verhältnisse erzeugen kleinliche Ansichten. Unter weitem Horizont, weit oben auf den Gipfeln der Berge, weitet sich bei den meisten die Auffassung vom menschlichen Leben und Streben. Unter weitem Horizonte kommen weitere, grössere Auffassungen über die Menschen. — Da müssten eigentlich die Schweizer eine gross angelegte Auffassung in jeglicher Beziehung vom Leben haben? Ja, wenn sie **auf** den Bergen lebten! Sie leben aber im Tal. Ihr kleines Ländchen und die sie umgebenden Berge bieten nur einen engen Horizont, und diesen engen Horizont trifft man auch auf nichtkörperlichem Gebiet allzuoft wieder.

Ein Beispiel: Die Schweizer Schokoladenfabriken haben sich unter dem Namen »Union libre des fabricants suisses de Chocolat« eine Vereinigung geschaffen, durch die die den Detailverkäufern zu bewilligenden Rabattsätze geregelt werden sollen. Die Fabrikanten haben dadurch das gegenseitige Unterbieten der Fabriken untereinander aus der Welt bringen wollen. Die Rabattsätze werden nach dem Umsatz geregelt. Wer im Jahre für 10000 Franks detailliert, bekommt natürlich einen höheren Rabatt als der, der für 500 Franks im ganzen Jahr kauft. Was aus verschiedenen Gründen durchaus gerechtfertigt ist.

Digitized by Google

Diese Vereinigung passte vielen Detaillisten nicht; sie bildeten einen Gegenverein: »Vereinigung Schweizer Schokolade-Detaillisten«, und als solche machten sie den Schokoladefabrikanten allerlei Vorschriften und Schwierigkeiten. Es passte ihnen nicht, dass die Fabrikanten an die Konsumvereine lieferten, und es passte ihnen erst recht nicht, dass die Konsumvereine vermöge ihrer grossen Umsätze auch die höchsten Rabattsätze von den Fabriken erhielten. Es passte ihnen auch nicht, dass ein Herr James Perrenoud, der im Vorstand des Verbandes Schweizer Konsumvereine arbeitet, zugleich auch der Geschäftsführer des Schweizer Schokoladen-Verbandes ist. Sie verlangten von dem Fabrikanten-Verbande, er solle kurzerhand diesen Herrn James Perrenoud absetzen. Da dieser Herr anscheinend ein starkes Organisationstalent hat, und da solche Talente nur dünn gesät sind, so verbat sich der Fabrikantenverband jede Einrede der Detaillisten in ihre häuslichen Verhältnisse.

Das hat nun im Lager der Detaillisten-Vereinigung eine mächtige Zornesader aufgebrochen. Aber wie alle derartigen kleinlichen Raufereien nur einem Sturm in der Milchkanne gleichen, so wird auch im Lager der Detaillisten bald die Losung ausgegeben werden müssen, die Zelte abzubrechen. Die Schweizer Schokoladenfabrikanten sind die stärkeren; ihnen wird es leichter, sich in allen Teilen des Landes eine Organisation für den Detailverkauf zu schaffen, als es den Detaillisten gelingen kann, die von den Konsumenten verlangten beliebten Marken zu bekommen.

Wenn den Detaillisten irgend welches Unrecht geschehen wäre, müsste man auf ihre Seite treten und zum guten reden. Da ihnen aber nichts zuleide getan worden ist, da ihr Bestreben, den grösseren Abnehmern, besonders den Konsum-Vereinen die hohen Rabattsätze nicht zu gönnen und nicht zu lassen, durchaus in dem zu kleinen Horizont, im Futterneid ihre Quelle hat, so kann man ihnen nicht mit Sympathie begegnen. Statt allen Gezeters sollte die Detaillisten-Vereinigung geschlossen den Absatz in Schokolade zu heben trachten, sollte in grossen Mengen zusammen einkaufen und sich so dieselben Vorteile verschaffen, die die grossen Konsumvereine sich durch ihre grösseren Einkäufe sichern.

Zu diesem gleichen Thema haben wir aus der Schweiz den folgenden Brief bekommen:

»Die Schweizerischen Schokolade-Detaillisten haben sich auf den Kriegspfad begeben! Ihre Erbfeinde sind Warenhäuser und Konsumvereine; nun ist ein neuer Feind da: Die freie Vereinigung Schweizerischer Schokolade-Fabrikanten. Um in der Angelegenheit klar zu sehen, müssen wir ein wenig zurückgreifen. Als von einem Verbande der Schokoladefabrikanten noch keine Rede war, als die Konkurrenz der Fabrikanten untereinander noch eine ungeregelte und masslose war, da beliebten diese Zustände den Detaillisten aufs beste, denn sie hatten ihren Vorteil davon. Als aber der Verband gegründet war und Preise und Rabatte regulierte, da widerfuhr ihm von Seite der Detaillisten eine nur kühle Begrüssung, denn man wusste ja nicht, wie sich der Verband den alten Gegnern der Detaillisten, den Warenhäusern und Konsumvereinen gegenüber verhalten werde. Die Preisregulierung gefiel den Detaillisten, weniger aber die Rabattskala auf Grund der Umsatzziffer. Doch liess sich dagegen nichts einwenden. Als dann infolge der Hausse in Rohkakao die Schokoladenpreise vom Verbande erhöht wurden, da ging ein Murren des Unwillens durch die Reihen der Konditoren, Spezierer und Bäcker. Es war aber nur ein Murren! Endlich fand man aber doch einen Prügeljungen! Das ist der Sekretär des Schokoladen-Fabrikanten-Verbandes, Herr James Perrenoud in La Chaux-de-Fonds. Nun stösst das organisierte Kleinkapital der Schweiz in sein Horn, die »Schweiz. Gewerbe-Zeitung« und bläst Feuerjoh! Die Nummer 5 vom 1. Februar 1908 bringt einen mehr als zweispaltigen Leitartikel unter dem Titel Enthüllungen. Was wird da nun enthüllt?

Erstens einmal, dass besagter Herr James Perrenoud Vorstandsmitglied des Verbandes Schweizerischer Konsumvereine ist, zweitens dass derselbe »der spezielle Vertrauensmann der westschweizerischen Konsumvereine und wiederum der gleiche Herr Perrenoud auch Gründer, Hauptaktionär und Vizepräsident der bekannten »Societé de Consommation« in La Chaux-de-Fonds ist, welche auf genanntem Platze etwa acht Verkaufsläden unterhält«.

Da nun dieser »Oberkonsümler« Perrenoud Sekretär der »Union libre« ist, so geriet der Verband Schweizerischer Schokoladen-Detaillisten darüber in grossen Zorn. Als die »Union libre« verlangte, dass alle Korrespondenzen an das permanente Bureau, dessen Vorstand Herr James Perrenoud ist, zu leiten seien, da protestierten die Schokoladen-Detaillisten »und zwar mit Rücksicht auf die eigentümliche Doppelstellung des Herrn Perrenoud«. Der Vorstand der freien Vereinigung gab die richtige Antwort auf diesen Protest, indem er erklärte, Herr Perrenoud habe seine Stellung in keiner Weise missbraucht, er bleibe Sekretär, — Perrenoud wurde in der gleichen Versammlung auf ein weiteres Jahr als Geschäftsführer bestätigt, was die »Schweiz. Gewerbezeitung« eine »Kräftigung der Ohrfeige an die Detaillisten« nennt, — d. h. mit anderen Worten, die Detaillisten hätten sich nicht darum zu kümmern.

Und nun kommt eine Reihe von Beschuldigungen gegen die »Union libre« und deren Sekretär, die von Anfang bis zu Ende falsch und grundlos sind. Erstens einmal wird behauptet, dass dank der Stellung des Herrn Perrenoud dem Verbande Schweizerischer Konsumvereine günstigere Konditionen, d. h. ein höherer Rabatt bewilligt wurde, als den Detaillisten-Organisationen. Da der Rabatt auf Grund der Umsatzziffern gewährt wird, so wird das jeder Geschäftsmann begreiflich finden, denn einem Umsatz von einer Million Franken gebührt ein höherer Rabatt, als einem Umsatz von 300000 Franken. Uebrigens beträgt der Unterschied nur ein Prozent (8 Prozent gegenüber 9 Prozent), also ist das Unglück nicht so gross. — Ferner spricht die »Schweiz. Gewerbe-Zeitung« von einer finanziellen Unterstützung der Konsumvereine durch die Schokoladen-Fabrikanten. Das klingt so, als ob die Schokoladen-Fabrikanten ausser dem Umsatzrabatt den Konsumvereinen noch andere Spenden zukommen liessen. Selbstverständlich ist keine Rede davon. Immerhin ist diese Ausdrucksweise der »Schweiz. Gewerbe-Zeitung« sehr bezeichnend. Wenn nun noch in einem zweiten Artikel in Nr. 6 der »Schweiz. Gewerbe-Zeitung« gesagt wird, »der sonst so unnahbare und so hoch zu Ross sitzende Verband der sich vielfach mit aristokratischen Allüren schmückenden Schokoladen-Fabrikanten habe sich ganz in das Schlepptau des Verbandes Schweizerischer Konsumvereine und damit auch in das der Schweizerischen Sozialdemokratie begeben«, so ist das — gelinde gesagt — ein Unsinn, über den nichts mehr geht.

In diesem Streite zeigt sich der klaffende

Digitized by Google

Gegensatz zwischen dem verknöcherten Krämertum vergangener Tage und den modernen Bildungen des Wirtschaftslebens aufs deutlichste. Sowohl die Organisation des Konsumenten, als auch die des Produzenten ist dem Detaillisten ein Dorn im Fleisch. Der »kleine Mann«, der mit kleinem — oder gar keinem — Kapital gegen das Grosskapital kämpft, wehrt sich hier verzweifelt um seine »Nahrung«, aber vergeblich. Die wirtschaftliche Entwickelung nimmt unaufhaltsam ihren Weg.«

Zucker wird billiger.

Seit Monaten ist die Zuckerwelt in Spannung gewesen über das Schicksal der Brüsseler Zuckerkonvention und die im Anschluss daran geschlossenen Zusatz-Verträge. Ueberall sind Stimmen laut geworden, die sich für und wider die neue Ordnung der Dinge aussprachen. Denn eine neue Ordnung der Zuckerverhältnisse haben die neuen Verträge geschaffen, trotzdem die alte Zuckerkonvention, die am 1. September 1903 in Kraft trat, erhalten bleibt, wenn auch in verändertem Umfange.

Das Wesen dieser Zuckerkonvention bestand ursprünglich darin, einmal die Zuckerprämien des Festlandes aufzuheben, zweitens Englands Kolonialzucker wieder zu Ehren zu bringen und dadurch den englischen Markt unabhängig vom europäischen Rübenzucker zu machen. Diese Neuordnung, die aus den tatkräftigen Händen des jetzt mehr in den Hintergrund gedrängten Imperialisten Chamberlain hervorging, hat nach allen Seiten segensreich gewirkt und im vollsten Masse ihre Schuldigkeit getan.

Anfangs stiess diese Zuckerkonvention allerdings auf scharfen Widerspruch, namentlich in den Kreisen der europäischen Rübenzuckerindustrie und des Zuckerhandels. Der gänzliche Zusammenbruch der europäischen Rübenzuckerindustrie schien nahe, nur weil einmal mit dem unwürdigen Prämienwesen gebrochen wurde. Wir hatten auf dem Festlande teuren Zucker; von den Abgaben wurden Ausfuhrprämien gewährt, die den Engländern gestatteten, den deutschen Zucker billiger zu kaufen, als wir ihn im Inlande haben konnten. Der deutsche Steuerzahler musste dazu herhalten. Verschärft wurde dieses Missverhältnis noch durch die Preispolitik des Zuckerkartells, das alle Fäden der deutschen Zuckerindustrie in seiner Hand zusammenhielt und mit diktatorischen Befugnissen teuren deutschen Zucker im Inlande, billigen deutschen Zucker im Auslande verkaufte.

Auch in England, das Hauptkunde für den deutschen Rübenzucker ist, regte sich der Widerspruch recht kräftig, namentlich als im zweiten Konventionsjahre die europäische Rübenernte kleiner als sonst ausfiel und die Preise fabelhafte Höhen erklommen. Damals schob man jenseits des Kanals die ganze Schuld der Konvention zu, namentlich die Liberalen nahmen die Sache auf, um sie in ihrer Wahlkampagne gegen die Konservativen auszuspielen. Es wurde ganz übersehen, dass die Zuckerteurung nicht von der Konvention herrührte, sondern auf die kleine Rübenernte und die Jaluzot-Crosnier-Spekulation zurückgeführt werden musste. Jenes Zuckerjahr sollte deutlich gezeigt haben, dass der englische Zuckerverbrauch von dem Umfange der europäischen Rübenernte abhängt, und Namen wie Jaluzot und Crosnier sollten deutlich daran erinnern, dass die Versorgung des englischen Zuckermarktes nicht vom europäischen Festlande abhängen darf, dass vielmehr im freien Wettbewerb Rüben- und Rohrzucker den Preis auf dem englischen Markt bestimmen mussten. Die Zuckerprämien hatten aber den Rohrzuckeranbau unterbunden, und im zweiten Konventionsjahre konnte er sich noch nicht wieder soweit erholt haben, dass er neben dem Rübenzucker als gleichstarker Nebenbuhler sich auf den Markt wagen durfte.

In England wurde trotzdem andauernd Sturm gegen die Konvention gelaufen, obgleich man mehr die Zuckersteuern meinte, die der Burenkrieg mit seinen Milliarden Unkosten nötig gemacht hatte, und an deren Aufhebung auch heute nicht zu denken ist, trotz der inzwischen ans Ruder gelangten liberalen Partei. Der Wahlkampf wurde geradezu so geführt, dass sich ein grosser Teil der Liberalen verpflichten musste, im Falle der Wahl für die Aufhebung der Konvention einzutreten. Das Parlament hat sich seitdem verschiedentlich mit der Konvention beschäftigt und auch mit der Aufhebung der Zuckersteuer, doch hat in bezug auf diese der Schatzkanzler bündig erklärt, auf die Einnahmen daraus nicht verzichten zu können. Hebt man die Zuckersteuer in England auf, so müssen andere Einnahmequellen gefunden werden, und das würde schliesslich nur darauf hinauslaufen, ein Loch zuzustopfen und ein neues aufzureissen. Anders steht es mit der Konvention, die am 1. September 1908, nach fünfjähriger Wirkung, aufgehört haben würde, wenn es nicht gelungen wäre, einen Ausweg zu finden, der dem englischen Parlament genehm ist. Das ist mit Hilfe der Rübenländer gelungen, in denen man die Vorteile der Zuckerkonvention in den fünf Jahren würdigen und sie als einen Hüter der Ordnung auf dem Zuckermarkt schätzen gelernt hat.

Als in Deutschland, in Oesterreich-Ungarn, in Frankreich die Zuckerindustrie nicht zusammenbrach, begannen selbst die Kreise, die ihr feindlich gegenüber gestanden hatten, ihren Wert zu erkennen. Es ist Tatsache, dass dieser Umschwung der Meinungen öffentlich, in Handelskammerberichten und auf andere Weise sich zeigte. Durch den Fortfall der Prämienpolitik, womit auch die Ermässigung der Einfuhrzölle auf Zucker zusammenhängt, war es möglich, die über Gebühr hoch geschrobenen, kartellierten Zuckerpreise auf einen erträglichen Stand zu bringen. Der Verbrauch, der vordem nicht von der Stelle rückte, war mit einem Schlage von den hemmenden Fesseln frei geworden und nahm in den der Konvention angehörenden Rübenländern ungeahnten Umfang an, sodass der Zucker im eigenen Lande Absatz fand, den man vordem zu Schleuderpreisen ins Ausland schicken musste, um ihn überhaupt los zu werden. Namentlich in Frankreich und Deutschland zeigte sich diese erfreuliche Steigerung im Zuckerverbrauch, durch die die eigene Zuckerindustrie einen viel besseren Rückhalt gewann, als sie ihn vor der Konventionszeit auf den Auslandsmärkten besessen hatte. In Frankreich schnellte der Inlandverbrauch ums doppelte, in Deutschland um die Hälfte in die Höhe, und die Zuckerwelt fand auf diese Weise einen neuen, sicheren Weg für den Absatz ihrer Erzeugnisse.

Namentlich für Deutschland war die Hebung des Inlandverbrauches wertvoll, weil sein anderer Hauptkunde für Zucker, die Vereinigten Staaten, absprang, weil er auf Kuba eine eigene Zuckerquelle gefunden hatte. In den Vereinigten Staaten ist die Zuckerindustrie erst im Werden, und es wird trotz eifriger Förderung noch etliche Jahre dauern, bis dort soviel Zucker gewonnen wird, als das Land braucht. Daher sind die Vereinigten Staaten jetzt

Digitized by Google

noch darauf angewiesen, vom Auslande Zucker zu kaufen. Das geschah früher zum grossen Teile in Deutschland, doch als sich die Gelegenheit bot, einen Zuckerlieferanten in Kuba zu erwerben, über den die Vereinigten Staaten jederzeit die Kontrolle ausüben konnten, ganz abgesehen von politischen und wirtschaftlichen Vorteilen anderer Art, da hatte Deutschland als Zuckerlieferant für Nordamerika ausgespielt. Der Wettbewerb deutschen Zuckers drüben wurde dadurch unmöglich gemacht, dass dem kubanischen Zucker günstigere Einfuhrzölle gewährt wurden. Obgleich Deutschland und die Vereinigten Staaten gegenseitig im Verhältnis der Meistbegünstigung stehen, geniesst der deutsche Rübenzucker bei der Einfuhr nicht die gleichen Vorzüge wie der kubanische Rohrzucker. Deshalb liefert Deutschland auch, abgesehen von kleineren Mengen, heute keinen Zucker mehr nach drüben. Wohl ist verschiedentlich, um dies verlorene Absatzgebiet wieder zu gewinnen, die Forderung aufgetaucht, was dem kubanischen Rohrzucker billig, sei dem deutschen Rübenzucker recht, aber dabei ist es geblieben. Auch die Frage eines neuen deutsch-amerikanischen Handelsvertrages sollte die Zuckerfrage lösen helfen, aber auch den haben wir bisher nicht; in Arbeit soll er sein. Aber es wird kaum etwas für den deutschen Zucker dabei herauskommen, denn sonst hätte wohl die deutsche Regierung bei den jüngsten Verhandlungen in Brüssel über die neuen Zuckerverträge eine andere Haltung eingenommen und weniger darauf gesehen, den englischen Markt der deutschen Zuckerindustrie zu erhalten. Denn wir bauen auch heute, trotz dem gestiegenen Inlandsbedarf, mehr Zucker, als wir im eigenen Lande verbrauchen können.

Diese Brüsseler Verhandlungen haben im vorigen Sommer ihren Anfang genommen, als die englische Regierung auf das Drängen der Konventionsgegner im Lande erklärte, sie müsste die Konvention bis zum festgesetzten Zeitpunkt, 1. September 1907, kündigen, wenn nicht Sonderbestimmungen getroffen würden, die ihr ermöglichten, in der Konvention zu bleiben. Diese Sonderbestimmungen sind in einer Zusatzakte vom 28. August 1907 niedergelegt. Hiernach wird die Konvention auf weitere fünf Jahre vom 1. September 1908 ab verlängert und England allein das Recht zugestanden, ohne Strafzölle auch Zucker aus solchen Ländern einzuführen, die Ausfuhrprämien gewähren. Damit sollte namentlich russischem Zucker der englische Markt geöffnet werden. Doch waren mit dieser Zusatzakte die Verhandlungen nicht erschöpft, denn bald darauf stellte Russland den Antrag, ebenfalls unter Sonderbestimmungen Mitglied der Konvention zu werden. Nach längeren Verhandlungen kam ein Protokoll am 19. Dezember 1907 zustande, wonach Russland vom 1. September 1908 ab der Zuckerkonvention beitritt; es behält seine jetzige Ordnung der Zuckerverhältnisse, also auch die Prämien, und darf nur eine bestimmte Menge Zucker in den fünf Jahren über seine europäischen Grenzen (ausser Finnland) und nach der asiatischen Türkei zur Ausfuhr bringen.

An die Zusatzakte und das Protokoll schliesst sich für Deutschland und Russland im besonderen noch ein Abkommen vom 20. Januar 1908. Russischer Zucker unterliegt bei der Einfuhr zum deutschen Inlandsverbrauch einem Zollaufschlag, der durch das Abkommen aufrecht erhalten wird, was den Wettbewerb russischen Zuckers auf dem deutschen Inlandsmarkt auch nach dem 1. September 1908 unmöglich macht.

Zusatzakte, Protokoll und Abkommen haben wir schon genauer in den vorhergehenden Heften mitgeteilt, sodass wir uns heute darauf beschränken konnten, nur die Hauptpunkte hervorzuheben. Diese drei Zuckerverträge haben in den letzten Wochen den Reichstag beschäftigt, und das Ergebnis war, dass sie in der Sitzung am 11. Februar 1908 angenommen wurden. Damit ist der Fortbestand der Brüsseler Konvention gesichert. Die übrigen Staaten haben sich schon zustimmend geäussert, nur Deutschland fehlte noch, weil das Abkommen mit Russland erst vorliegen musste, um die deutsche Zuckerindustrie im eigenen Lande nicht zu gefährden. Durch diese Verträge erhält der internationale Zuckermarkt eine Regelung, wie sie bisher noch nicht erreicht werden konnte, denn am 1. September 1903 machte Russland nicht mit, während jetzt alle europäischen Staaten, die für den internationalen Zuckermarkt Bedeutung haben, sich in den Brüsseler Verträgen gefunden und im gegenseitigen Interesse gebunden haben. Wir haben bereits in Heft 304 vom 20. Dezember 1907 diese einheitliche Ordnung als den besten, zunächst möglichen Weg bezeichnet, und wir haben damals auch gesagt, dass dieser Weg auf jeden Fall den Zuckerprämien vorzuziehen sei, um dem Uebelstande abzuhelfen, dass jeder Staat seinen eignen Weg geht und dabei sich und andern nur Schwierigkeiten bereitet. Möglich wurde die Einigung durch die Zugeständnisse an England und Russland, die in der Zusatzakte und im Protokoll ausgedrückt sind. Diese Zugeständnisse haben auf die Regelung der inneren Zuckerverhältnisse der beteiligten Staaten zurückgewirkt; namentlich in Oesterreich-Ungarn und Deutschland, die ihren überschüssigen Zucker hauptsächlich auf den englischen Markt schickten und jetzt durch die russische Konkurrenz dort bedroht sind.

In Oesterreich-Ungarn ist die Herabsetzung der Zuckersteuer, die schon lange herbeigesehnt wurde, unter dem Eindruck der neuen Zuckerverträge schon seit einiger Zeit beschlossen, und auch in Deutschland ist man auf dem Wege der weiteren Ermässigung der Zuckersteuer einen Schritt vorwärts gegangen. Natürlich fanden die Verhandlungen darüber im engen Anschluss an die Besprechung der drei Zuckerverträge statt. Ueber die Art und den Zeitpunkt einer Herabsetzung war anfangs keine Einigung zu erzielen. Namentlich wollte die Reichsregierung es vermeiden, die Genehmigung der drei internationalen Zuckerverträge durch das innerpolitische Zugeständnis einer ermässigten Zuckersteuer zu erkaufen. Denn der Antrag des Grafen Schwerin-Löwitz lautete dahin, dass die drei Verträge nicht eher genehmigt werden sollten, bis die gesetzgebenden Körperschaften sich mit der Herabsetzung der Zuckersteuer einverstanden erklärt hätten. Der Staatssekretär des Innern, Herr von Bethmann-Holweg, erklärte dies für unannehmbar. Wohl aber würden die verbündeten Regierungen bereit sein, die Zusage vom 24. Januar 1908 wahr zu machen, nämlich in eine Herabsetzung der Zuckersteuer zu willigen, wenn die drei internationalen Verträge vorher angenommen würden. Der Spiess wurde also nur umgedreht, und auf dieser Basis ist die Annahme der Verträge und die Herabsetzung der Zuckersteuer am 11. Februar 1908 zustande gekommen.

Die Ermässigung der Zuckersteuer wurde gegen die Stimmen des Zentrums und der Sozialdemokraten Gesetz in Form eines Antrages, den der bekannte Abgeordnete Bassermann mit verschiedenen Kollegen in folgender Form eingebracht hatte:

Digitized by Google

»Artikel 1. Die Zuckersteuer wird vom 1. April 1909 ab auf 10 Mk. von 100 kg Reingewicht herabgesetzt, sofern bis dahin Gesetze zustande kommen, die eine Erhöhung der eigenen Einnahmen des Reiches um mindestens 35 Millionen Mark jährlich bezwecken. Kommen solche Gesetze erst am 1. April 1909 zustande, so erfolgt die Herabsetzung der Steuer gleichzeitig mit deren Inkrafttreten.«

»Artikel 2. Dieses Gesetz tritt gleichzeitig mit der in Brüssel am 28. August 1907 vollzogenen Zusatsakte zu dem Vertrage über die Behandlung des Zuckers vom 5. März 1902 in Kraft.«

Die hier genannte Zusatzakte handelt von der bereits besprochenen Verlängerung der Brüsseler Zuckerkonvention vom 1. September 1908 ab auf weitere fünf Jahre, und der Vertrag vom 5. März 1902 ist eben die Zuckerkonvention selbst.

Damit ist endlich die lang ersehnte, weitere Herabsetzung der Zuckersteuer von 14 Mk. auf 10 Mk. für 100 Kilo beschlossen, und zwar kann sie mit Rücksicht auf die Reichsfinanzen nicht vor dem 1. April 1909 verwirklicht werden. Eine gewisse Notwendigkeit zur Ermässigung lag vor, weil eben der russische Zucker dem deutschen in England den Absatz erschweren wird. Die deutsche Zuckerindustrie musste für ihre Zuckerströme einen Ersatz für den enger werdenden Abzugskanal nach England haben, und das ist geschehen durch die Möglichkeit, den Absatz im eigenen Lande zu erweitern. Nicht nur die Zuckerindustrie, sondern das ganze Land wird davon Nutzen haben. Der Zucker wird um 2 Pfg. fürs Pfund billiger, und es ist sicher zu erwarten, dass der deutsche Zuckerverbrauch hierdurch wieder einen Sporn zu weiterer Entwicklung erhält. Bisher hat er sich bei Erleichterung der Abgaben in dieser wachsenden Richtung entwickelt. Allerdings braucht man nicht zu glauben, dass dann der einzelne Zuckeresser ein oder zwei Stücken Zucker mehr in seinen Kaffee, Tee, Kakao wirft, weil das Pfund 2 Pfg. billiger geworden ist. Von dieser Seite ist auf keine Verbrauchssteigerung zu rechnen, wohl aber werden die Industrien, die Zucker als Rohstoff in grösseren Mengen verarbeiten, diese Erleichterung spüren. Allerdings wird es mit einem Schlage nicht möglich sein, so viel Zucker mehr zu verarbeiten, dass kein vorübergehender Ausfall in den Einnahmen aus der Zuckersteuer entsteht, denn wenn bis heute 100 Kilo Zucker genügten, um 14 Mk. Verbrauchssteuer zu erheben, werden im nächsten Jahre dazu 140 Kilo, also 40 Prozent mehr nötig sein, und das lässt sich mit einem Schlage unmöglich machen, dazu ist eine Uebergangszeit nötig.

Man könnte darauf hinweisen, dass vom 1. September 1903 ab doch eine Steigerung von 40 Prozent und mehr eintrat, aber damals war einmal die Ermässigung noch grösser, und zweitens war der Verbrauch durch die Preispolitik des Kartells in den Vorjahren gewaltsam zurückgedrängt worden, war also zuckerhungrig. Heute liegen die Verhältnisse wesentlich anders, nicht etwa, dass der Verbrauch heute gesättigt wäre. Diese Grenze werden wir in Deutschland noch lange nicht erreichen, denn wir verbrauchen auf den Kopf etwa erst die Hälfte der Zuckermengen, die der Amerikaner und Engländer jährlich verzehren. Was diese im Zuckerverbrauch leisten, ist bei uns auch möglich. Die jüngste Herabsetzung wird für die Erreichung dieses Zieles eine kräftige Stütze sein, von der in erster Linie die Zucker verarbeitenden Industrien Nutzen und Vorteil haben werden, die Obst-, Frucht- und Marmeladenindustrie, die Schokoladen- und Zuckerwarenindustrie, also auch unsere engeren Kreise, bei denen aber die Wirkung der Herabsetzung erst voll zur Geltung kommen wird, wenn die Preise für Rohkakao wieder in gesunde Grenzen zurückgekehrt sind, wenn der Verbrauch an Kakaofabrikaten, den die Bohnenspekulanten gründlich zum Stocken brachten, nicht mehr abwärts, sondern wieder aufwärts geht. Wann dies eintreten wird, bleibt abzuwarten; der Zucker kann ja auch erst im nächsten Jahre, 1909, durch die Ermässigung der Zuckersteuer billiger werden.

Wenn der billigere Zucker die Zucker verarbeitenden Industrien hebt, so hebt er auch den Bedarf dieser Industrien an anderen Rohstoffen. Wir denken hierbei besonders an die Sckokoladenindustrie, die ausser Zucker die übrigen Rohstoffe vom Auslande beziehen muss und bei steigendem Bedarf natürlich auch steigende Abgaben aus den Einfuhrzöllen dieser Rohstoffe entrichten kann. So hat die Reichskasse durch die Verbilligung des Zuckers nicht nur nach Ablauf der Uebergangszeit aus der Zuckersteuer selbst, sondern auch aus dem dadurch hervorgerufenen Bedarf an anderen, abgabepflichtigen Waren Aussicht auf Ersatz für den Einnahmeausfall.

Am meisten kann die deutsche Zuckerindustrie selbst mit der neuen Verbilligung des Zuckers zufrieden sein. Ihr Rückhalt im eigenen Lande kann dadurch nur gewinnen, zumal die moderne Entwicklung der grossen Wirtschaftsgebilde immer mehr dahin geht, möglichst auf eigenen Füssen zu stehen und möglichst wenig vom Auslande kaufen zu müssen. Die deutsche Zuckerindustrie hat dies in den Vereinigten Staaten deutlich erfahren können. Das Zauberwort »Export« hat für den deutschen Zucker seine Bedeutung als Allheilmittel verloren. Die Gestaltung unserer Zuckerverhältnisse, die folgerichtig aus dem allgemeinen Bestreben der Staaten, möglichst unabhängig da zu stehen, heraus gewachsen ist, zeigt nur einen kleinen Teil dieses grossen Strebens. Der Zucker wird aber noch billiger werden müssen, wenn das deutsche Volk den Zucker seines Landes allein verzehren soll, wenn seine Zuckerindustrie vom Auslande unabhängig werden will. Erst wenn diese Unabhängigkeit durch weitere Ermässigung der Zuckersteuer oder auf andere Weise erreicht ist, kann man davon sprechen, dass die Entwicklung der deutschen Zuckerverhältnisse zu einem Abschluss gelangt ist, den die drei Verträge und die Ermässigung der Zuckersteuer von 14 Mk. auf 10 Mk. für 100 Kilo vorbereiten helfen.

Vom richtigen Preise.

In der »Samoanischen Zeitung« Nr. 48 vom 30. November 1907 finden wir den folgenden Aufsatz:

»Eine erfreuliche Entwicklung haben seit länger als einem Jahr die Preise eines nicht unwesentlichen Produktes unserer Kolonien, des Kakaos, genommen. Der Weltbedarf dieses Artikels, von Jahr zu Jahr steigend, hat in den letzten Jahren solche Ausdehnung gewonnen, dass das überschüssige Lager in Rohwaren, das zur ungestörten Versorgung des Weltmarktes erforderlich ist, von Monat zu Monat zusammenschrumpfte. Als Folge davon sind die Preise für Rohkakao (Kakaobohnen) an den Hauptstapelplätzen: London, Lissabon und Hamburg in unausgesetzter Steigerung begriffen und haben für einzelne Sorten bis zu 80 und 100 Prozent haussiert. Wir können nicht umhin, diese

Digitized by Google

Entwicklung im Interesse unserer Kolonialwirtschaft auf das freudigste zu begrüssen, namentlich deshalb, weil diese hohen Preise ungefähr gerade in den Zeitpunkt fallen, in welchem die Kakaokulturen unserer Kolonien anfangen, auch einige Bedeutung zu gewinnen.

Und gerade für diese aufstrebenden kleineren Pflanzungsunternehmungen und Einzelpflanzer, z. B. Samoas, nicht minder auch für die Grosskulturen Kameruns, ist es doch von gewaltiger Bedeutung, ob ihre Erzeugnisse, die sie nunmehr anfangen an den Markt zu bringen, zu derartig gesteigerten Preisen abgesetzt werden können. Kamerunkakaos notierten noch im ganzen Vorjahre 40–50 Mk. per 50 Kilo (Hamburg) und werden in den letzten Kursberichten mit Mk. 107—112 Mk. per 50 kg bewertet! Samoakakao, der der geringen bisher produzierten Quantitäten halber noch keine Marktnotiz besitzt, wurde in 1906 mit 76—85 Mk. bezahlt, während die heute nach hier gelangten Proben mit etwa 120 Mk. bewertet wurden. Selbst zugegeben, dass die heutigen höchsten Preise nicht als normale bezeichnet werden können **(der »Gordian«, das in Hamburg erscheinende Fachblatt für Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren-Industrie, müht sich sogar in all' seinen Nummern seit etwa Jahresfrist ab, die grosse Steigerung als eitel »Mache« und »schwindelhafte Spekulation« nachzuweisen, ohne aber den Lauf der Dinge einhalten zu können),** so scheint doch die Tatsache festzustehen, dass in absehbarer Zeit eine Rückkehr zu den ruinösen Preisen, wie sie noch 1905/06 notiert wurden, ausgeschlossen ist.

Es mutet eigentümlich an, wenn man heute den »Tropenpflanzer« vom vorigen Jahre nachliest, in dem Prof. Warburg in einem Aufsatz über »Ergebnisse und Aussichten der kolonialen Landwirtschaft« noch »von den von Jahr zu Jahr niedriger werdenden Preisen für Kamerunkakao« spricht und daraus eine Warnung gegen neue Kakao-Unternehmungen in Kamerun herleitet.

Und das wird namentlich auch den zahlreichen Besitzern von Anteilen und Aktien derjenigen unserer Kolonial-Unternehmungen angenehm sein, deren s. Zt. veröffentlichte Prospekte von einem Verkaufspreis ihres Produktes von höchstens 50 Mk. per 50 kg ausgingen, während heute selbst die geringsten Sorten etwa 100 Prozent höher bewertet werden können.«

* * *

Richtig ist, dass der »Gordian« den Lauf der Dinge nicht aufhalten konnte. Das haben wir selber nicht bloss einmal, sondern ein paar Dutzend mal ausgesprochen, dass wir die Spekulanten nicht auf einmal mit Haut und Haar verspeisen könnten. Aber trotzdem war es und bleibt es unsere Pflicht, die wahren Ursachen der getriebenen Preise mit dem ihnen zustehenden Namen zu benennen. Wir haben den Kampf gegen Lug und Trug, gegen ein Heer von Spekulanten, Spielern und Jobbern aufgenommen und allein ausgefochten. Wer ist auf dem Platze geblieben? **Die Wahrheit!** Wer hat sich leise aus dem Staube gemacht? Das Heer der Spekulanten mitsamt den Hilfstruppen! Wer wagt es heute noch, die Fabrikanten mit verlogenen Berichten über Erdbeben und versunkene Kakaoschiffe, mit gefälschten Zahlen zu beunruhigen und zu fehlerhaften Dispositionen zu verleiten? — **Kaum einer!** — Und warum ist die Mache verschwunden? **Aus Furcht vor dem »Gordian«!**

Und schliesslich, stimmt denn die Gordiantheorie etwa nicht, nach der beweiskräftig jetzt von überallher berichtet wird, dass der Kakaoverbrauch rapide zurückgeht? Sie stimmt! Dann stimmt auch die Gegenprobe: Eine vorwärts zeigende Zunahme des Kakaoverbrauchs kann nur dann erwartet werden, wenn der Durchschnittspreis des Rohkakaos auf 50—60 Mark für 50 Kilo bei Konsumqualitäten steht, und wenn dieser Preis jahraus, jahrein mit nur kleinen Schwankungen Gültigkeit behält. —

So, wie der »Gordian« den Preis auftrieb nach oben bekämpft hat, so wird er eines Tages den Preis abtrieb nach unten bekämpfen. Auch viel zu niedrige Preise holen Krisen herbei, verringern die Lust am Plantagenbetrieb, beschränken die Bohnenproduktion in Menge und Güte! Und darum muss in einer Baisseperiode ebenso auf die Stimme der Vernunft und der Erfahrung gehört werden, wie in einer Hausseperiode! In der letzteren haben die Pflanzer, Spekulanten, Händler, Exporteure und Importeure auf den »Gordian« gescholten, in der kommenden Baisseperiode werden die Fabrikanten auf den »Gordian« schelten. Ohne Wirkung ist das erste geblieben, ohne Wirkung werden auch Fabrikantenschelte bleiben. Portemonnaieschäden erzeugen Kurzsichtigkeit, — wir aber sind immun.

Kakaobohnen.

Bericht vom 18. Februar 1908.

In Bahia und Thomé sind wir vor dem Ende der Ernte, doch hat dies die abwärts gehenden Preise bisher nicht aufhalten können. Allenthalben ist das Angebot grösser als die Nachfrage, und viele Inhaber von Partien würden gern verkaufen, wenn sie nur Käufer fänden, selbst unter der Bedingung weiterer Preisermässigung. Auf der andern Seite streikt der Verbrauch fast vollständig, wie die von überallher gemeldeten Zahlen beweisen.

Die Vorräte steigen in den Empfangshäfen, in Le Havre und London, sie steigen auch in den Verladeplätzen, in Bahia und Port of Spain, wo kaum Laderaum genug war, um die Zufuhren zu fassen. Seit Jahresanfang sind die Vorräte in den Plätzen Le Havre und London um rund 34 000 Sack und in Lissabon um fast 60 000 Sack gestiegen!

Allerdings will die Anhäufung von Kakao in Lissabon für sich betrachtet werden. Die Lissaboner Kakaokönige stehen noch immer auf der hohen Warte und warten auf den Augenblick, wo man sich um ihren eingesperrten Kakao reissen soll. Dem gegenüber darf nicht ausser Acht gelassen werden, dass wir für die nächsten Monate, durch gute Weihnachtsernten, reichlich mit Kakao versorgt sind. Wenn man in Lissabon gar warten will, bis im April die Erstlinge der grossen Samaäernte, im Mai die von Thomé, im Juni-Juli die von Bahia wieder auf dem Markt erscheinen, so bleibt es eine schwierige Sache, dann noch Käufer zu finden, die bezahlen, was ihnen für Thomékakao vorgeschlagen wird.

Zum Teil hat sich die Spekulation schon vom Kakao zurückgezogen, zum Teil will sie noch nicht ihn sich selbst überlassen. Wenn daher auch heute noch kritische Momente genug im Markte vorhanden sind, so hilft doch jede Woche, die der Markt in dem abwärts fliessenden Fahrwasser weiter segelt, die Rückkehr normaler Preisverhältnisse ermöglichen. Weit entfernt davon sind wir schon heute nicht mehr, wenn man von Thomé absieht, dessen Preise ganz ausserhalb des Marktes stehen. Bevorzugt werden daher heute Bahia, Akra und andere billigere Sorten.

Digitized by Google

Die Londoner Auktionen vom 18. Februar haben die Abwärtsbewegung ebenfalls wieder mitgemacht, die Preise verloren dort weitere 1–2 sh.

Im **Hamburger Hafen** sind vom 1.—15. Februar 1908 folgende Mengen angekommen aus:

Westafrika	7 593 Sack
Liverpool	6 590 »
Southampton	4 451 »
Lissabon	3 604 »
Westindien	3 227 »
London	1 387 »
Le Hâvre	1 112 »
Amsterdam	1 000 »
Bahia	500 »
Bremerhaven	488 »
Colombo	300 »
Antwerpen	266 »
Neuyork	251 »
Para	15 »
Vom 1.—15. Februar 1908:	30 784 Sack
» 1.—15. » 1907:	32 123 »

Seit Jahresanfang, in 1½ Monaten, sind in Hamburg angekommen:

1908	1907	1906
84 231 Sack	97 298 Sack	84 803 Sack

In Hamburg sind am 15. Februar 1908 folgende **Preise für Kakaobohnen** gefordert worden:

je 50 Kilo	Platzware	Abladungsware
Akra	63.— Mk.	62.— Mk. cif
Samana	65.— »	63.50 » »
Bahia		
fair fermented	68.— »	64.— » cfr.
superior	76.— »	69.— » »
Kuba	66.— »	65.— » »
Venezuela		
ungefärbt	— »	68.— » cfr.
gefärbt	— »	69.— » »
Kamerun	75.— »	— » cif
Thomé		
mittel	72.— »	70.— » cif
fein	78.— »	76.— » »
Trinidad		
fair shipping	75.— »	73.— » cfr.
plantation	78.— »	74.— » »
Guayaquil		
Machala	89.— »	84.— » cfr.
Balao	— »	85.— » »
Caraquez	90.— »	— » »
Epoca Arriba	93.— »	90.— » »
Sommer-Arriba	106.— »	— » »

Einzelberichte.

Guayaquilkakao. In der ersten Hälfte Februar sind 1908 von den Pflanzungen in Guayaquil 8000 Quintales angekommen; in der gleichen Zeit 1907 waren es 9500 Quintales und 1906 15 000 Quintales. Seit Jahresanfang, in 1½ Monaten, haben die Ankünfte in Guayaquil betragen

1908	1907	1906
23 400	33 500	48 500 Quintales.

Ueber die Aussichten der kommenden Ernte sind die Ansichten geteilt, namentlich im Hinblick auf die kleinen Ernten der drei Vorjahre, die den Erwartungen in keiner Weise entsprochen haben. Hierauf ist es auch zurückzuführen, dass die Guayaquilpreise nicht abwärts kletterten und so wieder in ein richtigeres Verhältnis zu den Mittelpreisen kamen.

Ueber die Ausfuhr von Kakao aus dem Hafen von Guayaquil sind Angaben eingetroffen; hiernach sind ausgeführt im ganzen Jahre:

1907	18 248 246 Kilo
1906	21 293 755 »
1905	17 951 581 »

Das kleinere Ergebnis des Jahres 1907 wird in verschiedenen Gründen gesehen, die sich im Laufe der Jahre eingestellt haben. Die meisten Pflanzer bearbeiten ihre Pflanzungen wie ihre Vorfahren, ohne Rücksicht auf die Mittel, die der heutigen Plantagenwirtschaft zur Hebung des Ertrages zur Verfügung stehen; das beste soll die Natur, das Wetter tun, und gerade dieses hat in den letzten Jahren fast vollständig versagt; die Jahre waren ausserordentlich regenarm. Da dem Boden nichts geboten wird, so ist er stellenweise ertragsmüde, was nur durch fleissige Bearbeitung zu verhindern ist, und das geschieht nicht. Geeignetes Land ist genügend vorhanden; daran liegt es nicht, dass der Ertrag zurückgeht.

Trinidadkakao. Die starken Januarausfuhren, 40 000 Sack zu je 90 Kilo, wovon 29 000 Sack nach Europa gegangen sind, haben den Preis für Trinidadsorten weiter nach unten drücken helfen im Bunde mit der allgemeinen Abschwächung der Preise. In London war trotzdem das Angebot auf den Auktionen am 4. und 11. Februar 1908 nicht gross, 626 und 771 Sack, wovon im ganzen 176 Sack verkauft wurden. Ausserhalb der Auktionen kamen nennenswerte Umsätze nicht zustande. Die Londoner Vorräte sind auf 7733 Sack am 8 Februar 1908 gestiegen, die von Le Havre auf 14 904 Sack am 1. Februar 1908. Seitdem sind weitere, grössere Mengen Trinidadkakao an beiden Plätzen angekommen.

In Port of Spain ist man mit dem Wetter in der letzten Januarhälfte und Anfang Februar zufrieden gewesen, so dass die Erntearbeiten und die Zufuhren in Port of Spain ungehindert ihren Fortgang nahmen. Die Zufuhren von den Pflanzungen waren im Januar so stark, dass das Angebot die Nachfrage weit übertraf, und dass nicht genügend Laderaum auf den Schiffen war, um die Mengen fortzuschaffen. Teilweise hat man daher sogar Kakao auf den Pflanzungen zurückgehalten, um das Angebot nicht noch mehr zu vergrössern, und um — bisher vergeblich — bessere Preise abzuwarten.

Abschliessende Zahlen über das Jahr 1907 liegen vor, die zum Teil etwas von einander abweichen; die Kakaoausfuhr der Insel Trinidad hat betragen nach:

	I. Ladungsaufgaben Sack = Kilo	II. Zollstatistiken lbs = Kilo
1907:	210 749 = 18 967 410	41 038 204 = 18 611 430
1906:	146 254 = 13 162 860	28 628 544 = 12 983 467
1905:	250 230 = 22 520 070	48 549 183 = 22 017 770

Wir führen diese Zahlen zum Vergleich hier an.

Grenadakakao. In London sind am 4. und 11. Februar 1908 grössere Mengen, 3626 und 1389 Sack, in Auktion gekommen; am ersten Auktionstage brachte das grosse Angebot die Preise um 7 s nach unten, und trotzdem konnten nur 829 Sack verkauft werden. Am 11. Februar zeigte sich mehr Nachfrage, so dass die 1389 Sack geräumt wurden; die Preise gewannen daher wieder 1 s. Was von den Auktionen vom 4. Februar übrig geblieben war, wurde in den folgenden Tagen meistenteils — 2200 Sack — verkauft. — Die Ankünfte in London haben in den letzten beiden Wochen die Ablieferungen um mehrere tausend Sack übertroffen, so dass die Vorräte dort am 8. Februar 1908 8201 Sack Grenadakakao umfasst haben. — Von Grenada selbst war nur gemeldet, dass sich die Ausfuhr in der zweiten Januarhälfte etwas belebt habe, doch fehlten noch Zahlen darüber.

Ceylonkakao. Die starken Ankünfte von Ceylonkakao in London dauern fort; die Weihnachtsernte muss in diesem Jahre auf Ceylon besonders umfangreich sein. Leider fehlen noch die Kontrollzahlen über die Ausfuhr von Colombo im Dezember 1907. In London sind am 4. und 11. Februar 714

Digitized by Google

und 1712 Sack Ceylon angeboten, wovon 515 und nur 393 Sack, ausserhalb der Auktionen noch 300 Sack verkauft wurden. Auch die Ceylonsorten haben am ersten Auktionstage 6—8 s verloren und am zweiten Tage diesen niedrigeren Stand behaupten können. Die Londoner Ceylonvorräte haben am 8. Februar 1908 15 525 Sack betragen, seitdem sind weitere 1800 Sack angekommen, über deren nähere Bestimmung noch nichts gemeldet ist.

Bahiakakao. Schriftliche Bestätigung der Januarzahlen fehlt im Augenblick noch aus Bahia. Dagegen hören wir, dass man die Ankünfte von den Pflanzungen in den Monaten Februar bis April noch auf etwa 50 000 Sack schätzt, was ungefähr dem Vorjahre entspricht. Damit wird das Erntejahr 1907/08 seine sämtlichen Vorgänger an Umfang geschlagen haben, denn die Ankünfte in Bahia stellen sich, wie folgt, nach Erntejahren berechnet:

1907/08	400 000	Sack
1906/07	384 216	»
1905/06	320 222	»

Das Erntejahr 1907/08 ist insofern beachtenswert, als es mindestens dem vierten Hunderttausend der Säcke nahe kommen wird. Da ausserdem, nach den Berichten, im Kakaogebiet von Bahia fleissig neue Kakaopflanzungen angelegt werden und trotzdem noch viel geeignetes Land übrig bleibt, so ist die Leistungsfähigkeit von Bahiakakao noch garnicht abzusehen. Jedenfalls bürgt die eifrige Neuanlage von Kakaokulturen auch ferner für steigende Ernten von Bahiakakao.

Das Angebot von Bahia hat auch in den letzten beiden Wochen wesentlich dazu beigetragen, die Schwäche der Preise zu erhalten.

Thomékakao. In Lissabon sind am

6. Februar	D	»Zaire«	mit 11 916	Sack
7. »	D	»Cabo Verde«	» 21 930	»
12. »	D	»Lusitania«	» 18 128	»
im Februar 1908			51 974	Sack,
» » 1907			37 783	»

angekommen. Ob möglicherweise diesen Monat noch ein vierter Dampfer Lissabon erreichen wird, bleibt abzuwarten. Jedenfalls haben die drei Dampfer im Februar 1908 schon rund 14 000 Sack mehr gebracht, als 1907, und für die beiden Monate Januar und Februar betragen die Ankünfte

1908	108 964	Sack
gegen 1907	99 776	» , also
	9 188	Sack mehr.

Aus Lissabon wird gemeldet, dass nach den Aussagen der Pflanzer mit den Februarankünften die Ernte beendet sein soll, was aber nicht hindern kann, dass auch im März noch Ankünfte kleineren Umfangs zu verzeichnen sein werden, denn im März 1907 haben die Lissaboner Ankünfte gar noch 17 262 Sack betragen.

Ausserdem hören wir aus Lissabon, dass in den letzten beiden Wochen Geschäfte so gut wie garnicht zustande kamen, und die Folge davon ist natürlich, dass die Vorräte weiter gestiegen sind. Veranlasst ist dies durch die hohen Forderungen, die man dort stellt, und die in gar keinem Verhältnis zu den Preisen der übrigen Marktsorten stehen.

Der Lissaboner Vorrat hat am 15. Februar 1908 154 853 Sack (!) betragen, am 16. Februar 1907 waren es dagegen nur 125 492 Sack, am 17. Februar 1906 nur 104 291 Sack. Seit Jahresanfang 1908 sind die Vorräte um fast 60 000 Sack gestiegen gegen nur 35 000 Sack 1907.

In London haben die Thomévorräte am 8. Februar 1908 7367 Sack betragen.

Samaná/Sanchez-Kakao. Aus Sanchez liegen jetzt genaue Angaben über die Kakaoausfuhr des Jahres 1907 vor; diese hat betragen

	nach Europa	nach Nordamerika	im ganzen
1907	3 726 723	2 555 830	6 282 553 Kilo
1906	4 860 186	3 480 208	8 340 394 »
1905	5 473 127	1 883 950	7 347 077 »

Die Jahre 1905 und 1906 zeigen deutlich den wachsenden Einfluss der Vereinigten Staaten, die sehr viel für die Hebung des Landes tun. Die Exporteure in Sanchez verladen auch lieber nach Neuyork, weil sie von dort früher Rimessen erhalten, als wenn der Kakao den weiteren Weg nach Europa nimmt. Die kleineren Ausfuhren des Jahres 1907 sind auf die Trockenheit zurückzuführen, die 1907 herrschte und ihre Nachwirkungen auch fürs laufende Jahr 1908 noch in kleineren Ausfuhren spüren lassen soll. Jedenfalls kommt die Weihnachtsernte mit Verspätung auf den Markt, woran zum Teil starke Regenfälle im Januar 1908 schuld sind.

Aus Puerto Plata und anderen Kakaoplätzen sind Nachrichten, die wesentlich neues melden, nicht eingetroffen.

Nach den vorhandenen Zahlen ergibt sich für die Kakaoausfuhr von Sanchez und Puerto Plata folgendes:

	Sanchez	Puerto Plata	zusammen
1907	6 282 553	2 425 852	8 708 405 Kilo
1906	8 340 394	3 984 080	12 324 474 »

Diese beiden Häfen zeigen einen Rückgang für 1907 von 3 616 069 Kilo oder etwa 29 Prozent gegen 1906. Die übrigen Häfen haben 1906 im ganzen 2 193 195 Kilo Kakao zur Ausfuhr gebracht, für 1907 kann diese Ausfuhr, soweit Angaben vorhanden sind, auf rund 1 800 000 Kilo geschätzt werden, sodass die Kakaoausfuhr der dominikanischen Republik 1907 etwa 10 500 000 Kilo betragen haben dürfte gegen 14 517 669 Kilo im Jahre 1906.

Akrakakao. Ueber die Oktoberausfuhr 1907 sind genaue Angaben eingetroffen; diese lauten auf eine Ausfuhr von 2 069 178 lbs, und zwar sind daran beteiligt:

Ada	mit 979 580	lbs
Akra	» 829 271	»
Winneba	» 117 206	»
Sekondi	» 113 957	»
Saltpond	» 16 161	»
Cape Coast	» 10 717	»
Prampram	» 2 286	»

Ausserdem haben wir ein Kabel erhalten, nach dem die Dezemberausfuhr 1907 rund 5 400 000 lbs betragen hat. Damit ist auch das annähernde Jahresergebnis für 1907 gegeben; die Ausfuhr von Akrakakao fürs ganze Jahr hat betragen:

1907:	20 954 442	lbs
1906:	20 009 503	»
1905:	11 407 608	»

Die Zunahme stellt sich hiernach für 1907 gegen 1906 auf 945 939 lbs oder 4,73 Prozent. Damit ist noch nicht gesagt, dass die Erntemengen sämtlich verladen sind. In den ersten Januartagen, bis zur Sperre, wurde noch viel Kakao verladen, der aber infolge der Uneinigkeit zwischen den schwarzen Pflanzern und den Aufkäufern nur mit Verzögerung an die Küste kam. Ausserdem soll auf den Pflanzungen selbst, im Innern noch mancher Kakao liegen, den an die Küste zu bringen sich in den Zeiten der Sperre nicht lohnte. **Schliesslich ist die Sperre von Akra selbst seit etwa zehn Tagen wieder aufgehoben, und der inzwischen an der Küste und auf den Pflanzungen aufgestaute Kakao sucht jetzt Verladungsgelegenheit und will verkauft sein, wie das reichliche Angebot von Akrakakao recht deutlich beweist.**

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 4. und 11. Februar statt. Angeboten waren am ersten Tage 7685 Sack, wovon nur 1265 Sack verkauft werden konnten. Nach-

Digitized by Google

frage war fast garnicht vorhanden, sodass die Eigner im Preise ganz erheblich nachgeben mussten, wenn sie überhaupt etwas los sein wollten. Neben der fehlenden Nachfrage half natürlich das stattliche Angebot drücken. Mancher Kakao verlor bis zu 8 s im Preise. Etwas besser verliefen die Auktionen am zweiten Tage, wo das Angebot, 3941 Sack, kleiner und die Nachfrage besser war, sodass 3068 Sack verkauft wurden zu Preisen, die teilweise von den Preis fällen der Vorwoche bis zu 1 s wieder gewannen, im übrigen sich behaupteten.

Die nächsten Auktionen finden am 19. Februar statt; dazu sind nach den vorliegenden Ansagen 4562 Sack angemeldet. Einzelheiten über den Ablauf fehlen noch.

Die Londoner Kakaobewegungen zeigen im Januar folgende Zahlen

	1908	1907	1906	
Ankünfte	36 822	17 833	36 614	Sack
Ablieferungen				
zum Verbrauch	9 661	13 095	19 481	»
zur Ausfuhr	6 607	5 441	4 063	»

Die Vorräte haben sich in London seit Jahresanfang um mehr als 21000 Sack gehoben, sie haben betragen

	1908	1907	1906	
1. Januar	35 706	44 533	60 608	Sack
1. Februar	56 260	41 708	73 678	»
8. »	57 418	45 770	73 487	»

Liverpool. Auf dem Markt fehlte im Anfang der Berichtszeit jede Nachfrage, trotzdem die Preise ermässigt wurden; erst in der zweiten Woche zeigten sich Käufer, doch belebte sich der Markt nur teilweise. Angekommen sind weitere 7978 Sack Akra und 500 Sack aus Hamburg.

In **Bristol** sind 4795 Sack Thomé und 300 Sack aus Antwerpen angekommen, in **Southampton** 2095 Sack Trinidad und 1524 Sack verschiedene Sorten.

Le Havre. Die Kakaobewegungen im Januar zeigen folgende Zahlen:

	1908	1907	1906	
Gesamteinfuhr	67 272	46 239	33 646	Sack
davon zu Lager	32 036	23 477	30 250	»
Gesamtablieferung	54 895	46 119	22 859	»
davon vom Lager	19 659	23 367	18 463	»
Die Vorräte haben betragen				
1. Januar	68 779	67 175	133 915	Sack
31. »	81 156	67 285	144 706	»
Zunahme	+ 12 377	+ 110	+ 10 791	Sack

In Le Havre haben die Vorräte ebenfalls eine merkenswerte Zunahme im Januar 1908 erfahren. Die Folge davon ist, dass sie auf diese Weise den Vorräten des Vorjahres ein gut Stück vorausgeeilt sind, ohne indessen schon wieder die Vorratsmengen früherer Jahre zu erreichen.

Die Gesamteinfuhr ist im Januar 1908 stärker als je gewesen, aber auch die Gesamtablieferung. Trotzdem stiegen die Vorräte in dieser Zeit um mehr als 12000 Sack, die aus Mangel an Käufern in Le Havre und nicht in Hamburg Unterkunft nahmen, weil bei den heutigen Diskontsätzen das Lombardieren in Frankreich billiger ist als in Deutschland.

Neuyork. Die Ankünfte haben im Januar betragen:

1908	1907	1906	1905
32 751	62 950	64 051	28 266 Sack.

Die Ankünfte im Januar 1908 setzen sich, wie folgt, hauptsächlich zusammen:

9043 Sack	Trinidad,	1410 Sack	Puerto Plata,
4350 »	Bahia,	1300 »	Para,
4327 »	Samana,	1202 »	Ecuador,
3000 »	Thomé,	1160 »	Venezuela,
2537 »	Haiti,	1017 »	Rotterdam.

Das Neuyorker Platzangebot aus erster Hand hat Anfang Februar 1908 16920 Sack betragen, darunter 4582 Sack Caracas, 2968 Sack Arriba, 2108 Sack Trinidad, 1966 Sack Samana, 1613 Sack Grenada und 1401 Sack Bahia.

Dazu wird uns geschrieben, dass nirgends Kauflust zu spüren ist, und dass daher die Preise von Tag zu Tag wichen. Dieser Abstieg zeigt sich auch auf den europäischen Märkten, so dass die Preise schon wieder einen lange nicht gekannten Stand inne haben.

Kakaoverbrauch:

Vereinigte Staaten. Nach amtlichen Angaben sind in englischen lbs

	im Dezember 1907	im Dezember 1906	in zwölf Monaten 1907	in zwölf Monaten 1906
eingeführt:	5 417 118	9 844 493	86 507 553	86 906 221
ausgeführt:	108 181	106 642	3 761 609	3 229 613
im Lande geblieben:	5 308 937	9 737 851	82 745 944	83 676 608

Von den Einfuhren der zwölf Monate haben hauptsächlich geliefert:

	1907	1906	1905	
Brit.-Westindien	26 625 232	21 104 552	27 479 923	lbs
Brasilien	16 041 183	19 356 112	9 360 310	»
Europ. Plätze	15 540 646	12 880 739	17 628 780	»
Venezuela Ecuador	14 822 159	18 333 968	14 751 390	»
Uebr. Westindien	11 923 122	13 978 780	9 967 782	»

Der Rückgang der Anteile von Ecuador und Westindien (Samaná) liegt in den kleineren Ernten begründet, ebenso in grösseren Ernten die Zunahme von Britisch-Westindien (Trinidad). Die Zunahme der Einfuhr über europäische Plätze (Thomé) stammt aus der ersten Jahreshälfte, die zweite Hälfte von 1907 ist sogar bedeutend kleiner ausgefallen als 1906. Wenn dieser Nachlass auch im neuen Jahre 1908 anhält, so bleibt es fraglich, ob die amerikanischen Aufträge im laufenden Jahre wieder wie 1907 die Lissaboner Vorräte werden lichten helfen. Geschieht das nicht, so verlieren die Aussichten auf den Erfolg der Lissaboner Einsperrung erheblich. Auch Brasilien zeigt einen Rückgang seines Anteils; die amerikanischen Aufträge haben eben in Bahia gefehlt, und daher hat dort der Platzvorrat in der zweiten Hälfte 1907 so umfangreich werden können, dass jetzt bequem und mit Freuden grosse amerikanische Aufträge daraus gedeckt werden können.

Im ganzen zeigt sich 1907 für den Kakaoverbrauch der Vereinigten Staaten ein Rückgang von 930664 lbs oder 1,13 Prozent. Wir haben an anderer Stelle dieses Heftes mehr darüber gesagt und verweisen hier nur darauf.

England. Die Kakaobewegungen zeigen folgendes Bild in tons = 1016 Kilo im Januar

	1908	1907	1906	
Einfuhr	4205	2439	3072	tons
Verbrauch	2417	1563	2276	»
Ausfuhr	440	348	294	»

Einfuhr, Verbrauch und Ausfuhr sind im Vergleich mit früheren Jahren im Januar 1908 erheblich höher gewesen. Trotz der grossen Ablieferungen war aber die Einfuhr so hoch, dass die englischen Gesamtvorräte im Januar 1908 eine erhebliche Zunahme erfuhren, denn die Vorräte haben betragen:

	1908	1907	1906	
1. Januar	2995	2746	4651	tons
31. »	4285	2992	4859	»
Zunahme	+ 1290	+ 246	+ 208	tons

Diese Zunahme von 1290 tons war schon aus den reichlichen Ankünften zu ersehen, die aus den englischen Häfen gemeldet wurden.

Für »prepared cocoa or chocolate« ergeben sich folgende Mengen in lbs im Januar:

	1908	1907	1906	
Einfuhr	866 075	729 226	751 489	lbs
Verbrauch	856 743	740 395	701 668	»
Ausfuhr	47 105	42 200	44 848	»
Vorrat 31. Jan.	126 000	120 000	72 000	»

Digitized by Google

Hier ist namentlich der starke Verbrauch im Januar 1908 bemerkenswert, er zeigt einen Vorsprung von rund 116 000 lbs, ein Beweis, dass in den teuren Zeiten die Qualitätsfabrikate fremder Länder recht festen Fuss in England gefasst haben, natürlich auf Kosten der geringeren englischen Sorten. Man wird dem entgegen halten, dass aber auch der englische Verbrauch an Kakaobohnen in den letzten Monaten gestiegen ist. Das ist richtig, aber man muss bedenken, dass, wie in den Vereinigten Staaten einige grosse englische Fabrikanten den Löwenanteil am Bohnenverbrauch ihres Landes haben, dass sie ihre Bohnen ebenfalls ruckweise einnehmen und verzollen, wie die grossen Einfuhren der letzten Monate in Bristol und Liverpool mehr als deutlich gezeigt haben.

Russland. An Kakaobohnen sind für die russische Kakaoindustrie eingeführt und verzollt:

	1907	1906	1905	
Jan./Aug.	1 588 860	1 736 280	1 556 100	Kilo
September	180 180	212 940	196 560	»
Oktober	196 560	262 080	163 800	»
10 Monate	1 965 600	2 211 300	1 916 460	Kilo

September und Oktober 1907 haben im Verhältnis für den kleinen russischen Bohnenbedarf bedeutende Rückgänge zu verzeichnen. Wenn es für zehn Monate 1907 gegen 1906 auch nur etwa ¼ Million Kilo Ausfall sind, so ist zu beachten, dass die Verhältnisse in den anderen kleinen Kakaoländern nicht besser liegen, dass diese verschiedenen kleinen Rückgänge zusammen in die Millionen Kilo gehen.

Kanada. Die Einfuhr von Kakaobohnen hat betragen:

	im November	in elf Monaten
1907:	144 471 lbs	2 353 558 lbs
1906:	357 053 »	2 053 007 »
1905:	80 716 »	1 273 831 »

Der November 1907 ist recht beträchtlich zurückgeblieben, wodurch auch die Gesamtzunahme gelitten hat. Wie der Dezember 1907 ausfallen wird, bleibt abzuwarten; 1906 wies er 229 568 lbs als Bohneneinfuhr auf.

Im November 1907 haben die Vereinigten Staaten am kanadischen Kakaoverbrauch nur 35 153 lbs geliefert, in elf Monaten 1907 sind es 1 315 049 lbs gewesen.

Kakaoschalen. Am 4. Februar 1908 sind in London 14 tons oder 560 Sack von Cadbury in Auktion verkauft. Nur die Type A war angeboten und erzielte gegen die Januar-Auktion wesentlich höhere Preise; bezahlt wurden für 100 Kilo 15.40 bis 18.40 Mk.

Ausserdem standen in Auktion noch 200 Sack unter Zollverschluss, die zu 6.10 bis 6.60 Mk. für 100 Kilo verkauft wurden.

Kakaobutter.

Bericht vom 18. Februar 1908.

Die nächsten Auktionen werden am 3. März stattfinden. Für Amsterdam sind angemeldet:

75 000 Kilo Van Houten
7 500 » Dejong
10 000 » Mignon.

Für London ist das Quantum noch nicht bekannt.

Der Absatz im Februar hat bis heute sehr viel zu wünschen übrig gelassen; mancher Ballen aus der Februarauktion wird noch auf Käufer warten. Die Stimmung ist daher sehr gedrückt; die Preise werden sich nur dann einigermassen behaupten können, wenn grosse Aufträge von der andern Seite des Wassers eintreffen. Auf dem Kontinent sind grosse Käufer unsichtbar.

Allerlei.

Heft 308 vom 20. 2. 1908.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Akra wieder frei! Seit etwa zehn Tagen ist die Sperre für Akra, die wegen der Pest dort aufgerichtet war, wieder aufgehoben; die Seuche ist also im Erlöschen oder schon verschwunden. Die Dampfer können seitdem dort wieder löschen und laden, sodass die Kakaoausfuhr ungehindert ihren Fortgang nehmen kann. Hierauf ist auch wohl das dringliche Angebot von schwimmendem Akrakakao zurückzuführen, für den Käufer gesucht werden. Es handelt sich um grössere Mengen, die sich in den Zeiten der Sperre an der Küste und an den Pflanzungen angesammelt haben.

Geruchfreie Klebstoffe. Aus Unachtsamkeit werden oft in der Nahrungsmittelindustrie Klebstoffe verwendet, die einen widerlichen, sauren Geruch entwickeln. Selbst Kartonagenfabriken liefern oft Kartons ab, die sauer riechen. Da dieser widerliche Geruch sich den Schokoladen leicht mitteilt, haben wir die Chemische Fabrik Limmer vor Hannover, die als Spezialität geruchfreie Klebstoffe herstellt, aufgefordert, ihre Fabrikate im »Gordian« anzuzeigen. Sie tut das in der heutigen Nummer.

Bolsliköre. Vor einigen Wochen ging durch die Zeitungen eine Warnung vor Schnapsbonbons. Dass eine solche Warnung gerechtfertigt sein kann, verschiedenen billigen, allzu billigen Fabrikaten gegenüber, wird niemand bestreiten, denn dazu werden Fuselfabrikate schlimmster Art genommen. Vor feinen und guten Likörbonbons wird niemand warnen dürfen. Die Firma Bols empfiehlt sich zur Lieferung guter Liköre, die als Bonbonfüllung Verwendung finden sollen.

Scheinwerte. Als wir kürzlich davon sprachen, dass dem Handel mit solchen Fabrikaten, denen ein viel zu hoher Preis bei Berühmung ganz besonderer Eigenschaften aufgehängt würde, ein gehöriges Stück Unmoral anhafte, da wussten wir noch nicht, dass im Reichsamt des Innern ein neues Gesetz ausgearbeitet ist, das sich gegen Kurpfuscherei und Geheimmittelwaren richtet. Dieser Gesetzentwurf ist kürzlich veröffentlicht worden; jeder soll ihn prüfen, um festzustellen, ob mit diesem neuen Gesetze die wirtschaftlichen Schädigungen beseitigt werden können, die heute vom naiven, gutgläubigen Volke getragen werden müssen. Wir werden uns mit diesem Gesetzentwurfe eingehend beschäftigen und werden unsere Erfahrungen an geeigneter Stelle niederlegen.

Zinn- und Stanniolpreise. Die Zinnpreise haben wieder etwas angezogen; die billigste Preisgrenze ist schon wieder überschritten. Immerhin hat man zunächst den Eindruck, dass die Spekulation den Artikel bis auf weiteres in Ruhe lassen wird. Die Berliner Zentralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken macht den Versuch, den Stanniolkäufern die Ursache der vergangenen Hausse zu erklären; sie sagen wörtlich folgendes:

»Die Preise unserer Zinnfolie richten sich bekanntlich nach den Notierungen für unser Rohmaterial, das Rohzinn, und diese befanden sich

Digitized by Google

seit Anfang des Jahrhunderts derart in steigender Bewegung, dass jedes Jahr immer mit höheren Kursen als das vorangegangene schloss. Ueber den Grund dieser Aufwärtsbewegung haben wir im April 1906 unserer verehrten Kundschaft dahingehend berichtet, dass der Bedarf an Zinn damals grösser war als die Produktion, ein Missverhältnis, welches die Weltvorräte an Zinn so verringerte, dass der Artikel ein äusserst günstiges Objekt für die Spekulation abgab. Letztere hatte es infolgedessen leicht, den Preis für Rohzinn bis auf zirka Mk. 400.— pro 100 kg in die Höhe zu treiben, ein Preisstand, welchen wir vor dem Dezember 1906 niemals zu verzeichnen hatten.

Wenn wir nun heute in der Lage sind, fertige Zinnfolie wesentlich billiger verkaufen zu können, so beruht dies darauf, dass sich die Verhältnisse auf dem Zinnmarkte in dem vergangenen Jahre, und zwar namentlich in den letzten sechs Monaten, ganz wesentlich geändert haben. Zunächst bewirkten die hohen Zinnpreise im allgemeinen eine möglichste Einschränkung des Zinnverbrauches in allen in Betracht kommenden Industrien. Vor allen Dingen haben aber in den letzten Monaten die meisten Weissblech-Fabrikanten Amerikas, die grössten Zinnkonsumenten der Welt, infolge der bekannten wirtschaftlichen Verhältnisse in ihrem Lande ihre Fabriken schliessen müssen.

Der Umschwung der wirtschaftlichen Verhältnisse in Amerika kam bekanntlich ganz unerwartet und führte mit der allgemeinen Geldknappheit gerade auf dem Zinnmarkte zu einer allgemeinen Panik. Selbst die Spekulation, die Hausse-Partei, welche den Zinnmarkt bisher vollständig beherrscht hatte, wurde vollkommen überrascht und brach zusammen, sodass mehrfach innerhalb einer Woche Preisdifferenzen von mehr als 20 Mk. pro 100 kg für Rohzinn vorkamen.

Gegenwärtig bewegen sich die Preise für Zinn und somit auch für unsere Zinnfolie wieder in ruhigeren Bahnen, sodass wir Ihnen empfehlen können, unsere Notierungen einer Berücksichtigung gefälligst unterziehen zu wollen.«

* * *

Dass der Bedarf zu irgend einer Zeit grösser gewesen sein soll, als die Produktion, das kann überall einmal für eine kurze Zeit vorkommen. Aber deshalb brauchen wir nicht die enorme Preissteigerung zu bekommen, die wir gesehen haben, und die wir tragen mussten. Die danken wir den Monte-Carlisten, so sich auch Kaufmann nennen, aber die Nachkommen früherer Raubrittergeschlechter sind.

Lindt-Schokolade. Elberfeld, 31. Januar. »Ein Sektprozess, der schon wiederholt die Strafkammer beschäftigt hat, kam gestern zur Erledigung. Angeklagt war der früher hier, dann in Frankfurt a. M. und jetzt in Düsseldorf wohnende Cafétier Werner. Er hatte hier in seinem Café auf den Weinkarten unter französischem Sekt die Marke »Mumm« aufgeführt, obgleich es nicht französischer, sondern deutscher Schaumwein der Firma Maria Mumm & Co. war. Im Einkauf kostete die Flasche einschliesslich Sektsteuer 4.50 Mk., verkauft wurde sie zu 14 Mk. Ein Sektkenner, der in dem Café Sekt trank, erstattete Anzeige. Die Strafkammer verurteilte darauf den Angeklagten unter Freisprechung von der Anklage der Warenzeichenverletzung wegen Betrugs zu einer Geldstrafe. Gegen dieses Urteil legte die Firma Mumm & Co., die mitklagte, Revision ein, soweit es sich um die Freisprechung handelte. Das Reichsgericht hob das Urteil auch auf und verlangte in der neuangeordneten Verhandlung nähere Feststellungen, ob man im Publikum allgemein unter Mumm-Sekt solchen der französischen Firma Mumm & Co. in Reims verstehe, und ob in der blossen Bezeichnung »Mumm« die Gefahr einer Verwechslung zu erblicken sei. In der gestrigen neuen Verhandlung wurde von Sachverständigen betont, dass man unter der Sektmarke »Mumm« allgemein den von der Firma Mumm & Co. in Reims fabrizierten Schaumwein verstehe. Die Strafkammer hielt darnach den Angeklagten auch der Warenzeichenverletzung schuldig und verurteilte ihn zu 150 Mk. Geldstrafe, sowie ferner zu einer an die französische Firma Mumm & Co. zu zahlenden Geldbusse von 100 Mk. Das Urteil soll öffentlich bekannt gemacht werden.«

Warum interessiert uns dieses Sekturteil? Wir hatten auf Seite 1614 der Nummer 306 mitgeteilt, dass das Patentamt entschieden hätte, es sei notorisch, dass man in den Kreisen des deutschen Verkehrs unter »Lindt« die Firma Lindt & Sprüngli versteht. Wir hatten aus dieser Feststellung des Kaiserlichen Patentamtes die Konsequenz gezogen und gesagt, wer in einen Laden tritt und eine Tafel Lindt-Schokolade fordert, dem muss der Verkäufer unbedingt das Fabrikat der Firma Lindt & Sprüngli aushändigen. Führt er dieses Fabrikat, also die echte Lindtschokolade nicht, hat er nur das neue Fabrikat der Firma A. & W. Lindt, so muss er den Käufer davon in Kenntnis setzen. Tut er das nicht, dann kann er sich Unannehmlichkeiten aussetzen.

An der »Mummgeschichte« sieht man einen analogen Fall. Wer sich eine Flasche »Mumm« fordert, der hat Anspruch auf ein Fabrikat der Rheimser Mummfirma. Verabfolgt der Verkäufer einen Mummsekt der Firma Maria Mumm & Co., dann geht es ihm, wie in dem obigen Urteil ausgesprochen.

Haemacolade. Ueber das Schokoladensurrogat, das unter dem Namen »Haemacolade« in den Handel gebracht worden ist, das den Namen Schokolade nicht tragen darf, weil es 25 Prozent Kartoffelmehl enthält, ist uns ein so reiches Material eingebracht worden, dass wir ausführlich in der nächsten Nummer darüber berichten werden. Auch schon deshalb, weil es anscheinend Schule machen will. Wir sind von verschiedenen Seiten befragt worden nach dem »Rezept«. Was wir darauf geantwortet haben, brauchen wir wohl nicht erst zu sagen. Hochinteressant sind die Prozessakten, die Urteile aus dem Strafverfahren gegen den Hersteller der Haemacolade. Die lehrreichsten Sätze werden wir das nächste Mal abdrucken. Geendet hat der Prozess damals bekanntlich vor dem Berliner Kammergericht mit der Verurteilung des Fabrikanten wegen Nahrungsmittelverfälschung.

Cacaoburrin. Es wird uns das folgende Rundschreiben vorgelegt, das die Apollowerke in Wien an deutsche Schokoladenfabrikanten versandt haben:

»Wir lenken hiermit Ihre Aufmerksamkeit auf unser Erzeugnis »Cacaoburrin«, ein garantiert reines, gelbes Pflanzenfett von fester Konsistenz, welches bereits seit Jahren von einer Reihe hervorragender Schokoladefabriken des In- und Auslandes mit bestem Erfolge verwendet wird.

Nachdem wir vermuten, dass es für Sie von grossem Interesse ist, unser Cacaoburrin kennen zu lernen, erlauben wir uns, Ihnen durch die Post eine kleine Probe zuzusenden, und laden Sie gleichzeitig ein, zwecks Vornahme von umfassenden Versuchen ein grösseres Quantum von diesem Artikel zu beziehen.

Digitized by Google

Wir liefern unser Cacaoburrin in Stücken zu 5 Kilo verpackt, in Kisten zu 25 und 50 Kilo, ferner eingegossen in Originalfässer zu 180 Kilo, sowie in Kübel von 25 Kilo aufwärts.

Mit genauesten Offerten stehen wir Ihnen auf Wunsch gerne zur Verfügung, sobald Sie die Freundlichkeit haben, uns Ihren ungefähren Jahresbedarf in diesem Artikel bekannt zu geben.«

* * *

Hier wird wieder mit einem Phantasiewort der Eindruck hervorgerufen, als hätte ein fremdes Fett etwas mit dem »Cacao« als Herkunftsstelle zu tun. Wir fragen die Apolloleute, mit welchem Recht sie ihre Kokosfette auf den Namen »Cacaoburrin« getauft haben? Und wir sagen den Schokoladefabrikanten: Hand davon! Das Fett, dessen Probe wir im Hause hatten, riecht auch miserabel talgig, ranzig, eklig!

Mit Schokoladenautomaten und Reisenden, die solche Automaten und noch Schokoladen dazu vertreiben, musste sich vor einiger Zeit das Schöffengericht in Guben befassen. Schon häufiger waren Fälle bekannt geworden, in denen Reisende kleinen Gewerbetreibenden, namentlich Krämern und Bäckermeistern, Schokoladen und andere Automatenwaren aufdrängten. Die Reisenden sind von einer Firma in Charlottenburg ausgeschickt, die den Käufern den Automaten selbst unentgeltlich lieferte, wofür sich diese verpflichten mussten, die Füllungen dafür auf eine Reihe von Jahren von der Firma zum abgemachten Preise zu kaufen. Dazu ist die Unterzeichnung eines Vertrages nötig, dessen Bedingungen den Käufern zum Verhängnis werden, die in solchen Dingen natürlich unbewandert sind und möglichst ohne zu lesen, unterschrieben haben. Denn es stellten sich nach Abschluss des Vertrages Automat und Füllung ein, und ehe diese aufgebraucht war, eine neue Sendung zum Füllen, und ehe die erste ganz geräumt war, schon wieder eine Sendung und so fort. Auf diese Weise häufen sich die Automatenschokoladen bei dem ratlosen Käufer und seine Schulden bei der Lieferantin, denn er hat in seiner Unschuld einen Vertrag unterschrieben, durch den er sich zur Abnahme von Automatenwaren im Werte von vielen Hundert Mark verpflichtet, ohne dafür Absatz zu haben. Den Käufern, die sich mit dem frei gelieferten Automaten ködern liessen, gehen — natürlich hinterher — die Augen auf, und es entstehen dann Streitigkeiten.

Das Schöffengericht hatte sich mit acht solchen Fällen zu beschäftigen, in denen die Charlottenburger Firma und zwei ihrer Provisionsreisenden verklagt war. Auf Grund der Beweisaufnahme sieht das Gericht die Angeklagten für überführt an; es verurteilt wegen Betrugs den einen Reisenden in vier Fällen zu 200 Mark Geldstrafe oder 40 Tagen Gefängnis, den anderen in einem Falle zu 50 Mark Geldstrafe oder 10 Tagen Gefängniss. Der Inhaber der Charlottenburger Firma wird wegen Verleitung seiner Angestellten zum Betruge mit der ausdrücklichen Begründung, dass das ganze Unternehmen auf Betrug aufgebaut sei, zu 1000 Mark Geldstrafe oder 100 Tagen Gefängnis verurteilt.

Diese Verurteilung wird zweifelsohne nach zwei Seiten gute Früchte tragen; sie wird abschrecken und warnen, und deshalb teilen wir sie mit.

Brandenburg a. H. Die deutsche Kakaokompagnie Roland, G. m. b. H., war von der Kakaokompagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., in Wandsbek verklagt worden, den Zusatz »Kakaokompagnie« fortzulassen. Land- und Kammergericht Berlin haben auf Abweisung der Klage erkannt, weil sich beide Firmen deutlich unterschieden und der von der Wandsbeker Firma beanstandete Zusatz »Kakaokompagnie« für die Firmenbezeichnung unerheblich sei; Kakao sei die Beschaffenheitsbezeichnung der Ware und »Kompagnie« eine Gattungsbezeichnung, deren ausschliessliche Verwendung der Wandsbeker Firma nicht zustände. Auch das Reichsgericht hat sich in der Revision diesen Urteilen angeschlossen.

Wer hat das Delkredere zu übernehmen? Die Aeltesten der Kaufmannschaft zu Berlin haben in einem Gutachten diese Frage in bezug auf einen Agenten für Schokolade-, Zucker- und Konditorwaren beantwortet. Einen Handelsgebrauch, nach dem die einem solchen Agenten zugebilligten 10 Prozent Provision zugleich eine Delkredereprovision sei, konnten die Aeltesten nicht feststellen und kommen daher zu dem Ergebnis, dass vielmehr eine ausdrückliche Vereinbarung vorliegen muss, wenn der Agent das Delkredere für den Eingang der Fakturenbeträge übernehmen soll. In dem gleichen Gutachten wurde auch festgestellt, dass es nicht allgemein üblich sei, dass der Agent die kleinen Ausgaben in der Abrechnung einzeln aufführt; auf ausdrückliches Verlangen seiner Firma ist er aber dazu verpflichtet.

Vanille-Ernten seit 1901. Im Dezemberheft 1907 des »Tropenpflanzer« ist eine Uebersicht über die Vanilleernten von Maurice Simon, Paris, gegeben; hiernach kommen in der Reihenfolge ihrer Bedeutung folgende Gebiete in Betracht: Mexiko, Komoren und Mayotte, Madagaskar, Bourbon, Seyschellen, Antillen, Ceylon und Java, Fidschi-Inseln und Kongo, Mauritius. Nicht genannt sind andere Gebiete wie Zanzibar, Deutschostafrika, neue Hebriben u. a.

Als Gesamternte werden für 1901/02 rund 263000 Kilo genannt, für 1906/07 rund 327 000 Kilo, und für 1907/08 geschätzt. Herr Simon den Gesamtertrag auf 464000 Kilo. Beachtenswert ist besonders die Ausdehnung der Vanillekultur in Mexiko, das vor sechs Jahren 30000 Kilo Vanille hervorbrachte, während für das laufende Erntejahr 200000 Kilo erwartet werden. Dagegen sind die Vanillegebiete von Bourbon und den Seyschellen in dieser Zeit erheblich zurückgegangen; beide lieferten 1901/02 zusammen noch 182000 Kilo, während für 1907/08 rund 100000 Kilo Vanille geschätzt werden.

Aus kleinen Kakaogebieten: In unseren Welttabellen über Kakao können wir eine ganze Reihe von kleineren und kleinsten Ländern nicht nennen, deren Kakaoausfuhr entweder so winzig ist, dass sie in den amtlichen Aufstellungen gar nicht angegeben oder nicht regelmässig gemeldet wird. Zu diesen Ländern gehören in erster Linie die mittelamerikanischen Republiken, von denen Costarica z. B. 1906 176243 Kilo ausgeführt hat, 1905 waren es 148918 Kilo, 1904 119918 Kilo. Die Kakaopflanzungen von Costa Rica sind fast sämtlich im Besitz von Ausländern. Unter den Bestimmungsländern für den Kakao von Costarica steht Nordamerika an erster Stelle, es empfing von Costarica 1906 63068 Kilo; dann folgt England mit 55566 Kilo, Frankreich mit 30916 Kilo, Spanisch-Amerika mit 22551 Kilo, Deutschland mit nur 2738 Kilo und Spanien mit 1404 Kilo. Diese Mengen sind natürlich für die einzelnen Länder nach den Empfangshäfen ermittelt; sie stellen nicht den tatsächlichen Verbrauchsanteil vor. Auch Kolumbien gehört zu diesen Gebieten; nur aus dem kolumbischen Hafen Cartagena sind 1906 175678 engl. Pfd. = rund 80000 Kilo Kakao ausgeführt.

Digitized by Google

Allein diese beiden Angaben zeigen etwa 250000 Kilo Kakaobohnen, die Erträge sämtlicher anderen sogenannten kleinen Gebiete sind ausserdem zu berücksichtigen, sodass wir mit gutem Recht als Gesamtergebnis dieser Länder für den Weltverbrauch eine runde Million Kilo Kakao einsetzen konnten.

Vom Kubakakao. Auf Grund amtlicher Aufzeichnungen hat die Kakaoausfuhr von Kuba betragen

	im ganzen	davon nach Nordamerika
1903	5 600 952 lbs	3 991 455 lbs
1904	5 946 940 »	3 796 308 »
1905	3 897 704 »	2 216 213 »
1906	7 214 691 »	3 365 620 »

Hieraus ergibt sich dass wir in Heft 298 des »Gordian«, Seite 1394, die kubanische Kakaoausfuhr von 1906 um rund 800000 Kilo **zu niedrig** angegeben haben, denn umgerechnet hat diese Ausfuhr nach den jüngsten amtlichen Angaben 3271970 Kilo betragen, während wir sie damals auf Grund der uns vorliegenden Aufzeichnungen nur mit 2475692 Kilo einsetzen durften.

Ueber das soeben verflossene Jahr 1907 liegen heute erst amtliche Zahlen für die erste Hälfte 1907 vor, und hiernach hat betragen die Kakaoausfuhr in den ersten sechs Monaten

1906 4 177 019 lbs
1907 3 286 730 »

Das zweite Halbjahr 1906 zeigt eine Kakaoausfuhr von 3 037 672 lbs; ob die zweite Hälfte 1907 ebensoviel oder mehr aufweisen kann, ist heute, wo amtliche Zahlen darüber fehlen, noch nicht zu sagen. In der Regel wird aber in den Monaten Juli bis Dezember weniger ausgeführt als in den Monaten Januar bis Juni.

Unter den kubanischen Häfen nimmt Santiago de Kuba für Kakao den ersten Platz ein, wie folgende Zahlen zeigen:

	Gesamtausfuhr	davon Santiago de Kuba
1905	3 897 704 lbs	3 028 937 lbs
1906	7 214 691 »	3 365 620 »

Es erscheint heute ganz natürlich, wenn die Kakaoausfuhr Kubas zum grösseren Teile nach Nordamerika, nach den Vereinigten Staaten geht, die zu der Insel in sehr nahe, wirtschaftliche Beziehungen getreten sind, ist doch Kuba die Zuckerkammer der Vereinigten Staaten. Trotzdem findet heute noch mancher Sack Kubakakao seinen Weg nach Europa. Das wird aber in gleicher Weise nachlassen, wie der nordamerikanische Einfluss auf der Insel wächst, und vielleicht ganz aufhören, wenn Kuba auch politisch den Vereinigten Staaten angegliedert ist; dies ist nur noch eine Frage der Zeit.

Kakaobau in den französischen Kolonien. Die grössten Ernten haben Martinique und Guadeloupe in Westindien zu verzeichnen. An dritter Stelle steht das französische Kongogebiet, dessen Kakaoausfuhr nach amtlicher Mitteilung betragen hat:

1906	1905	1904	1903
89 587	33 608	57 756	49 854 Kilo

Die Nachrichten aus dem französischen Kongogebiet sagen, dass die Ausdehnung der Kakaokultur durch den Mangel an brauchbaren Arbeitern sehr beeinträchtigt werde; es sind kaum Arbeitskräfte zu bekommen. Wie die Lösung dieser Frage zu geschehen hat, ist natürlich schwer zu sagen; darunter leiden viele tropische Kolonien. Land, das sich zur Kakaokultur eignet, ist in Fülle vorhanden, es fehlen nur die Hände, um den Boden zu bearbeiten. Wenn es vielleicht auch etwas übertrieben ist, zu sagen, dass Frankreich seinen ganzen Bohnenbedarf aus seinem Kongogebiet decken könne, so wäre es doch immerhin möglich, bedeutende Kakaomengen dort zu ernten, das vielfache der heutigen Ernten, von denen auch in den zehn Monaten Januar bis Oktober 1907 wieder nur 54700 Kilo zur Ausfuhr kamen.

Dann folgt Französisch Guyana, dessen jährliche Kakaoausfuhr 15000 Kilo noch nicht überschritt. Hieran sind grössere und kleinere Pflanzer beteiligt, auch die Pariser Firma Potin unterhält dort Kakaopflanzungen. Die Kolonie Guyana könnte mehr Kakao bauen, allerdings gehört dazu Ausdauer und Sparsamkeit, da die Arbeitsverhältnisse recht schwierig genannt werden müssen. Ausserdem liefern noch Madagaskar und Réunion kleine Kakaomengen. Im ganzen hat die Kakaoausfuhr aller französischen Kolonien 1262090 Kilo im Jahre 1906 umfasst, 1905 waren es 1179401 Kilo. Ueberall ist wenigstens die Möglichkeit vorhanden, diese Kakaoausfuhren ansehnlich zu steigern, doch erfolgt die Ausdehnung des Kakaobaues im Vergleich mit andern Gebieten nur langsam.

In den deutschen Kolonien Afrikas ist der Bahnbau noch immer sehr rückständig im Vergleich mit den Bahnanlagen, die andere Länder in ihren afrikanischen Kolonien geschaffen haben. England verfügte 1907 in Afrika über 15166 km, Frankreich über 8975 km und Deutschland nur über 2061 km. Das Kolonialwirtschaftliche Komitee in Berlin hat daher beschlossen, koloniale Eisenbahnpläne in jeder Weise zu fördern, zunächst durch allgemeine, aufklärende Mitteilungen über Eisenbahnpläne. Ausserdem soll eine Eingabe an den Reichstag gerichtet werden zur Unterstützung der Bahnvorlage des Reichskolonialamts, besonders unter Hervorhebung der wirtschaftlichen Vorteile, die Bahnen durch Erschliessung des Landes veranlassen. In dieser Beziehung braucht man sich nur an die Vorteile zu erinnern, die in den Kolonien anderer Völker aus den Bahnbauten erwachsen sind, und die Bahnen, die in den deutschen Kolonien schon gebaut sind, haben wie Usambarabahn oder die Lome-Palime-Bahn nicht nur den Beweis für ihre Einträglichkeit und Nützlichkeit geliefert, sondern haben auch die Notwendigkeit hervortreten lassen, im Bahnbau fortzuschreiten. Dies ist auch der Zweck der Vorlage des Reichskolonialamts über den Bahnbau in den Kolonien.

Zürich. Ueber die zentralschweizerische Maschinenbau-Aktiengesellschaft ist Konkurs eröffnet. Die Gesellschaft befasste sich in geheimnisvoller Weise mit dem Vertrieb ihrer Pateute und Maschinen zur Schokoladenfabrikation, ohne damit Erfolg zu haben.

Halle a. S. Die Kolonialwarengrossisten von Sachsen und Thüringen setzten neue Verkaufsbedingungen fest, nach denen entweder zwei Monate Ziel oder bei Barzahlung innerhalb acht Tagen 1 Prozent Skonto gewährt werden.

Lausanne. Die zur Konkursmasse der Ribetgesellschaft gehörigen Inventarien konnten bisher noch nicht verkauft werden, sodass ein neuer Verkaufstag am 2. März 1908 anberaumt werden musste, wie wir schon im letzten Heft 307 melden konnten. Eingeschätzt sind Firma, Fabrikmarke, Kundschaft usw. mit 45503 frs, Maschinen und Geräte mit 99992 frs, Gebäude, Lichtanlage und Liegenschaften mit 373653 frs. Nähere Auskunft erteilt das Konkursamt in Lausanne.

Hamburg. Die deutsche Ecuador-Kakao-Plantagen- und Exportgesellschaft wird für das abgelaufene Geschäftsjahr eine wesentlich höhere Dividende zur Verteilung bringen als für 1906, wo 9 Proz. zur Auszahlung kamen. Für 1907 werden 18—20 Prozent geschätzt. Hoffentlich benutzt diese Gesellschaft das fette Jahr dazu, ihre Plantagen zu erweitern!

Digitized by Google

Berlin. Die ausserordentliche Generalversammlung der deutschen Kautschuk-Aktiengesellschaft am 6. Februar hatte nicht den beabsichtigten Erfolg der Einberufer. Die beantragten Zuwahlen in den Aufsichtsrat fanden nicht statt. Dem Einberufer wurden die entstandenen Unkosten auferlegt.

Düsseldorf. Die Rheinische Zuckerwarenfabrik G. m. b. H. in Grafenberg bei Düsseldorf hat den Herren Albert Creuziger, Ernst Schmitz und Robert Stein in der Weise Prokura erteilt, dass je zwei von ihnen die Firma verbindlich zeichnen.

Genf. Die Vermögensstücke der in Auflösung befindlichen Fabrique des Chocolats et Cacaos du Léman sollen am 20. Februar 1908 öffentlich verkauft werden. Mit dem Verkaufe beauftragt sind die Herren Herren und Guerchet in Genf, rue Petitot 10, die auch nähere Auskunft erteilen.

Helmond. Die Nederlandsche Cacaofabriek hat ihre Zahlungen eingestellt. Es schweben zurzeit Verhandlungen, um das Unternehmen weiter zu führen; Einzelheiten über diese Verhandlungen sind noch nicht bekannt.

Die **Exposition culinaire et d'Alimentation,** die jedes Jahr in Paris stattfindet, und die in diesem Jahre sogar ihr fünfundzwanzigjähriges Jubiläum feiert, wirbt für ihre ausländische Abteilung wieder in deutschen Landen Aussteller. In den 25 Jahren ist schon manche Auszeichnung von dieser Exposition verteilt worden, die jetzt stillvergnügt auf Briefköpfen und anderen Geschäftspapieren ihr Dasein fristet, ohne dass sie ein Recht dazu hat. Denn die ausländische Abteilung ist nur ein Unternehmen gewiegter Medaillenhändler, und die von dort stammenden Auszeichnungen sind der Gefahr ausgesetzt, auf Grund des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb, dass sie nicht öffentlich geführt werden dürfen. Man kann vor einer Beteiligung nur warnen, schon die Aufforderung dazu lässt die Unredlichkeit der Sache deutlich erkennen. Freund Berczi legt sich für diese Ausstellung in Paris und für andere in Genua und Brüssel mit klingenden Namen ins Zeug, aber nicht mehr unter seinem Namen, da er eine allzu bekannte Ausstellungsgrösse ist; er hat sich einen Kompagnon zugelegt, Fest geheissen, und dieser »managed« die Sache für ihn. Wir warnen!

»Helvetia«, Schweizerische Milchschokolade und Kakaowerke A.-G., Basel. Auf der ausserordentlichen Generalversammlung am 10. Februar 1908, auf der ein Ausschuss Anträge über die Erhöhung des Aktienkapitals machen sollte, kam es zu Auseinandersetzungen, die vorläufig dahin führten, einen neuen Ausschuss einzusetzen, dieser hat binnen einer bestimmten Frist die Mittel bereit zu stellen, die nötig sind, um den Betrieb weiter zu führen. Die Gesellschaft ist im Frühjahr 1907 mit 200000 Frs. Aktienkapital errichtet. Es sollen zur Zeit Verhandlungen schweben, um die Gesellschaft an ein grösseres Unternehmen anzuschliessen. An der Spitze des Verwaltungsrates steht Herr W. Sallmann-Fehr aus Taegerswil. Die »Helvetia« arbeitet nach Patenten und mit Maschinen, die von der jetzt in Konkurs geratenen Zentralschweizerischen Maschinenbau-Aktiengesellschaft in Zürich stammen. Die Fabrik befindet sich in St. Ludwig, also auf deutschem Boden.

Altona-Bahrenfeld. Die A. L. Mohr-Aktiengesellschaft gibt bekannt, dass für 1907 eine Dividende nicht verteilt werden kann, da der Reingewinn dieses Jahres kaum für die nötigen Abschreibungen reichen wird. Die Schokoladenfabrik von Mohr ist an die Santosa-Gesellschaft verpachtet.

Norddeutsche Raffinerie Frellstedt. Die Gesellschaft hat auch im letzten Geschäftsjahre 1906/07 mit Verlust gearbeitet; dieser stellt sich auf 390400 Mk., 1905/06 schloss die Abrechnung mit 787600 Mk. Verlust ab. Nachdem die nötigen Abschreibungen erfolgt sind, wofür 1906/07 noch eine Rücklage von 138200 Mk. herangezogen werden konnte, stellt sich der endgültige Verlust auf 410100 Mk. Die Hauptschuld an diesem Ergebnis wird auf die schlechte Geschäftslage der Raffinerien im allgemeinen zurückgeführt, weil keine entsprechende Spannung zwischen den Preisen für Raffinaden und Rohzucker vorhanden sei, und im besonderen auf die grosse Zinsenlast von weit über 300000 Mk., die die Gesellschaft zu tragen hatte, weil sie nicht genügend Betriebskapital hat. Auf der Generalversammlung am 10. Februar kamen diese Uebelstände zur Sprache. Die Fabrik könne nur weiter arbeiten, wenn neue Mittel beschafft würden, oder sie müsse ausser Betrieb gesetzt werden, was neue grosse Verluste bringen würde. Die Versammlung entschied sich für die Fortsetzung des Betriebes; der Aufsichtsrat wird an die Aktionäre mit neuen Vorschlägen herantreten, sobald die jetzt schwebenden Verhandlungen mit den bisherigen Geldgebern zu irgend einem Abschluss geführt haben.

Delitzscher Schokoladenfabrik G. m. b. H. vorm. Gebr. Böhme. Am 28. Januar hat die Generalversammlung der Gesellschafter stattgefunden. Wir teilten schon in Heft 307 des »Gordian« mit, dass für das erste Geschäftsjahr 1907 13 Proz. auf 600000 Mk. Stammkapital zur Auszahlung gelangen. Aus der vorgelegten Abrechnung ergibt sich ein Betriebsgewinn von 268800 Mk., wozu noch 5200 Mk. Zinsen kommen. Hiervon gehen die Gesamtunkosten in Höhe von 160600 Mk. ab, sodass sich der gesamte Reingewinn auf rund 113400 Mk. stellt, wovon 17100 Mk. zu Abschreibungen verwandt werden, 78000 Mk. für die Gewinnverteilung, 4800 Mk. zur Rücklage, 6800 Mk. für den Vorstand. Unter den Aktiven sind Bankguthaben mit 161800 Mk., Debitores mit 115300 Mk., Vorräte mit 51100 Mk. eingestellt. Der Vorstand konnte mitteilen, dass das Ergebnis des Betriebes 1907 den Erwartungen entsprochen habe, dass auch der weitere Ausbau der Fabrik gepflegt werde, und dass die Gesellschaft, wie wir schon mitteilten, ins neue Geschäftsjahr mit reichlichen Aufträgen und vollem Betriebe eingetreten sei.

Wegelin & Hübner A.-G. in Halle a. S. Der Geschäftsbericht für 1907 zeigt den Betriebsgewinn mit Vortrag in Höhe von 854939 Mk. (im Vorjahre 742500 Mk., wovon aus der Beteiligung bei der Pomm. Eisengiesserei in Barth bei Stralsund 5 Prozent Dividende auf 997000 Mk. = 49850 Mk. stammen. Die Gesamtunkosten haben 176139 Mk. betragen, rund 12000 Mk. mehr als 1906, die Hypothekenzinsen 9000 Mark, rund 6500 Mk. weniger als 1906. Nach Abzug dieser Ausgaben stellt sich der gesamte Reingewinn auf 669801 Mk. (i. V. 562914 Mk.), wovon 81125 Mk. (i. V. 87651 Mk.) zu Abschreibungen Verwendung finden. Aus dem verbleibenden Reingewinnrest von 588676 Mk. (i. V. 475263 Mk.) werden 12 Prozent Dividende, 2 Prozent mehr als im Vorjahre, vorgeschlagen auf 3850000 Mk. Aktienkapital. Das Ergebnis wird im Bericht recht befriedigend genannt; die Lieferungsaufträge haben die des Vorjahres erheblich überschritten. In der Bilanz stehen die Grundstücke mit 1235122 Mk., Gebäude mit 780558 Mk., Maschinen, Werkzeug und Geräte mit 568661 Mk., Vorräte mit 181210 Mk., Debitores mit 864988 Mk., Bankguthaben mit 508134 Mk., die Beteiligung an der Pomm. Eisengiesserei (mit 75 Prozent vom Nennwert) und andere Effekten mit 824721 Mk. Di-

Digitized by Google

Kreditores sind mit 269345 Mk. angegeben, und das Hypothekenkonto steht in der Bilanz mit 200000 Mk., ist aber am 2. Januar 1908 durch Rückzahlung auf 100000 Mk. ermässigt worden. In der Generalversammlung wurde mitgeteilt, dass das Geschäft jetzt durch den wirtschaftlichen Rückgang erschwert werde, dass man aber für 1908 ein befriedigendes Ergebnis erhofft.

Geschäfts-Eröffnungen.

Biebrich. Johann Mich. Harth, Rathausstrasse 60, eine Konditorei.
Erfurt. Horst Kohl, Anger 60, eine Konditorei.
Geislingen, Württbg. Aug. Schlaich, eine Feinbäckerei.
Gnesen. J. Maciejewski, Lorenzstrasse 29, eine Konditorei.
Hadersleben. A. Struck, Jungferustieg, eine Konditorei.
Kattowitz. Georg Gasmann, Friedrichstrasse, ein Schokoladengeschäft.
Plauen i. V. Alfred Schneider, Karlsstrasse 103, eine Feinbäckerei.
Wiesbaden. Wilhelm Fischer jr., Moritzstrasse 11, ein Schokoladengeschäft.

Konkurse.

Annaberg, Erzgeb. Bäckermstr. W. D. Steck.
Augsburg. Krämer L. Högel, Schulstr. 2.
Bremen. Krämer H. Köhler, Haferkamp 27.
Bromberg. Konditor E. Walter.
Crefeld. Krämerin H. Beiderwellen.
Chemnitz. Bäckermstr. F. G. Kötteritz in Grüna.
Dippoldiswalde. Bäckermstr. K. G. Stephan.
Dresden. Krämer H. Mey, Alaunstr. 90.
Gleiwitz. Konditor J. Apfeld.
Hainichen. Bäckermstr. P. Zeunig in Langenstriegis.
Hamburg. Bäckermstr. J. F. Söhrmann.
Kehl. Konditor K. A. Pfannstiel in Neumühl.
Kempen, Rhein. Zuckerwarenfabrik Gebrüder Goldstein.
Königsberg Pr. Krämer E. Hasenpusch, Klosterstr. 2.
Königshütte O.-S. Bäckermstr. M. Schwarz in Schwientochlowitz.
Landeck, Schles. Bäckermstr. J. Bartel.
Minden, Westf. Bäckermstr. A. Johannböke.
München. Krämer K. Tannig, Wörthstr. 49/0.
Oederan. Bäckermstr. F. M. Börner.
Passau. Bäckermstr. G. Krieger.
Plauen, Vogtl. Bäckermstr. F. R. Ritter.
Recklinghausen. Bäckermstr. J. Gasber in Herten.
Saalfeld, Saale. Bäckermstr. E. Winkler.
Schmiedeberg, Riesengeb. Konditor J. Spindler.
Stralsund. Krämer W. Tancré.
Triberg. Krämer Bonavent Ketterer in Schönwald.
Tuttlingen. Bäckermstr. A. Diener.
Wismar. Bäckermstr. F. Boseke.
Zöblitz, Erzgeb. Bäckermstr. Baldauf in Rübenau.

Firmennachrichten.

Berlin. Zuckerwaren-Industrie Fr. Niessler, G. m. b. H.: Carl Heidelberger ist nicht mehr Geschäftsführer.

— Lebensmittel-Industrie, G. m. b. H.: Fabrikation und Vertrieb von Nahrungsmitteln. Das Stammkapital beträgt 35000 Mk. Geschäftsführer ist Richard Trebbin.

Bielefeld. Warenhaus für Lebensmittel Gebrüder Wolff: Die Firma lautet jetzt: »Gebrüder Wolff«. Persönlich haftende Gesellschafter sind Robert Wolff und Wilhelm Wolff in Dortmund.

Bremerhaven. Fritz Krienke: Inhaber ist Fritz Gustav Adolf Krienke. Geschäftszweig: Kolonialwarengeschäft.

— Wilken A. Siems, Bremerhaven: Inhaber ist der Kaufmann Wilken Allrich Siems, Kolonialwaren und Delikatessen.

— Georg Heinr. Peters: Inhaber ist Georg Heinrich Friedrich August Peters, Kolonialwaren und Delikatessen.

Charlottenburg. F. Wiebeck & Co.: Der bisherige Gesellschafter Friedrich Wiebeck ist alleiniger Inhaber.

Ellwürden. Hedwig Kayser, Einswarden: Inhaberin ist Frau Kayser, Kolonialwaren und Delikatessen.

Güstrow. Hamburger Kaffee-Spezialgeschäft, Zweigniederlassung Güstrow: Inhaber ist Paul Ahlgrimm zu Stendal.

Halle, Saale. Nährmittel-Compagnie Reif & Weise: Persönlich haftende Gesellschafter sind Oskar Reif und Robert Weise.

Hamburg. Handels- und Import-Gesellschaft für Haushalts- und Lebensmittel, G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist der Grosseinkauf und Import aller Nahrungsmittel und deren Vertrieb an die Detaillisten. Stammkapital Mk. 100000.—. Geschäftsführer ist Alexander Hugo Pabst.

Jever. Theodor Albers, Neugarmssiel. Inhaber ist Theodor Elimar Albers in Neugarmssiel, Kolonialwaren.

Königshütte, O.-S. »Varsovil«, Konfitürengeschäft: Inhaber ist Karl Kallmann.

Krefeld. John Mackintosh Limited, Zweigniederlassung in Krefeld. Grundkapital 50000 Pfund Sterling. Das Unternehmen in Krefeld befasst sich lediglich mit Herstellung von Rahmzucker (Toff fee). Generaldirektor ist John Mackintosh zu Halifax in England. Otto Schweppenhäuser in Krefeld ist Prokura erteilt. Das Grundkapital ist in 50000 Shares über je ein Pfund Sterling eingeteilt.

Landshut. Landshuter Biscuits- und Cakes-Fabrik H. L. Klein: An Christian Bauer ist Prokura erteilt.

Mittweida. Heidemann & Schäfer: Inhaber ist Ernst Emil Gilbert, Handel mit Nahrungsmitteln.

Nagold. Heinrich Gauss, Konditor: Inhaber ist jetzt Theodor Gauss.

Oldenburg, Grossh. Friedrich Adrian in Osternburg: Inhaber ist Friedrich Julius Adrian, Kolonialwaren.

Rostock, Mecklb. Robert Capobus, Kolonialwaren: Das Geschäft ist durch Kauf auf Ernst Lehment übergegangen.

Stralsund. Hermann August: Inhaber ist Hermann August, Kolonialwaren.

Wiesbaden. Deutsches Kolonialhaus Bruno Antelmann in Wiesbaden: Die Firma lautet jetzt: Deutsches Kolonialhaus Fritz Naglo.

Gebrauchsmuster.

81 c. 322386. Als Spielzeug ausgebildete Verpackungsbüchse für Nahrungsmittel. Arthur Biberfeld, Berlin, Hohenzollernstr. 11. 18. 10. 07. B. 35898.

53l. 324218. Maschinelle Bepudervorrichtung mit Bürstenanordnung für Zuckerwaren. Carl Riebe, Dresden, Hermsdorferstr. 13. 2. 11. 07. R. 20235.

53l. 324897. Vorrichtung zum Giessen von Zuckerwaren, gekennzeichnet durch an einem Behälter angebrachte und an einer Maschine angeordnete auf- und abwärts bewegliche Stempel. Carl Riebe, Dresden, Hermsdorferstr. 13. 17. 10. 07. R. 20165.

53l. 324933. Konfektspritze, deren Kolben mittels einer denselben durchdringenden Kurbel und auf dieser sich aufwickelnden an der Spritze gehaltenen Schnüre eingetrieben wird. Fritz Schürmann, Elberfeld, Bahnhofstr. 50. 15. 11. 07. Sch. 27120.

81 c. 325673. Als Einsteck-, Falt- und Schiebeschachtel ausgebildete, flach zusammenlegbare Dekorationspackung, welche zwecks Aufstellung mit einer Stützvorrichtung versehen ist. Max Jovishoff, Halle a. S., Thomasiusstr. 33. 14. 11. 07. J. 7612.

Digitized by Google

53l. 322 145. Kombinationsform zur Fabrikation von Schokoladeneiern und dergl. Artikeln. Gustav Goedecke, Bielefeld, Niedernstr. 18. 2. 4. 07. G. 17 138.

53l. 326 518. Vorrichtung zum Herstellen hohler Zuckerfiguren. Carl Riebe, Dresden, Hermsdorferstr. 13. 29. 11. 07. R. 20 386.

81c. 326 717. Warenverpackung und Entleerungsvorrichtung für pulverige oder pastöse Stoffe. Dr. Ludwig Senfter, Bingen a. Rh. 29. 11. 07. S. 16 351.

81c. 326 722. Basthütchenverpackung für Zuckerwaren, insbesondere für Pralinés. Riquet & Co. Akt.-Ges., Gautzsch-Leipzig. 2. 12. 07. R. 20 389.

81c. 327 180. Gelatineverpackung für mit Früchten belegten und mit schon ausgebackenen Gebäckstücken gefüllten Honigkuchen. P. Kunisch, Neisse.

53l. 327 469. Vorrichtung zum Abstauben von Honigkuchen u. dgl., bestehend aus einem in einem feststehenden Gestell in der Längsrichtung desselben beweglichen, schräg stehendem Schüttelsieb und einem zu letzterem senkrecht schwingendem Bürstenrahmen. Paul Haase, Pössneck i. Th. 12. 12. 07. H. 35 441.

81c. 327 537. Vorrichtung zur Befestigung auswechselbarer Bilder an Verpackungsschachteln, bestehend aus in diesen angeordneten Schlitzen und unter letztere greifenden Bildträgerteilen. Hamburger Kaffee-Import-Geschäft Emil Tengelmann, Mülheim a. Ruhr. 18. 12. 07. H. 35 504.

Musterregister.

Aschersleben. H. C. Bestehorn: ein Kuvert, enthaltend u. a. Nr. 958 Kopp & Schmidt, Stettin, Napolitains, Koketta und Katzenzungen-Chokoladen Packung, Nr. 961 Paul Arnold, Berlin, Biskuitdosenbeklebungen, Nr. 964 Warmbrunner Biskuit-Fabrik »Ceres«, Warmbrunn, Einsteckschachtel, Nr. 965 B. Pohl, Breslau, Chocol.-Packung, Cognacbohnen, Nr. 966 Bensdorp & Co., Amsterdam, Plakat.

Dresden. G. Carl Richter, Dresdner Blechemballagen-Fabrik: ein Umschlag A, enthaltend Abbildungen von Formen für Schokolade, Marzipan und Biskuits, Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 14. Dezember 1907; ferner ein Umschlag B, enthaltend Abbildungen von Formen für Schokolade, Marzipan und Biskuits. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 14. Dezember 1907.

Hamburg. P. W. Gaedke: ein Paket, enthaltend 2 Muster von Ausstecherformen (Zeichnungen) und 3 Muster von Biskuitdosen. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 5. November 1907.

Hannover. Hannoversche Cakes-Fabrik H. Bahlsen: 1 Paket, enthaltend 4 Blechdosen und 1 Cakesmuster. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 25. Oktober 1907; ferner 1 Paket, enthaltend 1 Cakesmuster. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 13. November 1907; ferner 1 Paket, enthaltend 7 Muster für Packungen. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 19. November 1907.

Leipzig. Paul Franke & Co.: ein Bonbonmuster in Form eines Eisenbahnzuges, bestehend aus verschiedenen durch einen Faden verbundenen Wagen. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 24. Septbr. 1907.

Niedersedlitz. Manss, Richter & Kuntz: eine Blechschachtel, enthaltend Muster eines gefüllten Caramellkreisels mit Holzstiel zum Inbetriebsetzen. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 18. Novbr. 1907.

Würzburg. Erste Würzburger Conserven- und Chokolade-Fabrik von W. F. Wucherer & Co.: 1 Paket, offen, mit 4 Mustern für Weinflaschenkapseln in vier verschiedenen Farben, für Schokolade-, Creme- und dergl. Füllung bestimmt. Schutzfrist drei Jahre, angemeldet am 26. November 1907.

Patenterteilungen.

53k. 192 897. Vorrichtung zum Eindicken von Flüssigkeiten z. B. Pflanzen- oder Fruchtsäften. Adolf Wurm, Barmen, Ahornstr. 21. 3. 12. 05. W. 24 874.

53l. 193 501. Walzenstuhl, insbesondere für Schokoladenmasse. Fa. P. W. Gaedke, Hamburg. 9. 1. 07. G. 24 171.

53l. 191 633. Maschine zum Herstellen und Einwickeln von Zuckerwerk aus Teigmasse. The Standard Candy Machine Company, Columbus, Ohio, V. St. A.; Vertr.: Pat.-Anw. B. Blank, Chemnitz, u. W. Anders, Berlin SW. 61. 26. 3. 07. St. 11 978.

81a. 192 006. Maschine zum Einwickeln rechteckiger Tafeln. Fa. The Forgrove Machinery Company Ltd. u. Frederick Grover, Leeds, Engl.; Vertr.: A. Loll u. A. Vogt, Pat.-Anwälte, Berlin W. 8. 13. 9. 06. F. 22 256.

53l. 192 020. Austragvorrichtung für Walzen-, Mahl- und Mischmaschinen. Caleb Bruce Cole, Bristol, Engl.; Vertr.: G. Dedreux u. A. Weickmann, Pat.-Anwälte, München. 30. 9. 06. C. 14 985.

53l. 192 865. Maschine zum Auftragen von Füllmasse auf Waffelblätter. Joseph Polak, Amsterdam; Vertr.: S. Goldberg, Pat.-Anw., Berlin SW. 13. 23. 10. 06. P. 19 065.

81c. 193 050. Verschluss für Kisten mit abnehmbarem Deckel. Fa. P. W. Gaedke, Hamburg. 25. 8. 05 G. 21 789.

81c. 193 400. Verpackung für Konfekt. J. & A. Bock G. m. b. H., Hamburg. 14. 8. 06. B. 43 842.

81c. 194 862. Verpackungsrolle für Blattmetalle; Zus. z. Pat. 182 987. Walter Hamilton Coe, Providence, V. St. A.; Vertr. Dr. B. Alexander-Katz, Pat.-Anw., Berlin SW. 13. 14. 5. 07. C. 15 667.

81c. 194 928. Verpackung für Konfekt; Zus. z. Pat. 193 400. J. & A. Bock, G. m. b. H., Hamburg. 18. 9. 06. B. 44 132.

81c. 194 929. Verpackung für Konfekt; Zus. z. Pat. 193 400. J. & A. Bock, G. m. b. H., Hamburg. 18. 9. 06. B. 45 523.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

General-Reisevertretung

für ganz Deutschland wird von einer Spezialfabrik für Sanitäts-Schokoladen und Kakaos gesucht.

Es handelt sich um bereits eingeführte, nur erstklassige Fabrikate und wird auf eine Firma reflektiert, welche ganz Deutschland ständig bereisen lässt.

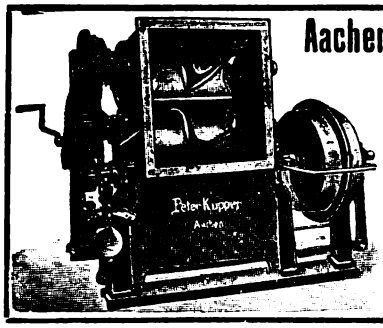
Gefl. Angebote unter **T. Z. 766** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Kapitalist gesucht zwecks Gründung einer

Schokoladenfabrik

nach feinstem Schweizer Verfahren (Lindt) von gebildetem Kauf- und Fachmann. Anfr. u. **J. J. 4422** bef. **Rudolf Mosse, Berlin S.W.**

Digitized by Google



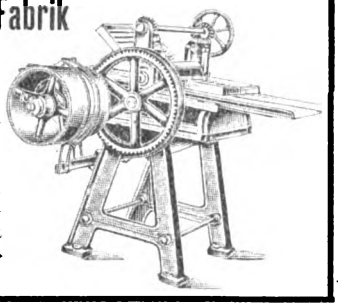
Aachener Misch- und Knetmaschinen-Fabrik

Peter Küpper, Aachen

liefert

Misch-u. Knetmaschinen

zur Herstellung von Schokolade und Kuvertüre, zum Präparieren von Kakao, zum Tablieren von Fondant, zum Anwirken von Marzipan, zum Brechen von Honigkuchenteig usw. **Teigwalzmaschinen** mit automatischem Walzenschutz. **Schnee- und Massenschlagmaschinen** usw.



Fabrikdirektor,

renommierter Fachmann der Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren-Branche, technisch wie kaufmännisch erste Kraft, der grösste Betriebe mit nachweislich hervorragendem Erfolge geleitet hat, besonders organisatorisch begabt ist,

sucht,

gestützt auf primissima Referenzen,

leitende Stellung

in grösserem Unternehmen. Gefl. Zuschriften unter **F. A. 722** befördert der **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Ein bei den **Schokolade-, Zuckerwaren- und Nahrungsmittel-Fabriken** gut eingeführtes Haus **sucht Vertretung** für die Schweiz von in obige Zweige einschlagenden Artikeln. Man schreibe unter **K 20, 529 L** an **Haasenstein & Vogler, Basel (Schweiz).**

Fachm. Kaufm. 30 J. alt, z. Z. Exped. Vorsteher einer grossen Fabrik der Nahrungsmittelbranche Norddeutschlands sucht sich zum 1. 4. c. oder später zu verändern. Suchender war lange Jahre erster Buchh., Reisender und **Kalkulator** in grösseren Schokolade- und Kakao-Fabriken, ist mit allen Fächern der kaufm. Organisation vertraut, bilanzsicher, gewandter, produktiver Arbeiter und reflektiert auf einen Posten in gleicher Vertrauensstellung.

Gefl. Off. sub **W. L. 365** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Schweizer Schokoladenfabrikant,

praktisch und theoretisch auf dem Laufenden,

Spezialität: Milchschokoladen und feine Fondants nach Schweizer Art,

sucht dauernde Stellung

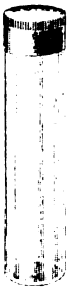
als Fabrikationsleiter oder vorübergehende Anstellung zum Zwecke der Auswahl und Installation des maschinellen Teils, Anleitung und Anlernung der Fabrikationsmethoden, Aufstellung der Mischungen und Rezepte usw. für Milchschokolade oder feine Fondants-Fabrikation.

Offerten unter **S. M. C.** an den **Verlag des Gordian, Hamburg 21,** erbeten.

Für die Instruktion ihrer ausserhalb des Zentralsitzes tätigen Verkäufer sucht eine grosse Kakao- und Schokoladenfabrik einen gebildeten und befähigten Herrn, der perfekter

Reisender

in der Schokoladen- und Konfitürenbranche gewesen sein muss. Ausser tüchtigem Verkaufstalent wird vollendete Fachkenntnis, grosse Gewandtheit im Verkehr mit dem Publikum und den Untergebenen, Dispositions- und Dekorationstalent, sowie ausgeprägter Ordnungssinn verlangt. Offerten mit Gehaltsansprüchen, ausführlichem Lebens- und Bildungsgang und Photographie erbeten unter **O. F. 767** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.



Mustergläser

für Bonbons, **Glasröhren** für Vanille usw. mit und ohne **Nickelblech-Steckkapsel — ohne Gewinde** – (sehr praktischer, eleganter und luftdichter Verschluss).

Probengläser

mit und ohne Holzhülsen, Holzkistchen usw.

liefert billigst

Albert Bornkessel

Mellenbach (Thür.)

Kartonnagen

für Schokolade, Zuckerwaren usw. in **allerfeinster** bis **billigster** Ausführung zu äussersten Preisen offeriert:

Hermann Gottschald

Luxuskartonnagen-Fabrik

Dresden-A. 16

Zur Messe: Leipzig, »Zeissig-Haus« Neumarkt 18 II. 145/148.

Digitized by Google

In unserm Verlage sind die

Adressenlisten

der Schokoladenfabrikanten der ganzen Welt

erschienen. Aufgenommen sind nur die Firmen, die von der rohen Bohne an arbeiten. Die Adressen sind durchaus zuverlässig.

Bezugspreis wolle man erfragen beim

Verlag des Gordian, Hamburg.

✱ Papierwolle ✱

empfiehlt

J. Feirabend, Niedernhausen i. Taunus.

Schneiders Schildergeschäft
Siegen i. W.

kann Jedem, der etwas ff. in Firmen- und Reklameschildern haben will, als beste Bezugsquelle empfohlen werden.

Allgäuer Trockenmilch

Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als unübertroffen in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.

Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

Echt russischen

Knöterich-Thee

zur Fabrikation von

Knöterich-Bonbons

liefert

Max Rieck, Hamburg 21.

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in Schokolade-Streifbändern am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma Wolfrum & Hauptmann, lith. Kunst-u. Prägeanst., Nürnberg, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Klebstoffe Kalt-Leime.

Den Schokoladenfabrikanten liefert die Firma

Ferdinand Sichel

Limmer vor Hannover

geschmackfreie und geruchfreie

Klebstoffe aller Art.

Muster stehen gratis zur Verfügung.
Es wird gebeten, bei Einforderung von Proben den Zweck der Verwendung anzugeben.

Erste und grösste Firma der Branche!

Spezial-Schutzkleider

für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche

aus Nessel, grau Halbleinen, echt braun u. blau Siamosen, Khaki-Stoff usw.

Spezial-Anzüge

für Arbeiter der Schokoladen-Branche

aus echt braun Drell, Militär-Drell, Panama, Zwirn und Khaki-Stoff

fabriziere in grossen u. kleinen Posten äusserst billig

EN GROS! — EXPORT!

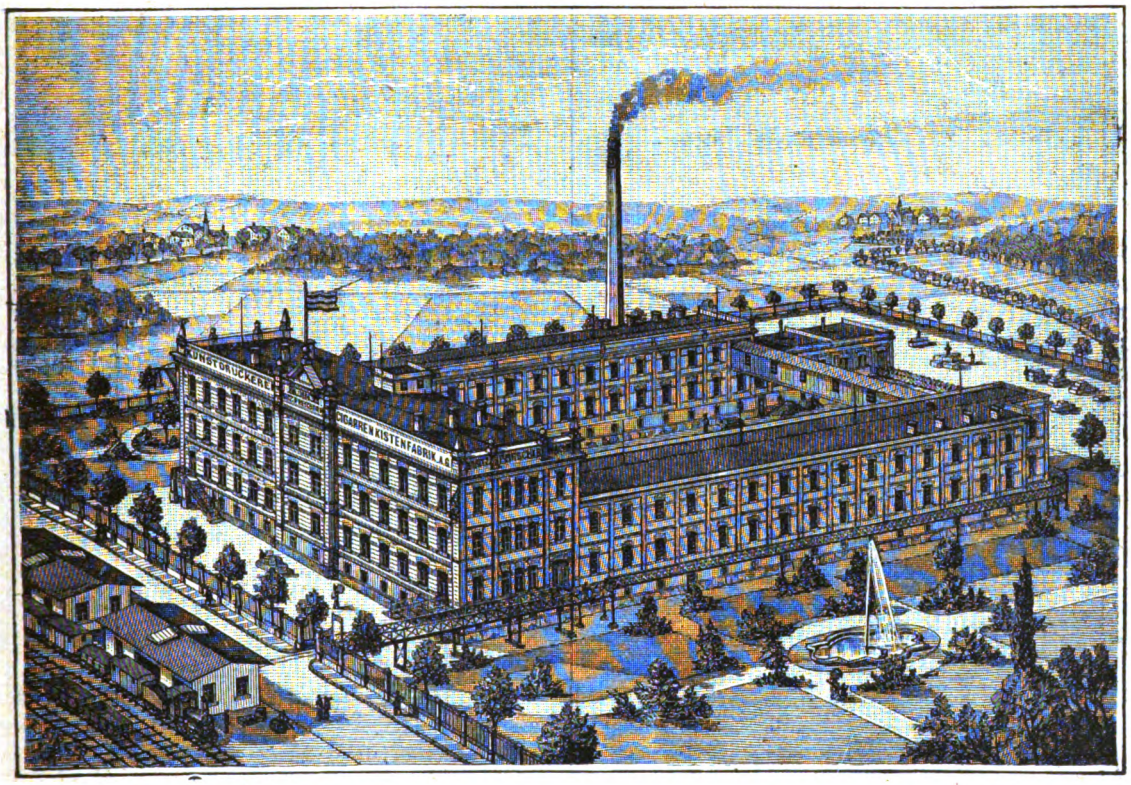
Ernst Krah, Dillenburg 5.

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Reichhaltige Kollektion von Verlags-Etiketten.

Digitized by Google

Ich beabsichtige meine seit 80 Jahren bestehende und von mir selbst über 35 Jahre mit gutem Erfolge betriebene

Honigkuchen-Fabrik u. Zuckerwaren-Handlung

bestrenommierte Firma, weil ich mich vom Geschäft zurückziehen will, aber passender Nachfolger fehlt, unter günstigen Bedingungen

zu verkaufen.

Das Geschäft ist das grösste der Branche in bedeutender Provinzial-Hauptstadt des Ostens. Fast ohne Konkurrenz. Bedeutend. Umsatz zu $^2/_3$ an feinste Privatkundschaft. Zur Uebernahme u. zum Betrieb 60000 Mk. erforderlich. Off. ü. **B. U. 3149** an **Rudolf Mosse, Breslau.**

EIS- UND KAELTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefern als Spezialität

QUIRI & Co., Maschinenfabrik, SCHILTIGHEIM i. Els.

Zweigbureaux:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19. -- **Berlin-Charlottenburg,** Passauerstrasse 27/28.

Zucker aus Zuckerrohr

in weiss, gelb und braun

importiert

Max Rieck, Hamburg

Drahtadresse: Gordian.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Schaustück umsonst!

Schon auf 1 Körbchen mit 3 Kilo Netto-Inhalt = ca. 2000—2100 Stück

bunte $^1/_3$ Pf. Schaum-Häschen

zum Preise von Mk. 5.50 franko, oder bei 500 Stück

1 Pf. bunt bestreuten Eiern

zum Preise von Mk. 3.75 franko gebe ich je einen Oster-Riesenhasen gratis bei.

Im Grosso billiger.

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

Bleifreie Zinnfolie

(Stanniol, Blattzinn)
glatt und gepresst

eignet sich am besten zum Einwickeln von Schokolade,. Konfitüren und Zuckerwaren. weil dadurch ein Eindringen von Luft, Feuchtigkeit und Staub verhindert wird und den Waren ihre eigene Feuchtigkeit und ihr Aroma erhalten bleibt. Wegen ihres eleganten Aussehens, welches weder durch den Einfluss von Luft noch durch Wasser leidet, ist **Zinnfolie** allem anderen Verpackungsmaterial von Nahrungsmitteln vorzuziehen. – Anfragen oder Bestellungen bitten wir zu richten an die

Centralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken

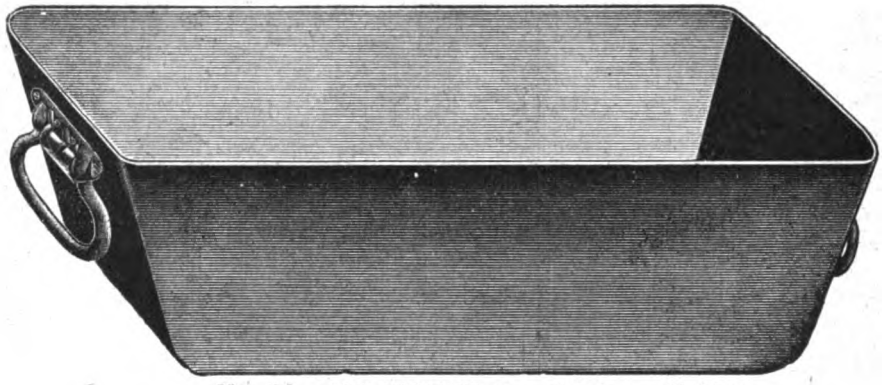
Berlin S. O., Schmidstrasse 8.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese Walzenkasten liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

	0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge . . . . . mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite . . . . . »	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe . . . . . »	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern	7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse	8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

	5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge . . . . . mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite . . . . . »	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe . . . . . »	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern	42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse	50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Bols'

berühmte feine holländische Liköre eignen sich speziell zur Herstellung von erstklassigen Pralines und Bonbons.
Feine hervorragende Qualität
hochgradig — niedergradig.

Aelteste Likörfabrik Hollands

ERVEN LUCAS BOLS, Amsterdam.

WAS DIE KÄUFER UNSERER MASCHINEN SAGEN!

„Die kürzlich für uns aufgestellten sieben Einwickel- und Packmaschinen arbeiten in jeder Weise zu unserer vollsten Zufriedenheit."

„Zwei Mädchen bedienen die Maschine mit grösster Leichtigkeit und schaffen mehr als stündlich garantiert wurde."

„Die von Ihrem Monteur aufgestellten beiden Karamel-Einwickel-Maschinen arbeiten ganz tadellos."

KARAMEL-
EINWICKEL-MASCHINE
WICKELT
4000 STÜCK PER STUNDE
MIT NUR ZWEI PERSONEN
DIE EINE BEDIENT DIE MASCHINE
DIE ANDERE LEGT DIE FERTIGEN
PAKETE IN KISTEN.

EINWICKEL-MASCHINE
FÜR RUNDE TAFELN.

EINWICKEL-MASCHINEN

NÄHERE AUSKÜNFTE ERTEILT
THE FORGROVE MACHINERY CO. LTD.
ADMIRAL STREET — DEWSBURY ROAD
LEEDS — ENGLAND

PATENT-INHABER FÜR DIE VEREINIGTEN STAATEN:
THE CONSOLIDATED WRAPPING MACHINE CO. NEW-YORK.
GENERAL-AGENTEN FÜR KANADA:
THE TORONTO TYPE FOUNDRY CO. TORONTO.

Digitized by Google

Zur Herstellung von

Milch-Schokoladen zum Essen

und

Milch-Kakaos zum Trinken

liefern wir aus unserer Dresdner Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Schokolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Schokoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchschokoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch. Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund, Dresden.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1908. XIII. Jahrgang. **Nr. 309.** Hamburg, 5. März 1908.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

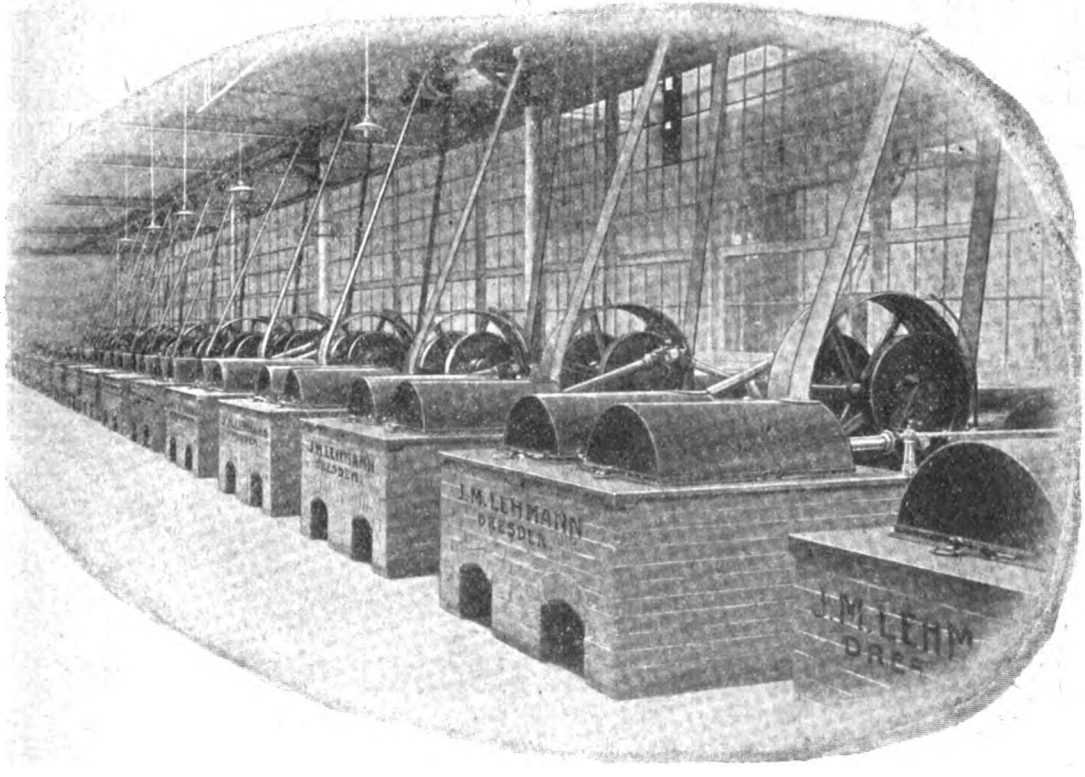
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✤ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Original-Konstruktion Lehmann.



Längsreibmaschinen (Conches)

Doppelte und vierfache Maschinen. — **Viele Hunderte im Betrieb.**

Fondant-Schokolade und Milch-Schokolade

erhalten nur durch die

Längsreibmaschinen

den beliebten schmelzenden Charakter, den die gegenwärtig bevorzugten Qualitäten haben müssen.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93 544 150 277 154 733 162 454 178 898 180 869
Patent Nr. 16 853 in England, Schottland und Irland

Oetker

ist der
grösste
Mandel-Importeur.

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

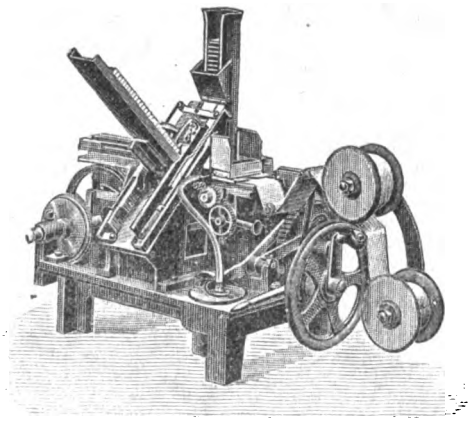
A. Savy, Jeanjean & Cie.

ehemals
G. HERMANN & BEYER FRERES
162 Rue de Charenton, Paris.

Aelteste Firma für Maschinen zur Schokoladen- und Zuckerwaren-Industrie.
Ausgezeichnete und perfekte Ausführung.

In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Ueberziehmaschine** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösster Erfolg! Die Arbeit wird mit unserer Maschine gerade so wie mit der Hand gemacht!
Vollständiges Auslassen der Gitter.



In allen Ländern gesetzlich geschützt. — **Mogul et Mogulette** — In allen Ländern gesetzlich geschützt.

Grösste Vollendung als Fachmaschine! Kolossale Ersparnis an Arbeitslohn.
Leistung von anderen Maschinen unerreicht.

Neue automatische Maschine zum Einwickeln der Schokoladentafeln in Stanniol und Wellpapier in einer einzigen Operation.

Mit der Maschine können auch zugleich Karten beigepackt werden.

Auf Wunsch werden Referenzen und Kataloge zugesandt.
Grand Prix St. Louis 1904.

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen **Michelmann & Schlüter**

liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.

Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.

Ferner Nuss- und Nougat-Masse, sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.

Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.

Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 309

vom 5. März 1908.

Ein neuer Amerikabericht. — Konsumrückgang. — Hie fettreich! — Ueber Puderkakao. — Qualitätsschleuderei. — Haematolkakao. — Das Wunderfabrikat Haemacolade. — Trockenmilch mit Salatöl. — Deutschlands Verkehr mit dem Auslande 1907. — Aus Ernteländern. — Die Maethersche »Kakao-Verbilligung«. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Ein neuer Amerikabericht.

In der Neuyorker Zeitung »Journal of Commerce« vom 13. Februar 1908 finden wir den folgenden Aufsatz. Er ist von uns, wörtlich übersetzt, wiedergegeben:

Rückgang im Kakaoverbrauch von über 40 Proz. Der Preis von Rohkakao ist seit der Krisis über 11 cents gefallen.

Der Kakaomarkt befand sich gerade auf dem Höhepunkt einer leichten spekulativen Bewegung, als die Finanzkrisis eintrat und die Preise scharf nach unten gingen. In einigen Fällen, z. B. für Trinidad, zeigte sich ein Preissturz von über 40 Prozent in nicht ganz vier Monaten. Kakaobohnen, die man zu 26 cents verkaufte, finden jetzt kaum Abnehmer zu 15 cents. Nach den vorliegenden Angaben wird ein noch tieferer Preisstand eintreten. Hierbei ist zu erwähnen, dass Kakaobohnen, die heute 15 cents kosten, vor zwei Jahren zu 11 cents verkauft wurden.

Die Makler berichten, dass die Verhältnisse für Kakaobohnen augenblicklich ungünstiger als je liegen. Der Verbrauch ist um 30—40 Prozent zurückgegangen. Die Fabrikanten sind daher ganz vom Markte verschwunden. In der Zuckerwaren-Industrie hat diese kritische Zeit den Absatz von Zuckerwaren mit Schokolade sehr verringert. Gerade in diesen Luxussachen zeigt sich die Einschränkung zuerst. Die geringeren Sorten verlangen erwiesenermassen meistens eine verhältnismässig weniger gute Qualität von Schokoladendeckmasse, oft werden Surrogate dazu verwendet. Würde Kakao auf einer vernünftigen Preisbasis verkauft werden, so würden Surrogate weniger in Anwendung kommen. Weniger süsse Schokolade findet besseren Absatz. Was Kakaopulver anbelangt, so sind Kleinhändler auf lange Zeit damit versorgt, sie haben es voriges Jahr in der Haussezeit gekauft. Die guten Zeiten für den »Confectioner« haben aufgehört, sodass auch der Absatz von Kakao nur in beschränktem Masse stattfinden kann.

Ein Makler sagte über die augenblickliche Lage folgendes:

Die Finanzkrisis hat allen Fabrikanten den Mut benommen. Der Rückgang des Verbrauchs wird auf 30 Prozent geschätzt, einige sehr gut unterrichtete Leute schätzen ihn sogar auf 40 Proz. Noch niemals habe ich den Kakaomarkt in einer so misslichen Lage gesehen. Der grosse Preissturz hat alle Käufer eingeschüchtert. Die Fabrikanten hielten sich anfangs in Erwartung einer Baisse zurück; der Einstand ihrer Vorräte ist höher als die heutigen Preise. Noch immer ist

Digitized by Google

das Ende nicht abzusehen; sie weigern sich daher, auf Grund der um 11 cents gefallenen Preise irgend etwas zu unternehmen.

Die Trinidadankünfte sind stärker, und wie in Bahia, zeigt der Markt auch in Port of Spain eine missliche Lage. Der reiche Pflanzerring, der den afrikanischen Kakao kontrolliert, versucht den Preis für seinen Kakao entsprechend zu heben, aber mit einem Vorrat von 140000 Sack in Lissabon. Die Aussichten sind hier für einen Erfolg wenig günstig. Europa, das mit seinem grossen Bedarf über dem Markt schwebt, will natürlich nicht kaufen.

Die Spekulation ist verantwortlich für die unnatürlichen Preise vom vorigen Jahre. Deutschland ist heute einer der grössten Verbraucher von Kakaobohnen. Es ist deshalb wohl nicht verwunderlich, wenn Hamburg in der Kakaospekulation die Führung übernahm, obwohl Neuyork mit seinen Haussemanövern nicht weit hinter ihm stand.

Nachstehende Tabelle zeigt die Bewegung der Kakaopreise in den letzten beiden Jahren. Die Hausse erreichte im Oktober 1907 ihr Ende.

	Febr. 1908	Oktbr. 1907	Febr. 1907	Febr. 1906	
Bahia	16	25½	16½	10¼	cents
Caracas	17	26	18½	11½	»
Arriba	19	26	18½	13	»
Grenada	15	23½	17	10¼	»
Surinam	15	23½	17	11	»
Trinidad	15	25¼	18	11	»

* * *

Im Anschluss an den obigen amerikanischen Bericht können wir noch melden, dass auch im Februar die Einfuhr von Rohkakao in Neuyork um fast 16000 Sack kleiner ist, als sie im Februar 1907 war. Es wurden eingeführt

	Februar	1908	45000 Sack
gegen	»	1907	60803 »
	»	1906	56834 »

In den beiden Monaten Januar und Februar zusammen hat Amerika rund 46000 Sack weniger verlangt als 1907. Das ist ein Rückgang von etwa 40 Prozent. Der Herr Berichterstatter, der den obigen Aufsatz verfasst hat und dessen Namen wir nicht kennen, hat also ganz richtig gerechnet.

Konsum-Rückgang.

Die Schweiz ist ebenfalls im letzten Jahre gehörig ins Stocken gekommen. In all den letzten Jahren hatte man sich daran gewöhnt, damit zu rechnen, dass die Ausfuhr schweizer Schokoladen von Jahr zu Jahr

um rund 1000000 Kilo

oder im Geldwerte um rund 4 Millionen Francs steigt. So ist es bis zu Ende des Jahres 1906 gewesen. Das Jahr 1907 zeigt aber in allen Aufrechnungen, dass auch hier die Kakaohausse dem Vorwärtsdrängen unüberwindliche Hürden in den Weg gestellt hat. In 1907 ist die Ausfuhr nur um 78000 Kilo gestiegen, was im Geldwerte nur etwa 400000 Francs ausmacht. Und das neue Jahr, die Monate Januar/Februar sollen sogar die Zahlen des Vorjahres weit hinter sich gelassen haben. An Hand der deutschen Einfuhrzahlen gemessen, ist der Export schweizer Schokoladen ganz erheblich gesunken. Es sind in Deutschland im Januar 1908 nur 31500 Kilo schweizer Schokoladen eingeführt worden, gegen 49600 Kilo im vorigen Jahre. Der Produktionsrückgang in der Schweiz wird auch ausgewiesen durch den bedeutend kleineren Bedarf an Kakaobutter; die Einfuhr in 1907 ist um 80000 Kilo zurück hinter 1906, und im Januar 1908 konnte Deutschland nur 20000 Kilo dorthin liefern, während es im vorigen Jahre 49000 Kilo waren.

Frankreich hat in den letzten Jahren im Januar immer annähernd 2 Millionen Kilo Bohnen über die Zollgrenze genommen. In diesem Jahre sind es nur 1426500 Kilo geworden. Im vorigen Jahre wurden 2081000 Kilo und vor zwei Jahren wurden 1829000 Kilo verzollt.

Auch in diesem Lande sind im Januar rund 654500 Kilo weniger gefordert und verzollt worden, als im vorigen Jahre. Dafür sind die Vorräte Frankreichs im Steigen. Am 31. Januar betrugen sie 11515400 Kilo gegen 9242600 Kilo am 31. Januar 1907. — Also die Vorräte wachsen, der Konsum geht zurück. —

Deutschland zeigt weiter einen erheblichen Rückgang im Kakaokonsum. Die Februareinbusse fühlt man erst nur, über den Rückgang im Januar aber liegen die amtlichen Zahlen bereits vor. Von Rohkakao sind im Januar 1908 nur 4021300 Kilo eingeführt worden, gegen 1907 4880100 »

» 1906 4681300 »

Der letzte Januar ist also gegen das vorige Jahr um rund 860000 Kilo zurück. Das sind etwa 18 Prozent. Gegen 1906 beträgt die Abnahme 660000 Kilo. —

Hie fettreich!

Ueber die von uns in Nr. 306 vorgetragene Geschichte, nach der ein Hamburger Detaillist jedesmal Gift und Galle absonderte, wenn er von fettarmem Kakao sprechen hörte, daneben aber seine Kundschaft täglich mit fettarmem Kakao versorgte, ist viel gelacht worden.

Hätte man aber nicht eher Ursache, ein Klagelied anzustimmen? Haben denn Kaufleute Anspruch auf eine besondere Art von Moral? Wir fragen, kann man an einer solchen Aufdeckung mit gezogenen Schultern vorüber gehen und derartige Vorfälle nur »smart« nennen? —

Wir sind anderer Meinung. Wir sagen, wer auf ein bestimmtes System schilt, der hat auch die Pflicht, beim andern System zu bleiben.

Die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, gegen deren Fabrikate der Hamburger Kaufmann eiferte, schreibt uns zu diesem Fall folgendes:

»An die Redaktion des »Gordian«,
Hamburg 21.

In der Nummer 306 des laufenden Jahrganges Ihres geschätzten Blattes vom 22. Januar haben Sie in dem mit »Hie fettreich!« überschriebenen Artikel das Verhalten der Firma C. H. Waldow zu Hamburg, welche in ihren Preislisten die stärker entfetteten Kakaos auf das schärfste herabsetzt, daneben aber selbst damit Handel treibt, näher geschildert und illustriert. Am Schlusse Ihres Artikels sagen Sie, dass Sie weitere Schritte in dieser Angelegenheit zu tun den näher beteiligten Interessenten und dem Verbande Deutscher Schokoladefabrikanten überlassen

Bereits im November vorigen Jahres haben wir zu den Waldowschen Preislisten und den darin enthaltenen Angriffen und schweren Verdächtigungen gegen die stärker entfetteten Kakaos Stellung genommen und sowohl die Unterlassungsklage beim Landgericht Hamburg angestrengt, als auch den Erlass einer einstweiligen Verfügung beantragt. Die letztere ist sodann auch im Beschlussverfahren und ohne vorherige mündliche Verhandlung unterm 7. Januar 1908 vom Hanseatischen Ober-Landesgericht zu Hamburg,

Digitized by Google

zum Aktenzeichen Bs. Z. VI 128/07 erlassen worden und lautet in ihrem Tenor folgendermassen:

»Den Beklagten (also den Inhabern der Firma C. H. Waldow & Co.) wird unter Androhung einer Strafe von 500 Mk. für jeden einzelnen Zuwiderhandlungsfall untersagt, in öffentlichen Bekanntmachungen oder in Mitteilungen, welche für einen grösseren Kreis von Personen bestimmt sind, die Behauptungen aufzustellen,

dass einzelnen Kakaomarken besonders günstige Eigenschaften angedichtet werden,

dass versucht werde, dem Publikum durch Anpreisung angeblicher Vorzüge und Verschweigung der durch die betreffende Fabrikationsmethode entstandenen Nachteile Sand in die Augen zu streuen,

dass stark entölter Kakao mit abgerahmter Milch zu vergleichen und ebenso wertlos sei wie diese,

dass stark entölter Kakao ohne Saft und Kraft und wertlos sei,

dass, genau wie der Milchhändler die Milch abrahme und aus dem gewonnenen Rahm (Sahne) den Hauptgewinn ziehe, es auch gewisse Kakaofabrikanten machten, indem sie der Kakaobohne den wertvollsten Bestandteil, das Fett, in ungewöhnlich hohem Masse abpressten und dieses Fett, genannt Kakaobutter, für einen bedeutenden Preis an die Schokoladenfabrikanten verkauften,

dass der Verkauf stark entölten Kakaos wegen der darin liegenden Täuschung des Publikums ebenso gesetzlich verboten werden müsse, wie der Verkauf abgerahmter Milch als Milch.«

Gleich Ihnen hielten wir es für angezeigt, den wirklichen Fettgehalt der von der Firma C. H. Waldow zu Hamburg in ihren Preislisten angebotenen und angepriesenen Kakaomarken festzustellen.

Wir liessen deshalb solche durch mehrere beeidigte Handels- und Nahrungsmittel-Chemiker bezw. gerichtlich beeidigte Sachverständige, sowie auch durch andere Personen einkaufen und untersuchen. Die sämtlichen Analysen ergaben das nämliche Resultat, wie solches auch die von Ihnen veranlasste Untersuchung zeitigte, nämlich, dass keine einzige der von der Firma Waldow geführten Kakaomarken den sogen. üblichen Fettgehalt aufweist, sondern dass es sich bei denselben durchweg um stärker entölte Fabrikate handelt. Die betreffenden wissenschaftlichen Untersuchungsberichte der Sachverständigen haben wir im Original zu den Gerichtsakten überreichen lassen.

Von dem Ausgange des Rechtsstreites werden wir Ihnen zur gegebenen Zeit nähere Mitteilungen machen.

Dass auch der Verband Deutscher Schokolade-Fabrikanten Schritte in der Angelegenheit tun wird, wie Sie dies anheimstellen, dürfte von vornherein als völlig ausgeschlossen zu betrachten sein, denn die Firma C. H. Waldow löst ja im Grunde genommen bei ihren Angriffen auf stärker entölte Kakaos den Deutschen Schokolade-Verband in seinem früheren Vorgehen ab. Die Firma Waldow könnte sich bei einer Klage seitens des Verbandes einfach auf die Schule berufen, die er selbst gemacht hat.

Wir werden deshalb auch in diesem Falle des unlauteren Wettbewerbes die Sache allein durchfechten müssen.«

* * *

Wir haben uns eine Abschrift der Analysen ausgebeten, um nachprüfen zu können, ob die Resultate anderer Chemiker mit der Analyse, die wir durch Herrn Dr. Gilbert hatten machen lassen, übereinstimmt.

Es haben gefunden:	Fettgehalt				
Herr Dr. Ulex	16.33	16.78	17.00	23.82	Proz.
» Dr. Schenk	16.40	17.10	21.20	23.90	»
» Dr. Langfurth	15.46	16.46	16.86	23.80	»
Das Altonaer Amt	15.02	16.50	15.67	23.84	»

Es zeigen sich ja kleine Differenzen in den Resultaten, was wohl daraus zu erklären ist, dass zu verschiedenen Zeiten eingekauft worden ist, zu Untersuchungszwecken also aus verschiedenen Pressungen geliefert wurde. Aber darin gleichen sich alle Analysen: Waldow hat fettarme Kakaos geführt, hat auf sie gescholten, hat seinen Kunden fettreiche versprochen, fettreiche gerühmt — und fettarme geliefert. —

Ueber Puder-Kakao.

Ueber Puderkakao veröffentlicht Herr Prof. Matthes in Jena in der Zeitschrift für öffentliche Chemie eine Arbeit. Herr Prof. M. vergleicht frühere Analysen in ihrem Aschenresultat mit neueren Analysen bei Stollwercks Kakao und stellt daraus fest, dass die Firma Stollwerck früher ohne Alkalipräparation gearbeitet habe, davon aber seit längerer Zeit abgegangen sei. Das war bekannt. Herr Prof. M. bringt ferner eine Tabelle, die die Untersuchungsresultate von 39 Kakaopulversorten an Wasser, Aetherextrakt, Gesamtasche, Reinasche, Rohfaser bringt.

Herr Prof. M. polemisiert mit Recht gegen einen Beckurt'schen Satz, in dem den Fabrikanten auferlegt wird, kein Kakaopulver in den Handel zu bringen, das mehr als 5 Prozent Feuchtigkeit hat, indem er nachweist, dass dann heute schon die meisten Fabrikanten ins Loch kommen müssten. Unter 39 von ihm untersuchten Sorten hatte die trockenste Sorte einen Wassergehalt von 5.11, der Durchschnitt bei deutschen Sorten stand auf 7.19 Prozent. Dass man da den Vorschlag des Herrn Prof. Beckurts als einen solchen, der vom grünen Tisch heruntergefallen ist, bezeichnen muss, ist ohne weiteres klar.

Herr Prof. M. nennt die Tatsache auffallend, dass gerade die deutschen Kakaomarken einen höheren Wassergehalt haben als die ausländischen. Sollte dabei nicht die Verpackungsart ins Gewicht fallen? Die ausländischen, also wohl meist holländischen, Sorten sind in Blechbüchsen verpackt, können also kein Wasser aus ihrer Umgebung annehmen. Bei deutschen wird man mehr Sorten untersucht haben, die in Papier verpackt waren. Und dann, hat Herr Prof. Matthes die Luftfeuchtigkeit gemessen, an den Tagen, an denen er den Kakao einkaufte und zur Untersuchung nahm? Ein Kakaopulver, in Papierpackung, wird hinter zehn sonnigen, trockenen Tagen sicherlich 1—2 Prozent weniger Wasser zeigen, als dasselbe Pulver es nach zehn nassen Regentagen tun wird. Ist das berücksichtigt? —

Ueber den Fettgehalt sagt Herr Prof. M., die Kakaogrossindustrie hätte sich durch den von Prof. Juckenack angeregten Streit nicht beeinflussen lassen; allerhöchstens in der Richtung, dass sie nun erst recht, den Wünschen des Publikums folgend, die Fabrikation der fettarmen Marken neu aufgenommen hätte. So hätte er im September 1907 bei der Untersuchung Stollwerckschen Kakaos gefunden

3 Proben zwischen 25 und 30 Prozent Fett
3 » » 20 » 25 » »
3 » weniger als 20 » »

Ueber den Aschegehalt hat Herr Prof. Matthes nicht viel zu sagen, und den Rohfaserwerten spricht er bei der Wertbestimmung des Kakao-

Digitized by Google

pulvers fast gar keine Bedeutung bei. Zum Nachweis vom Schalengehalt wären wir nach wie vor in einigermassen zuverlässiger Weise nur auf die botanisch-mikroskopische Untersuchungsart angewiesen.

Ist der ganze Aufsatz des Herrn Prof. Matthes auch in der Hauptsache für seine Berufskollegen geschrieben, so findet der Fabrikant doch auch manchen interessanten Satz darin. Hätten wir mehr Platz im Gordian, würden wir den Verfasser um die Abdruckerlaubnis gebeten haben, so müssen wir uns bescheiden und das wichtigste nur im Auszuge melden.

Qualitätsschleuderei.

Der in den letzten Monaten recht fühlbar gewordene Konsumrückgang hätte beinahe einen Teil der deutschen Fabrikanten zu schweren Fehlern verleitet. Wir sprachen darüber schon auf Seite 1615 in Nr. 306. Und wir warnten auf Seite 1644 in Nr. 307 vom 5. Februar noch einmal, doch ja nicht die billigsten Fabrikate nur aus dem billigsten Rohstoff herzustellen. Am 12. Februar haben wir dann noch einmal ausführlich gewarnt durch ein Rundschreiben, das »vertraulich«, nur an einen engeren Kreis gegangen ist. Dieses Rundschreiben lautete, auszugsweise, so:

»1. Die allgemeine wirtschaftliche Lage lässt bis auf weiteres eine Absatzsteigerung in Kakaofabrikaten der billigsten Art nicht erwarten. Nicht der hohe Bohnenpreis allein hat den Konsumrückgang verschuldet. Eine Konsumsteigerung wird auch dann nicht in merkbarem Umfange sofort eintreten, wenn die Fabrikanten ihre Pfundpreise für

billigstes Kakaopulver auf 80 Pf.
billigste Schokolade auf 60 Pf.

stellen könnten.

2. Ein grosser taktischer Fehler ist es, die Qualitätsgrenze immer weiter nach unten zu schieben, die billigsten garantiert reinen Fabrikate ohne jede Rücksicht auf Wohlgeschmack herzustellen, d. h. offiziell zuzulassen: die billigste reine Schokolade und der billigste reine Kakao werden aus reinem Akrakakao hergestellt, — »um der Konkurrenz zu begegnen!« — Die Folge derartiger Dispositionen ist zweifellos ein weiterer Rückgang des Konsums an deutschen Fabrikaten.

Die wichtigste Aufgabe für die bevorstehende Berliner Versammlung ist: Rückkehr zur Qualitäts-, Abwendung von der Quantitätsfabrikation! Für eine Qualitätsfabrikation muss der Kakao nach Muster gehandelt werden, und dann kann er kein Spekulationsobjekt sein. Zur Spekulation taugen immer nur solche Produkte, die nach Type gehandelt werden, die vertretbar sind. Tausende von Säcken mit Qualitätskakao finden heute keine Käufer; das Rohmaterial darin kostet den Fabrikanten nur 10 Mark mehr, als für den allerordinärsten, halbreifen, schliffigen Kakao bezahlt werden muss. Den deutschen Konsumenten könnte aus wirklich gesundem, gut reifem, abgelagertem Rohkakao ein wohlschmeckendes Fabrikat zu wohlfeilen Preisen geliefert werden, wenn eine Gruppe von Fabrikanten sich von den Mindestpreisfabrikaten gänzlich lossagen und dafür geschlossen die Qualitätsfabrikation hoch bringen wollte.

Nach Briefen aus Amerika kennt und nennt man uns drei Gründe für den Rückgang des Konsums dort,

a) der hohe Bohnenpreis,
b) der allgemeine wirtschaftliche Rückgang,
c) die Qualitätsverschlechterung der Kakaofabrikate.

Dieselben Gründe gelten für Deutschland. Und zu ihrer Beseitigung verhelfen:

a) Das Bestreben, den Hauptabsatz in den billigsten Fabrikaten zu suchen, muss aufhören! Nur dann kann

b) der Bohnenhandel zur Ruhe kommen, nur dann können die Preise langsam bis auf 50 bis 60 Mk. zurückgehen, und nur dann kann

c) der allgemeine wirtschaftliche Rückgang ohne tiefere Wirkung von der Kakao-Industrie überwunden werden.

Nur dann kann der Standard der deutschen, wohlfeilen, aber nicht billigsten Kakaofabrikate dahin kommen, dass sich ihr Konsum, des Wohlgeschmacks wegen, hebt, dass immer weitere Kreise täglich Kakao geniessen.

Reiner, frischer Akrakakao, der vor kaum einem Monat erst vom Baum gepflückt ist, ist ebenso untauglich als Rohstoff, wie es reiner, frischer Thomékakao ist. Die Grundstoffe für die Kakaofabrikation müssen nach Grundsätzen des Wohlgeschmackes, nicht aber lediglich nach dem Preise verwendet werden.«

Wir freuen uns, melden zu können, dass man wieder davon abgekommen ist, im deutschen Konsum für die billigsten Fabrikate das allerbilligste Rohmaterial zu verwenden. Schon 10 bis 15 Prozent von Trinidad oder ähnlichen edleren Sorten, bessern die billigsten Sorten so auf, dass sie doch wenigstens »Genussmittel« bilden. Die Lissaboner würden sich gefreut haben, wenn Deutschland den Fehler gemacht hätte. Nun ist's gottlob mit der Freude nichts geworden, denn in der Berliner Versammlung vom 16. Februar ist beschlossen worden, die billigsten Sorten nicht bloss nach dem Preise zu fabrizieren, sondern bei der alten erprobten Weise zu bleiben, dass zu den Grundmassen aller Fabrikate verschiedene sich ergänzende Kakaosorten gehören.

Haematol-Kakao.

Neben Haemacolade her läuft noch ein zweites Haema-Haema-Fabrikat, das sich Dr. Niemanns Haematol-Kakao nennt. Von ihm wird natürlich versichert, dass es erheblich besser, als alles, was sonst von Kakaofabrikaten im Markte sei.

Da wird es von Interesse sein, zu lesen, was Herr Dr. Bischoff in Berlin über das Resultat einer in seinem chem.-analyt. Laboratorium vorgenommenen Untersuchung berichtet.

Untersuchung von Dr. Niemanns Haematol-Kakao.

»Geehrtem Auftrag vom 30. Januar entsprechend habe ich durch meinen Laboratoriumdiener aus dem Geschäft der Haematol-Gesellschaft m. b. H. hier, Kreuzbergstr. 22, dem Prospekt entsprechend 1 Pfund sogen. Dr. Niemanns Haematol-Kakao in zwei Halbpfund-Paketen zum Preise von 2.70 Mk. ankaufen lassen.

Der Haematolkakao wurde meinem Beauftragten lose verabfolgt, nicht in Blechbüchsen, in zwei dünnen Pergamentpapiertüten von geringer Haltbarkeit.

Das Präparat ist von brauner Kakaofarbe, einem dunklen Kakaopulver gleichend.

Bei der mikroskopischen Untersuchung finden sich darin nur die Formbestandteile von Kakaopulver.

Digitized by Google

Die Pergamentpapiertüten sind äusserlich mit einem roten Zettel beklebt, wie anliegend (mit Blaustift I bezeichnet). In dem Inhalt der Düten liegt obenauf derselbe Prospekt, welcher nach dort zurückgesandt ist.

Ich habe zunächst diesen sogen. Dr. Niemanns Haematolkakao untersucht. Die Analyse ergab:

Feuchtigkeit	6,95	Proz.
Fett (Aetherextrakt)	28,88	»
Stickstoffsubstanz	18,32	»
Mineralstoffe	7,59	»
darin Phosphorsäure	1,46	»
Alkalinität der Asche aus 100 gm äquivalent ccm Normalsäure	75,00	»
Alkalinität des wasserlöslichen Anteiles der Asche aus 100 gm äquivalent Normalsäure	40,00	»
Rohfaser	8,57	»
Eisenoxyd	0,0337	»

Höchstens aus dem Eisengehalt könnte man vielleicht das Vorhandensein von »trockenem Haematol« vermuten. Kontrollversuche zeigen jedoch, dass, wie auch nicht anders zu erwarten ist, Kakaopulver in der Regel einen merklichen Gehalt an Eisen aufweist, auf Grund der vielfachen Berührung des Kakaos während seiner Fertigstellung mit eisernen Gerätschaften.

Um nun ein Urteil darüber zu gewinnen, ob denn überhaupt dieser sogen. Haematolkakao irgend ein Blutpräparat, als »Haemoglobin« usw. enthält, habe ich zunächst 20 gm der Masse mit 100 ccm Wasser überschichtet, in der Kälte erweichen lassen, ausgelaugt und das klare Filtrat auf Blutfarbstoffe untersucht. Weder spektroskopisch, noch in der Ozonprobe war auch nur eine Spur von Blutfarbstoff nachweisbar.

Da die Möglichkeit vorliegen konnte, dass der Blutfarbstoff vielleicht durch Kakaogerbsäure unlöslich geworden, so habe ich ihn zunächst mit ganz leicht ammoniakalischem Wasser erweicht und ausgelaugt. Das hier erhaltene Filtrat hätte auch coagulierte Bluteiweisstoffe und bereits unlöslich gewordenes Hämoglobin gelöst. Darauf wurde mit Essigsäure das klare Filtrat eben angesäuert und wieder in der Ozonprobe geprüft. Das Ergebnis war keine Bläuung.

Hieraus kann nur gefolgert werden,

dass in diesem sogen. Haematolkakao irgend ein Blutpräparat, sei es, dass es Haematol oder Haemoglobin oder Haematogen genannt werde, nicht nachweisbar ist.

Jedenfalls kann für den mir hier verabfolgten »Haematol-Kakao« irgend ein prozentiger Gehalt an Haematol nicht angegeben werden.

Die sehr geehrte Firma fragte weiter an, wie sich Haematol von Haematogen unterscheidet.

Wie ich bereits früher mitteilte, war es mir erinnerlich, dass ich Dr. Niemanns Haematol bereits früher untersucht habe. Das Präparat ist nach meiner Erinnerung eine Art Likör, ähnlich wie Hommels-Haematogen. Ich habe daher es für zweckmässig erachtet, mir auch von Dr. Niemanns Haematol noch einmal eine Probe zu beschaffen. Tatsächlich ist diese letztere Masse lediglich ein weinig-gewürziger Eisenlikör, welcher weniger gehaltreich ist, wie die sonst gebräuchlichen Haematogenpräparate von Sauer, der Firma Sicco oder anderen Firmen.

Also auch das Präparat: Dr. Niemanns Haematol, an derselben Stelle, Kreuzbergstr. 22, angekauft, macht bei dem eigentlichen Charakter des Präparates nicht den Eindruck, in diesem Haematolkakao verwendet zu sein.

Der Rotzettel, der sich auf jeder Tüte äusserlich befindet, besagt in seinem Inhalt, dass trockenes Haematol verwendet wurde. Letzteres könnte wohl mit sogen. Haematogen-Sicco identifiziert werden, das gegen 90 Prozent Blutfarbstoff enthält. Sicco ist bekanntlich leicht in Wasser löslich, trockenes Haemoglobin desgleichen. Von dem trockenen Haematol wird man dies auch annehmen dürfen. Um so mehr ist die Schlussfolgerung gerechtfertigt,

dass der hier als Dr. Niemanns »Haematol-Kakao« verabfolgte Kakao überhaupt kein nachweisbares Haematol enthält und einen ganz geringfügigen Eisengehalt nur mechanischer Verunreinigung durch Eisen aus der Fabrikation des Kakaos verdankt. Es liegt hier lediglich ein, etwas schalenreiches, dunkles Kakaopulver vor.

gez. Dr. C. Bischoff
Chemisch-analyt. Laboratorium
für Handel und Gewerbe,
Mikroskopisches Institut.

* * *

Anmerkung der Redaktion des Gordian:

Wenn die Konsumenten morgens mehr reinen Kakao in reiner Milch trinken, zum Frühstück ein ordentliches Butterbrot oder ein Stück Blutwurst essen wollten, dann würden all die geheimnisvollen Präparate in »wissenschaftlichem« Habitus aus dem Markte verschwinden. —

Hoffentlich machen diese neuen Präparate keine Schule. — Hoffentlich kommen all diese und ähnliche merkwürdige Präparate bei Beratung des Geheimmittelgesetzes mit unter die Lupe. Der Preis dieses Dr. Niemanns Haematolkakaos ist 2.60, 2.70, 2.80 Mk. fürs Pfund.

»Man verlange ausdrücklich Dr. Niemanns Haematol-Kakao und lasse sich nichts anderes aufreden.« — — —

Wenn mir mein Hausarzt Haematolkakao oder ähnliches verordnen würde, — dann hätte er das letzte mal seinen Fuss über meine Schwelle gesetzt. R.

Das Wunderfabrikat Haemacolade.

Wenn die Schokoladefabrikanten aus den bezahlten Anzeigen der Tageszeitungen lernen, welche Wunder das Schokoladenmehlsurrogat, das sich Haemacolade nennt, verrichten soll, dann werden sie sich schwere Vorwürfe darüber machen, dass auch sie nicht schon lange ihrem reinen Schokoladenpulver den nötigen Zuschuss von 25—30 Prozent Kartoffelmehl gegeben haben. In diesem grossen Kartoffelmehlzuschuss müssen doch wohl die wunderwirkenden Kräfte zu suchen sein, die nach des Haemacoladedichters, Verfassers, Fabrikanten tiefster Ueberzeugung diesem Fabrikate innewohnen.

Aber noch ist es Zeit, das Versäumte nachzuholen. Man belege schnell mit Beschlag das Blut von Kühen oder Ochsen, sichere sich einige Hektoliter Kochsalz aus der Lüneburger Saline, engagiere eine Reihe von Bauern für den Zweck, die grössten Kartoffeln zu bauen, damit das Kartoffelmehl nicht knapp wird, und dann los! Man nenne das neue Fabrikat

»Kartoffolade«

und inseriere dann, wie es die »Fliegenden Blätter« in ihrer letzten Nummer 3266 auf Seite 115 vorschlagen, so:

»Kartoffolade«

Das einzige wirklich in jeder Lebenslage mit garantiertem Erfolg anwendbare Präparat.

Digitized by Google

Erfunden von dem taubstummblinden indischen Yogi Hamsa N'Idee.

Kartoffolade ist der beste Ersatz für Kaffee, Tee, Kakao, Rum, Safran, Senf, Paprika, Pfeffer, Zucker und Zichorie.

Kartoffolade ist das beste Putzmittel für Zähne, Hand- und Fusschuhe, Türklinken, Essbestecke und Fenster.

Kartoffolade ist das beste Heilmittel für Kopf-, Zahn-, Bauch- und Heimweh.

Kartoffolade ist sowohl in als ausser Gebrauch das billigste. Bei Gebrauch von Kartoffolade jährlich nachweisbare Mindestersparnis von 2 Millionen Mark — 2 400 000 Kronen — 2 400 000 Francs — 100 000 Pfund.

Kartoffolade beseitigt Fett- und Leberflecken, O-, X- und Ueberbeine, Sommersprossen, Schüchternheit, lästige Schnurrbarthaare und Vorgesetzte, sowie überhaupt alles, dessen Beseitigung wünschenswert ist.

Kartoffolade verlängert das Leben und die Statur, kuriert den Magen, stärkt den Verstand, macht die Wangen rot, die Füsse warm und benimmt den Schwindel — beim Käufer! Erhöht zugleich den Appetit und den Kredit beim Verkäufer.

Kartoffolade ist unentbehrlich zur Erlangung einer besseren Lebensstellung.

Sind Sie schwerhörig oder -mütig?
Sind Sie kurzsichtig oder -atmig?
Sind Sie in Gesellschaft unbeholfen?
Sind Sie in der Trigonometrie, der Geschichte der Päpste im 17. Jahrhundert, in der Herstellung von Tongefässglasuren oder in der Kontrapunktik unerfahren?

Gebrauchen Sie Kartoffolade und Sie werden staunen!

Zu haben in Flaschen, Päckchen, Tiegeln, Stangen, Dosen, Tuben, Kannen und Hutschachteln.

Man frage den nächsten Kurpfuscher!

Trockenmilch mit Salatöl.

Von der Firma Dr. Riegels Nahrungsmittelwerke haben wir nun schon die dritte Berichtigung bekommen, die wir unter Berufung auf das Pressgesetz im »Gordian« aufnehmen sollten. Die beiden ersten entsprachen nicht den Vorschriften des Gesetzes, und mit dieser dritten ist es auch nicht viel besser. Die Firma schickte uns keine »Berichtigung« ein, sondern eine »Entgegnung«, von der das Pressgesetz ebenfalls nichts weiss. Wir wollen aber trotzdem heute die sogenannte Berichtigung aufnehmen, damit die Gordianleser hören, was die Firma zu berichtigen, oder, zu entgegnen hat. Der Wortlaut ist dieser:

Entgegnung.

Der »Gordian« druckt einen Teil eines von uns herausgegebenen Prospektes über unsere trockene Backmilch, Marke »Egos«, wörtlich ab und stellt die Behauptung auf, unsere Gebirgs-Backmilch, welche wir als ein Naturprodukt und kein Kunstprodukt bezeichnen, führe die Käufer auf falsche Wege Diese Behauptung des »Gordian« ist unrichtig. Denn nach unserem eigenen Prospekt schildern wir das Herstellungsverfahren wie folgt: Durch ein neues patentiertes Verfahren wird die frische Kuhmilch, in welcher das Butterfett durch feinstes Speisefett ersetzt ist, homogenisiert, ihr dann der Wassergehalt durch Verdampfung entzogen und erhält man eine Milch in fester Form, welche sich leicht in Wasser auflöst. Wir geben also ausdrücklich an, dass unser Fabrikat kein Butterfett, sondern ein anderes Fett enthält: es ist also nicht richtig, wenn der »Gordian« behauptet, wir versuchen jemand irre zu führen. Unrichtig ist ferner die Behauptung des »Gordian«, wir ersetzen das Butterfett durch 27 Prozent Kokosfett. Wir erklären hierdurch ausdrücklich, dass unsere Backmilch keine Spur von Kokosfett enthält, sondern vielmehr feinstes Butteröl. Unrichtig ist die Behauptung, dass wir unseren Prospekt »Backmilch« bei dem »Gordian« beilegen wollten. In unserem Schreiben vom 3. Dezember 1907 an den »Gordian« haben wir demselben bereits mitgeteilt, dass wir einen Prospekt über einen ganz anderen Artikel (gezuckertes Hühnereigelb) dem »Gordian« beilegen wollten. Unrichtig ist die weitere Behauptung, wir beabsichtigen unsere Backmilch in die Schokoladen-Industrie einzuführen. Dieses liegt uns gänzlich fern. Wir wollen unsere Backmilch nur in die Bäckerei und Kakesindustrie einführen und zwar als einen vorzüglichen Ersatz für die fettfreie Magermilch.

Berlin, den 28. Februar 1908.

Dr. Riegels Nahrungsmittel-Werke
Gesellschaft mit beschränkter Haftung.
Dr. Moritz. Dr. Riegel.

Damit alle noch einmal nachprüfen können, ob das von uns scharf kritisierte Rundschreiben imstande ist, die Leute irre zu führen, wie wir behauptet haben, drucken wir die Riegelsche Reklameschrift diesmal wörtlich ab. Nur das Bild der Schweizer Kuh mit dem strotzenden Euter und der Bimmelglocke um den Hals müssen wir fehlen lassen. Die Schrift lautet:

Trocken-Gebirgs-Backmilch Marke »Egos«

In den deutschen Alpen hergestellt.

Gesetzlich geschützt. Gesetzlich geschützt.

Fach-Ausstellung Berlin 1907: Goldene Medaille.

Billiger als Magermilch.

P. P.

Wir erlauben uns, Sie auf eine Erfindung aufmerksam zu machen, die bereits in den grössten Bäckereien mit steigendem Erfolg eingeführt ist. Es handelt sich um unsere Gebirgs-Backmilch in fester Form unter der gesetzlich geschützten Marke »Egos«.

Durch ein neues patentiertes Verfahren wird die frische Kuhmilch, in welcher das Butterfett durch feinstes Speisefett ersetzt ist, homogenisiert, ihr dann der Wassergehalt durch Verdampfung entzogen und erhält man eine Milch in fester Form, welche sich leicht in Wasser auflöst.

Diese Gebirgs-Backmilch ist also kein Präparat, sondern eine sehr gehaltreiche Milch,

ein Naturprodukt, kein Kunstprodukt.

Durch Hinzufügen von heissem Wasser wird die Milch wieder in die flüssige Form zurückgeführt, ohne dass sich das Fett aus der Lösung wieder abscheidet.

Für das Bäckergewerbe ist diese Gebirgs-Backmilch bahnbrechend, indem laut Gutachten vieler Innungen und bekannter Obermeister der verschiedensten Städte die Milch trocken verarbeitet von grosser Bedeutung ist.

Um eine tadellose Backware herzustellen, genügen lt. Aussage Ihrer Herren Kollegen 50 Gramm dieser Gebirgs-Backmilch auf je einen Liter des der Teigmasse beigegossenen Wassers, oder man löst 1 Pfund in 10 Litern warmen Wassers auf.

Die Vorteile der Gebirgs-Backmilch »Egos« sind folgende: Grosse Haltbarkeit, Ausgiebigkeit, kein Gewichtsverlust, erhöhte Feinheit im Geschmack,

längeres Frischbleiben der Backwaren, keine saure Milch und kein Milchmangel mehr. Bedeutende Ersparnis.

Digitized by Google

Wir sind gerne bereit, Ihnen viele Dankschreiben zur Verfügung zu stellen.

Durchschnittsanalyse:

Stickstoffsubstanz	27,9	Proz.
Kohlehydrate (Milchzucker)	34,4	»
Fett im Mittel	27,2	»
Mineralstoffe (Milchsalze)	5,7	»
Feuchtigkeit	4,8	»
	Sa. 100	Proz.

Wir bitten besonders darauf zu achten, dass diese unter der Marke »Egos« in den Handel gebrachte Gebirgs-Backmilch eine Milch ist, welche die gleiche Menge Fett enthält wie Vollmilch.

Wird Ihnen zu ungefähr gleichen Preisen Trockenmilch angeboten, so beachten Sie ja, dass Ihnen keine Magermilch zu teuren Preisen geliefert wird, wobei Sie das fehlende Fett beim Backen ersetzen müssen, trotzdem aber niemals den gleichen Erfolg erzielen. Lieferung gegen Nachnahme.

Der Preis beträgt:

bei 9 Pfd. Poststück	0.70 Mk.
» 25 Pfd.	0.65 »
» 1 Ztr.	0.60 »
» 100 Kilo	0.55 »

ab Berlin exkl. Emballage. Es kostet also 1 Liter vollfetter Backmilch 6—7 Pfg.

Dr. Riegels Nahrungsmittel-Werke
Berlin SW. 13
Gesellschaft mit beschränkter Haftung
Neuenburger Strasse No. 37.

Auf der Rückseite stehen dann noch elf Zeilen, die folgendes verkünden:

Abteilung: Milchkonserven

Trockenmilch, völlig löslich, D. R.-Patente, hergestellt aus homogenisierter frischer Gebirgs-Kuhmilch.

		per 100 Pfd.
Magermilchpulver		55.— Mk.
Halbmilchpulver, ca. 15 Proz. Butterfett		75.— »
Vollmilchpulver, ca. 27 Proz. Butterfett		95.— »
Backmilchpulver, ca. 27 Proz.	bei 9 Pfd.	70.— »
ff. Speisefett, Marke »Egos«	» 1 Ztr.	60.— »
	» 100 Ko.	55.— »

Jedermann, der das liest — der Verfasser darf allein alle Schäden an seinem Kinde nicht sehen wollen — wird uns beistimmen, dass darin fast jeder Satz irreführend ist. Einiges wollen wir nochmals aufzählen:

1. Es ist irreführend, zu einem Gemisch aus Pflanzenöl und Magermilch »Trocken-**Gebirgs-Backmilch**« zu sagen.

2. Es ist irreführend, zu behaupten, dieses Fabrikat sei in den deutschen Alpen hergestellt. Baumwollöl, Sesamöl, Erdnussöl, Olivenöl wird **nicht** in den deutschen Alpen hergestellt.

3. Es ist irreführend, ein gefährliches, des hohen Oelgehaltes wegen schwer verdauliches Milchsurrogat schlimmster Art als eine sehr gehaltreiche **Milch** anzubieten.

4. Es ist irreführend, von einem so gefährlichen Surrogate zu behaupten, es sei **»ein Naturprodukt, kein Kunstprodukt«.**

5. Es ist irreführend, zu behaupten, »durch Hinzufügen von heissem Wasser wird die **»Milch«** wieder in die flüssige Form zurückgeführt«. Aus einem Gemisch aus Magermilch und Pflanzenöl kann niemals **»Milch«** werden.

6. Es ist irreführend, den Käufern vorzureden, ihnen koste, wenn sie diese sogenannte Egos-Backmilch kauften, »ein Liter vollfetter Backmilch 6—7 Pfg.«

7. Es ist irreführend, dieses gefährliche Magermilchsurrogat als »Milchkonserve« auszugeben.

So könnte man noch eine halbe Stunde der Firma Dr. Riegels Nahrungsmittelwerke Vorhaltungen über ihre Reklame machen. Hier im »Gordian« soll es aber damit nun genug sein. Wir werden aber dafür weiter wirken, dass dieses gefährliche Surrogat nicht in das Milchgebäck für Säuglinge und Kranke in allzu grossen Mengen hineinkommt. Wir haben die Firma gewarnt, haben sie gebeten, die Fabrikation einzustellen. Darauf will sie nicht hören. —

Deutschlands Verkehr mit dem Auslande 1907.

Die deutsche Kakao- und Schokoladenindustrie hat ein schweres Jahr hinter sich, sie musste ihren wichtigsten Rohstoff, die Kakaobohne, von Anfang bis zu Ende zu spekulativ getriebenen Preisen kaufen. Diese ungesunden Kakaopreise haben sich allenthalben deutlich bemerkbar gemacht; sie haben veranlasst, dass der Kakaoverbrauch 1907 in den grossen, für die Verarbeitung von Kakaobohnen massgebenden Kakaoländern kleiner geblieben ist als 1906. Das sind heute die Vereinigten Staaten und Deutschland, die zusammen fast die halbe Welternte von Kakaobohnen verzehren. Dieser Rückgang im Bohnenverbrauch hat auch an der Schwelle des neuen Jahres nicht Halt gemacht, sondern hat bisher stark weiter angehalten.

Um die Schärfe der ungesunden Kakaopreise für die Industrie nach Möglichkeit zu lindern, haben die Fabrikanten verschiedene Schritte getan; sie haben sich vereinigt und Mindestpreise festgesetzt, um das leidige Unterbieten zu verlustbringenden Preisen zu verhindern, sie haben eine Einkaufsgesellschaft gegründet, um gemeinsam den Einkauf von Kakaobohnen vorzunehmen. Beide Einrichtungen haben aber nicht vermocht, die Spekulation eher auszuschalten, als es dieser beliebte. Weshalb dies nicht eher gelang, liegt in verschiedenen Ursachen. Hauptsächlich fehlte die Einigkeit! Nicht alle wollten sich dem gemeinsamen Streben nach Befreiung von Spekulanten- und Konkurrentenfesseln unterordnen, nicht alle konnten es über sich gewinnen, für grösseres auf kleines zu verzichten; man stritt sich lieber um eine Hand voll Wolle, als dass man sich diese ballenweise durch einmütiges Streben sicherte.

In welchem Masse das neue Jahr diesem Uebelstande der Sonderbestrebungen einzelner ein Ende machen wird, werden vielleicht schon die nächsten Tage entscheiden. Jedenfalls dürfen die deutschen Schokoladenfabrikanten nicht annehmen, auf Grund der Preisentwickelung für Bohnen in den letzten Monaten, dass die kritischen Klippen überwunden sind. Im Gegenteil! Durch Uneinigkeit geben sie den Spekulanten die besten Waffen wieder in die Hand, und das Spiel des Vorjahres wiederholt sich, niemandem zum Vorteil. Jedenfalls sind die Aussichten der deutschen Kakaoindustrie für 1908 nicht glänzend, und die Fabrikanten können diese durch ihre Uneinigkeit auf keinen Fall verbessern. Ob sie wohl im neuen Jahre ein einig Volk von Kollegen werden? Erst die Einigkeit wird sie stark machen gegen die Künste der Spekulation.

Soweit zu den einzelnen Warengruppen der folgenden Zahlenreihen noch etwas zu sagen war, ist dies im Anschluss daran geschehen. Zum besseren Verständnis der Reihen bitten wir zu beachten, dass die bei den einzelnen Waren genannten, ebenfalls fettgedruckten Zahlen, sich auf

Digitized by Google

die Einfuhren und Ausfuhren der drei Jahre 1907, 1906 und 1905 beziehen. Die bei den einzelnen Ländern aufgeführten Mengen stellen nur die Anteile dieser an den Gesamtmengen dar. Die den einzelnen Waren in Klammern angefügten Zahlen stellen die amtlich berechneten, vorläufigen Durchschnittswerte vor, auf 100 Kilo berechnet.

a) Einfuhren.

	1905 Kilo	1906 Kilo	1907 Kilo
Kakaobohnen (116.42 Mk.)	**29033100**	**35260500**	**34515100**
davon aus:			
Portug. Westafrika	7012700	7684500	7041500
Britisch-Westafrika	2775900	4092700	6009200
Brasilien	4506400	6124500	5559900
Ecuador	5350300	4693600	4245000
Dominik. Republik	4514100	5700600	4037400
Venezuela	1380900	1685900	2365000
Britisch-Amerika	2009000	2503600	2293200
Kamerun	839400		1240300
Ceylon	589300		788000
Niederl. Ostindien	195600	2745100	333100
Kuba	140000		331400
Samoa	?		52900

Unter den Kakaolieferanten Deutschlands hat Thomé (Portugiesisch-Westafrika) wohl den ersten Platz behaupten können, aber sein Anteil ist 1907 gegen 1906 schon um rund 650000 Kilo zurückgeblieben, und sein schärfster Widersacher Akra (Britisch-Westafrika) ist ihm ganz nahe gerückt. Werden die Lissaboner Kakaoherren ihre Preispolitik noch fortsetzen, so können sie sehr wohl erleben, dass Thomé seine Hauptrolle im deutschen Kakaoverbrauch ausgespielt hat, und dass andere Länder, namentlich Akra und Bahia, an seine Stelle treten. Auch Samaná kommt stark in Frage als Ersatzsorte. Die Thoméherren sollen nicht ausser acht lassen, dass, wie die Ertragfähigkeit anderer Kakaoländer erstarkt, die Welternten steigen, in gleichem Masse der Anteil, den Thomé am Weltverbrauch hat, sinkt und in weit grösserem Masse die Bedeutung des Thomékakaos für die Preisbestimmung abnimmt Dies haben die letzten Monate schon deutlich genug gezeigt, in denen der Bedarf befriedigt werden konnte, ohne dass man die ganz ausserhalb des Marktes stehenden Preise für Thomékakao überhaupt zu berücksichtigen brauchte. Der deutsche Verbrauch ist ohne neue Thomékäufe fertig geworden, und was hier im besonderen von Deutschland gesagt wird, gilt in weiterem Sinne auch vom Weltverbrauch.

Unter den weiteren Kakaolieferanten verdienen namentlich Venezuela und unsere deutschen Kolonien Beachtung. Leider kann der Anteil Kameruns nicht mit dem Vorjahre, sondern nur mit 1905 verglichen werden.

Berechnet man die Anteile der einzelnen Kakaoländer nach dem üblichen Durchschnittsgewicht der Säcke von etwa 60 bis 90 Kilo, je nach dem Herkunftslande, so wurden für den deutschen Bedarf verzollt

aus	1905 Sack	1906 Sack	1907 Sack
Portug.-Westafrika	116 878	128 075	117 358
Britisch-Westafrika	46 265	68 212	100 153
Brasilien	75 107	102 075	92 665
Ecuador	62 945	55 219	53 062
Dominik. Republik	56 426	71 257	50 467
Venezuela	15 343	18 732	26 277
Britisch-Amerika	22 322	27 818	25 480
Andere Länder	29 769	39 216	39 228
	425 055	510 604	504 690

Diesen Mengen gegenüber stehen die Ankünfte in Hamburg und Bremen; diese haben betragen:

	1905 Sack	1906 Sack	1907 Sack
Hamburg	607 468	663 753	594 833
Bremen	36 760	39 900	48 460
	644 228	703 653	643 293

Die Bremer Zahlen sind aus den amtlichen Kilozahlen unter Annahme eines durchschnittlichen Sackgewichts von 70 Kilo berechnet.

Aus beiden Zahlenreihen ergibt sich, dass von Ankünften in den Hafenplätzen nach Versorgung des deutschen Verbrauchs zur Einlagerung und für andere Länder übrig blieben

1907: 138 603 Sack
1906: 193 049 »
1905: 219 163 »

Von den letzten drei Jahren weist 1907 den kleinsten Ueberschuss auf, was aber nicht weiter verwunderlich scheint. Man beachte, dass durch den Lauf des Marktes Le Havre und London gegen Ende 1907 wieder mehr in die Rolle regulierender Stapelplätze für Kakaobohnen geschoben sind, dass sich neben Lissabon auch in anderen Plätzen, namentlich in Bahia, die Vorräte auftürmten, was in früheren Jahren nicht in gleicher Weise der Fall war.

Von den für Deutschlands Verbrauch verzollten Mengen kamen aus Zollniederlagen:

1907 19 898 000 Kilo oder 57,70 Proz.
1906 19 511 300 » » 55,34 »
1905 15 059 800 » » 50,09 »
1904 13 243 500 » » 48,87 »
1903 8 596 300 » » 39,74 »

Der Anteil, den die Zollniederlagen haben, hat 1907 eine weitere Steigerung erfahren. In diesen Zahlen sind nicht die Lieferungen aus dem Hamburger Freihafen enthalten, denn dieser ist keine Zollniederlage. Von der Zollbehörde werden nur die Kakaobohnen kontrolliert, die auf Begleitschein ins Inland gehen und dort entweder sofort verzollt werden, oder, da sie im Augenblick nicht gebraucht werden, von dem Fabrikanten noch einige Monate auf den Zollboden gelegt werden, und erst verzollt werden, wenn sie zur Verarbeitung kommen. Diese, zunächst unverzollt und unter Zollaufsicht eingelagerten Bohnen sind eben jene Mengen, die aus den Zollniederlagen stammen. Schliesslich werden in den monatlichen Nachweisen nur die Bohnenmengen veröffentlicht, die tatsächlich zur Verarbeitung in den Fabriken verzollt werden; von diesen waren 1907 57,70 Prozent über Zollniederlagen gegangen.

	1905	1906	1907
Kakaopulver (335 Mk.)	**553700**	**559800**	**679200**
davon aus:			
Holland	550200	549900	671200

Die Einfuhr von Kakaopulver, das hauptsächlich von Holland geliefert wird, ist 1907 gegen 1906 erheblich gestiegen, um 119800 Kilo; Hollands Anteil stieg gar um 121300 Kilo oder 22 Prozent. Eine solche Steigerung, die eine Folge der Bohnenhausse ist, hat holländisches Kakaopulver seit Jahren nicht mehr aufgewiesen, denn seine Einfuhr nach Deutschland hat betragen

1907: 671 200 Kilo 1902: 534 500 Kilo
1906: 549 900 » 1901: 596 200 »
1905: 550 200 » 1900: 699 000 »
1904: 525 400 » 1899: 698 800 »
1903: 543 700 » 1898: 642 300 »

Die Einfuhr holländischen Kakaopulvers ist trotz der Steigerung 1899 und 1900 in der Menge

Digitized by Google

schon grösser gewesen, und in der relativen Zunahme hat holländisches Kakaopulver mit dem deutschen seit Jahren schon in Deutschland selbst nicht Schritt halten können.

	1905	1906	1907
Schokolade	**829500**	**1029600**	**1163600**
(280 Mk.)			
davon aus:			
Schweiz	763700	949200	1061400
Frankreich	46600	55600	70200

Die Schokoladeneinfuhr ist 1907 um 134000 Kilo oder 13 Prozent gestiegen, im Verhältnis weniger als die Einfuhr von Kakaopulver. Schweizerische Schokoladen kamen 1907 112200 Kilo oder 12 Prozent mehr nach Deutschland. Daneben verdient Frankreichs Anteil Beachtung. Beide Länder haben an Schokolade nach Deutschland geliefert:

	Schweiz	Frankreich
1907:	1 061 400 Kilo	70 200 Kilo
1906:	949 200 »	55 600 »
1905:	763 700 »	46 600 »
1904:	653 200 »	64 800 »
1903:	497 600 »	76 300 »
1902:	401 300 »	51 600 »
1901:	280 500 »	57 500 »
1900:	233 200 »	67 200 »
1899:	159 200 »	61 300 »
1898:	133 500 »	88 400 »
1897:	85 400 »	83 100 »
1896:	67 800 »	85 900 »

Beachtenswert ist die Verschiebung in den Mengen beider Länder seit 1896, wo noch mehr französische als schweizerische Schokolade nach Deutschland kam.

	1905	1906	1907
Schokoladenwaren	**92600**	**97700**	**123900**
(300 Mk.)			
davon aus:			
Schweiz	30700	36000	46300
Oesterreich-Ungarn	25500	25900	37400
Frankreich	23900	20100	?

Aus der Schweiz und Oesterreich-Ungarn kommen von Jahr zu Jahr mehr Schokoladenwaren nach Deutschland, doch sind die Mengen nur gering.

	1905	1906	1907
a) **Feines Backwerk** (150 Mk.			**343600**
b) **Zuckerwaren**	**608400**	**588400**	**246700**
c) **Kindermehl** (147.40 Mk.)			**25800**
			616100

Auf die einzelnen Herkunftsländer verteilen sich die Einfuhren dieser drei Warengruppen für zwölf Monate 1907 in Kilo wie folgt:

Herkunftsland:	a)	b)	c)
England	132600	?	10100
Frankreich	68000	57500	5100
Italien	?	?	?
Oesterreich-Ungarn	?	60200	?

Für feines Backwerk ist nicht der dritte Teil, für Zuckerwaren noch weniger der Herkunft nach zu erkennen, sodass man garnicht weiss, welche Länder hauptsächlich diese Waren an den deutschen Verbrauch liefern.

	1905	1906	1907
Mandeln	**10471400**	**9128900**	**11124900**
(164.20 Mk.)			
davon aus:			
Italien	7721600	6327500	8023600
Spanien	697600	1145700	958700
Marokko	1332900	627900	925900
Frankreich	584500	727400	888000
Persien	?	?	224600
Asiat. Türkei	?	?	46200

Die Mandeleinfuhr ist, namentlich aus Italien wieder gestiegen.

	1905	1906	1907
Honig	**2508600**	**2824000**	**2897000**
(47.58 Mk.)			
davon aus:			
Chile	680800	759100	976500
Kuba	885700	998500	705200
Vereinigte Staaten	?	?	332200
Mexiko	?	?	275200
Vanille	**79700**	**118900**	**90300**
(1190 Mk.)			
davon aus:			
Franz.-Australien	38800	54200	44000
Madagaskar	24200	44100	32300
Frankreich	14100	?	12100

b) Ausfuhren.

	1905 Kilo	1906 Kilo	1907 Kilo
Kakaoabfälle	**60300**	**145500**	**139000**
(15 Mk.)			
davon nach:			
Holland	56800	124700	134300

Die Ausfuhr von Kakaoabfällen ist im ganzen 1907 ein wenig zurückgeblieben, dagegen hat Holland mehr erhalten als in den Vorjahren.

	1905	1906	1907
Kakaoschalen	**782500**	**962900**	**1280200**
(5 Mk.)			
davon nach:			
Holland	403100	595200	935800
Schweiz	367000	333600	205900

Einen gewaltigen Fortschritt hat die Schalenausfuhr zu verzeichnen, denn diese ist 1907 gegen 1906 um 317300 Kilo oder 33 Prozent gestiegen. Auf Kosten des Schweizerischen Anteils, der von Jahr zu Jahr kleiner wird, ist die Schalenausfuhr nach Holland sogar um 340600 Kilo oder 57 Prozent gestiegen!

	1905	1906	1907
Kakaobutter	**1824600**	**2588600**	**2080400**
(240 Mk.)			

Die Ausfuhr deutscher Kakaobutter ist 1907 gegen 1906 um 508200 Kilo oder 25 Prozent gefallen, was besonders durch kleinere Ausfuhren nach den Vereinigten Staaten veranlasst wurde. Bei den hohen Bohnen- und Butterpreisen haben die amerikanischen Fabrikanten es vorgezogen, ihre Butter mehr als bisher selbst zu pressen.

	1905	1906	1907
Kakaomasse	**429800**	**405900**	**343000**
(172.60 Mk.)			
davon nach:			
Oesterreich-Ungarn	210500	159300	158700
England	44100	?	32200
Belgien	?	?	27100
Holland	135600	89000	?

Bei der Ausfuhr von Kakaomasse, die 1907 kleiner als im Vorjahre war, fehlt die Angabe, wieviel Holland davon bezogen hat. Wahrscheinlich ist der Nachlass auf die Ausfuhr nach Holland zurückzuführen.

	1905	1906	1907
Kakaopulver	**558100**	**369700**	**305000**
(210 Mk.)			
davon nach:			
Holland	92100	80300	144800
Dänemark	?	23900	16300
Deutsch-südwestafrika	238900	?	?

An Stelle von Kakaomasse ist mehr Kakaopulver aus Deutschland nach Holland ausgeführt. Der Rückgang der Gesamtausfuhr gegen die Vorjahre ist bekannt, Deutsch-Südwestafrika braucht keine nennenswerten Mengen mehr.

Digitized by Google

	1905	1906	1907
Schokolade (210 Mk.)	**874600**	**505600**	**502100**
davon nach:			
Holland	?	?	99000
England	56800	64000	73300
Dänemark	?	?	59900
Belgien	30400	71600	33300
Deutschsüdwestafrika	483300	?	?
Vereinigte Staaten	114800	34200	?

Auch für deutsche Schokolade ist Holland in letzter Zeit mehr Käufer gewesen als in früheren Jahren, ebenso Dänemark; Englands Anteil geht ebenfalls vorwärts, der von Belgien dagegen zurück. Leider fehlt eine Angabe, wieviel Schokolade 1907 nach den Vereinigten Staaten ausgeführt ist.

	1905	1906	1907
Schokoladenwaren (280.60 Mk.)	**321500**	**295700**	**426000**
davon nach:			
England	118100	56800	70900
Belgien	43800	54100	35800
Holland	38100	31700	?
Schweiz	?	25200	?

Für die Ausfuhr von Schokoladenwaren ist der Nachweis der Herkunftsländer noch nicht zum vierten Teile geführt; die Ausfuhr hat ansehnliche Fortschritte gemacht, und gerade deshalb würden die Bestimmungsländer wissenswert sein.

	1905	1906	1907
a) **Fein. Backwerk** (140 Mk.)			**1119200**
b) **Zuckerwaren**	**1786500**	**1910300**	**1010600**
c) **Kindermehl** (148 Mk.)			**339600**
			2469400

Auf die einzelnen Bestimmungsländer verteilen sich die Ausfuhren dieser drei Warengruppen für zwölf Monate 1907 in Kilo wie folgt:

Bestimmungsland:	a)	b)	c)
Brit.-Ostindien	231900	?	?
Vereinigte Staaten	181800	?	?
England	?	191900	?
Oesterreich-Ungarn	?	?	119000
Belgien	?	157700	?
Dänemark	?	89800	?
Schweiz	?	?	37600
Aegypten	28500	?	?
Holland	?	14300	?

Auch hier wäre bei der vorwärtsgehenden Ausfuhr ein genauerer Nachweis der Bestimmungsländer erwünscht.

	1905	1906	1907
Honig (40 Mk.)	**389000**	**403000**	**580700**
davon nach:			
Frankreich	350600	322300	497200
Dänemark	?	?	48000
Holland	8600	?	?

Frankreich hat sich als weitaus grösster Kunde deutschen Honigs behauptet; sein Anteil an der Honigausfuhr ist bedeutend gestiegen.

	1905	1906	1907
Milch, eingedickt, eingetrocknet (90 Mk.)	**4949500**	**4890700**	**4096100**
davon nach:			
England	2839800	2466800	1875100
Brit.-Südafrika	294100	231100	206700
Brit.-Ostindien	110200	?	159600
Brit.-Amerika	123600	?	131100
Deutschsüdwestafrika	?	?	102400
China	165700	?	90100

Die Ausfuhr eingedickter Milch ist 1907 gegen die beiden Vorjahre zurückgeblieben, was auf den kleineren Bedarf Englands hauptsächlich zurückzuführen ist.

Aus Ernteländern.

Soweit Angaben über Ankünfte von den Pflanzungen und Ausfuhren der Verschiffungshäfen in den Kakaoländern bis heute vorliegen, nennen wir sie in den folgenden Zahlenreihen. Wir haben bisher die drei Jahre 1905, 1906 und 1907 genannt, wir werden auch in Zukunft diese drei Jahre neben dem neuen Jahre 1908 nennen, um einen besseren Vergleich für den Lauf der Ernten und Ausfuhren zu bieten.

Sollte jemand in den Aufstellungen oder Angaben eine Unrichtigkeit entdecken, so ist er gebeten, uns dies mitzuteilen; wir wollen dann für Abhilfe sorgen.

Zur Erleichterung der Uebersicht sind die Monate mit grossen Mengen in Ankünften und Ausfuhren fettgedruckt.

Venezuela.

Die Kakaoausfuhren von Venezuela verteilen sich auf verschiedene Häfen, unter denen La Guayra mehr als die Hälfte, Carupano etwa ein Drittel, den Rest die übrigen Plätze wie Puerto Cabello, Maracaibo, Ciudad Bolivar u. a. zur Ausfuhr bringen.

Die monatlichen Ausfuhren von La Guayra, das der Hafen für die Hauptstadt Caracas ist, haben in den letzten drei Jahren betragen in **Kilo**:

	1905	1906	1907	1908
Januar	291 083	808 241	405 310	601 756
Februar	612 818	574 879	**964 384**	**930 000**
2 Monate	903 901	1 383 120	1 369 694	1 531 755
März	**814 861**	**861 370**	**963 192**	
April	**1 101 804**	**864 081**	**608 233**	
Mai	**1 227 432**	**762 834**	**831 565**	
Juni	**860 254**	**756 881**	**892 648**	
Juli	537 221	504 031	544 144	
August	418 337	300 348	582 228	
September	232 646	212 130	297 116	
Oktober	147 702	176 449	213 225	
November	247 874	374 292	314 279	
Dezember	427 597	329 342	440 000	
im ganzen	6 955 629	6 524 878	7 056 324	

Die monatlichen Ausfuhren von Carupano haben in den letzten drei Jahren betragen in **Kilo**:

	1905	1906	1907	1908
Januar	272 936	618 227	373 913	451 433
Februar	287 150	165 534	386 938	
März	418 402	340 018	393 387	
April	224 218	47 537	245 713	
Mai	229 830	240 890	281 199	
Juni	276 348	170 675	308 473	
Juli	311 274	208 705	362 826	
August	266 113	214 313	312 181	
September	87 150	115 861	140 492	
Oktober	80 793	91 015	113 039	
November	237 127	165 166	163 360	
Dezember	415 523	279 876	269 972	
	3 106 864	2 657 637	3 351 493	

Der Ausfuhrzoll wird je nach der Qualität des Kakaos erhoben. Allerfeinste Ware hat 12.80 Mk., die Mittelklasse San Felipe benannt, 8 Mk., und die ordinäre Sorte 4.80 Mk. für 50 Kilo zu zahlen. Die Frachtsätze betragen von La Guayra 54 15 Mk. und von Carupano 50.25 Mk. die 1000 Kilo nach Havre—London Amsterdam—Rotterdam—Hamburg—Bremen ohne Aufschlag für Options-Verladungen.

* * *

Ecuador.

Guayaquilkakao. In Guayaquil sind angeliefert in Quintales (1 Quintal = 100 spanische Pfund =

Digitized by Google

46 Kilo) in den einzelnen Monaten der letzten drei Jahre:

	1905	1906	1907	1908
Januar	28 500	33 500	24 000	15 400
Februar	31 000	35 000	15 500	18 500
2 Monate	59 500	68 500	39 500	33 900
März	58 750	43 250	27 100	
April	**60 200**	**55 000**	**66 800**	
Mai	**48 500**	**66 000**	**64 500**	
Juni	**29 500**	**34 000**	**34 500**	
Juli	**42 500**	**35 500**	**30 000**	
August	**33 500**	**39 000**	**44 000**	
September	**9 250**	**36 000**	**30 700**	
Oktober	7 750	26 000	19 900	
November	15 000	20 000	14 000	
Dezember	34 250	27 000	26 500	
zusammen	398 700	450 250	397 500	

Der Ausfuhrzoll beträgt für Guayaquil 2½ centavos aufs Kilo, was — 100 centavos = 1 sucre = 2 Mk. — 5 Mk. auf 100 Kilo ausmacht; für andere Häfen stellt sich dieser Ausfuhrzoll gar auf 3½ centavos oder umgerechnet, auf 7 Mk. für 100 Kilo. Diese Zollabgaben erhöhen sich durch allerlei örtliche Abgaben ungefähr aufs Doppelte der Zollsätze. Die Verladungen geschehen entweder über Panamá oder durch die Magelhanstrasse. Die Fracht über Panamá ist teurer, die Reise geht aber schneller als durch die Magelhanstrasse. Die Fracht stellt sich auf diesem Wege mit 4.60 Mk. für 100 Kilo um 2 bis 3 Mk. billiger als mit Umladung über Panamá.

* * *

Dominikanische Republik.

Für die Kakaoausfuhr kommen folgende Häfen in Betracht: Sanchez, Puerto Plata, Santo Domingo, Samana und San Pedro de Macoris.

Von diesen Plätzen ist Sanchez für Kakao am bedeutendsten, dann folgen Puerto Plata und Santo Domingo (Stadt), während Samaná, das dem dominikanischen Kakao den Handelsnamen gab, und San Pedro de Macoris heute nur erst unbedeutende Kakaoausfuhren aufzuweisen haben.

Kakao hat in den Häfen der dominikanischen Republik einen Ausfuhrzoll von 9.20 Mk. auf 100 Kilo zu entrichten.

Die Fracht beträgt 45/— für 1000 Kilo von Samana, Puerto Plata und St. Domingo nach Havre, Hamburg und Bremen.

Die Gesamtausfuhren der dominikanischen Republik zeigen im Vergleich mit den beiden Vorjahren folgendes Bild (**in engl. Pfund**):

	1905	1906	1907
Januar	1 572 040	1 505 041	2 200 211
Februar	1 619 790	1 501 614	1 364 828
März	2 637 088	1 161 891	1 720 995
April	2 777 667	1 713 752	1 279 590
Mai	**3 656 564**	**6 089 637**	**2 793 764**
Juni	**4 009 216**	**5 957 281**	**5 343 893**
Juli	**4 211 093**	**6 529 287**	**4 066 619**
August	2 628 541	2 911 984	2 173 145
September	1 017 877	1 450 617	216 995
Oktober	582 423	697 844	121 944
10 Mon.	24 712 299	29 518 948	21 281 984
November	1 265 563	1 191 425	
Dezember	1 874 456	850 162	
	27 852 318	31 560 535	

Die fettgedruckten Monate Mai, Juni, Juli sind die Hauptausfuhrmonate.

* * *

Brasilien.

Bahiakakao. In Bahia sind in den einzelnen Monaten der letzten drei Jahre angekommen in **Sack** von je 60 Kilo.

	1905	1906	1907	1908
Januar	**22 557**	**46 145**	**43 408**	**50 334**
Februar	**21 040**	**22 783**	**30 330**	**45 700**
2 Monate	43 597	68 928	73 738	96 034
März	5 353	14 854	16 133	
April	1 338	2 032	3 385	
Mai	2 815	9 846	3 705	
Juni	8 142	29 399	13 564	
Juli	**24 511**	**26 318**	**31 350**	
August	**21 595**	**46 400**	**47 342**	
September	**28 181**	**48 000**	**36 418**	
Oktober	**54 156**	**57 500**	**35 900**	
November	**43 033**	**41 500**	**67 815**	
Dezember	**52 669**	**33 250**	**60 000**	
zusammen	285 390	378 027	389 350	

Von diesen Ankünften sind ausgeführt worden, ebenfalls in **Sack** von je 60 Kilo:

	1905	1906	1907	1908
Januar	**31 690**	**44 793**	**34 075**	**26 501**
Februar	**21 318**	**39 084**	**18 874**	**60 000**
2 Monate	53 008	83 877	52 949	86 501
März	**22 670**	**28 421**	**27 709**	
April	6 678	5 781	21 292	
Mai	2 075	5 008	23 105	
Juni	4 958	17 568	8 511	
Juli	**16 475**	**30 824**	**23 370**	
August	**21 746**	**36 783**	**41 291**	
September	**24 822**	**49 000**	**31 284**	
Oktober	**47 460**	**59 436**	**21 351**	
November	**39 242**	**28 178**	**45 938**	
Dezember	**42 947**	**36 982**	**54 000**	
im ganzen	282 081	381 858	350 800	

Parákakao. Die Ausfuhren von Pará, Itacoatiara und Manáos haben in den einzelnen Monaten in **Kilo** betragen:

	1906	1907
Januar	1 510	29 540
Februar	42 348	175 511
März	103 706	133 467
April	59 297	175 323
Mai	**136 627**	**282 597**
Juni	**251 769**	**346 948**
Juli	**574 573**	**816 879**
August	**520 307**	**932 966**
September	**253 979**	**448 998**
Oktober	**104 653**	**64 852**
November	41 990	20 000
Dezember	13 992	74 601
	2 104 751 Kilo	3 401 682

Die Frachtraten sind nicht feststehend, es werden ungefähr bezahlt: Von Bahia bis Hamburg 27.50 Mk. plus 10 Prozent Primage für 800 Kilo, von Parà 25/— plus 10 Prozent Primage für 1000 Kilo und von Manáos 30/— plus 10 Prozent Primage für 1000 Kilo.

* * *

Britisch-Westindien.

Trinidad. In Port of Spain sind in den einzelnen Monaten der drei letzten Jahre verladen in **Sack** zu 90 Kilo:

	1905	1906	1907	1908
Januar	**12 801**	**30 402**	**14 644**	**40 000**
Februar	**23 368**	**16 165**	**21 477**	**41 000**
2 Monate	36 169	46 567	36 121	81 000
März	**25 335**	**8 464**	**20 440**	
April	18 522	9 334	8 342	
Mai	21 454	19 485	22 484	
Juni	**23 860**	**13 333**	**11 040**	
Juli	**25 479**	**14 456**	**36 222**	
August	**23 011**	**12 998**	**20 370**	
September	5 247	3 057	5 364	
Oktober	8 902	3 345	10 283	
November	21 042	3 451	8 217	
Dezember	**41 209**	**12 865**	**31 866**	
Zusammen	250 230	147 355	210 749	

Digitized by Google

Der Ausfuhrzoll, der bis zum 1. April 1907 nur 7 cents auf 100 lbs betrug, ist seitdem auf 20 cents für 100 lbs erhöht worden, was auf 100 Kilo 18.52 Mk. ergibt.

Die Frachtrate beträgt 40/— auf 1000 Kilo von Port of Spain nach Havre, Hamburg und Bremen.

Grenada. Von Grenada sind in den einzelnen Monaten der drei letzten Jahre ausgeführt in **Sack** zu 85 Kilo:

	1905	1906	1907	1908
Januar	**10 770**	**8 225**	**5 391**	**2 609**
Februar	**6 903**	**3 703**	**14 202**	
März	**11 080**	**6 788**	**3 466**	
April	**7 807**	**3 752**	**3130**	
Mai	4 336	5 495	2 553	
Juni	4 402	4 500	3 713	
Juli	630	2 686	3 331	
August	3 126	237	1 346	
September	669	1 242	1 167	
Oktober	2 189	1 246	2 260	
November	**8 769**	**8 244**	**4 742**	
Dezember	**7 514**	**12 000**	**8 959**	
	68 195	58 118	54 260	

Der Ausfuhrzoll stellt sich auf 5 d fürs cwt, was auf 100 Kilo 0.85 Mk. ergibt.

* * *

Britisch-Westafrika.

Akrakakao. Unter Akrakakao wird allgemein der Kakao aus dem Gebiet der englischen Goldküste verstanden. Der Akrakakao wird über die Hafenplätze Akra, Ada, Cape Coast, Prampram, Saltpond, Sekondi und Winnebah verladen.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die Ausfuhren der letzten drei Jahre **in engl. Pfd.** wie folgt:

	1905	1906	1907
Januar	**1 976 201**	**2 629 291**	**3 038 151**
Februar	**1 101 763**	**1 543 967**	**570 004**
März	615 188	549 720	201 390
April	179 213	679 751	556 859
Mai	192 110	509 494	888 586
Juni	553 744	474 890	1 002 289
Juli	310 940	316 382	1 532 451
August	224 501	305 337	660 877
September	187 619	540 802	290 188
Oktober	**378 197**	**2 353 856**	**2 069 178**
November	**2 283 142**	**3 922 754**	**4 744 469**
Dezember	**3 404 990**	**6 183 259**	**5 400 000**
zusammen	11 407 608	20 009 503	20 954 442

Die Monate Oktober, November, Dezember, Januar und Februar sind die Hauptausfuhrmonate, doch hören die Ausfuhren im ganzen Jahre nicht auf, etwas wird immer verladen, selbst in den stillen Monaten.

Ausfuhrzoll wird an der Goldküste nicht erhoben. Die Frachtrate von dort nach Hamburg ist 45 Mk. für 1000 Kilo ohne Primage, bei grösseren Quanten dürfte dieser Satz wohl ermässigt werden.

* * *

San Thomé.

Thomékakao. Wenn der Kakao mit portugiesischen Schiffen nach portugiesischen Häfen verschifft wird, beträgt der Ausfuhrzoll 5.40 Mk., mit fremden Schiffen nach portugiesischen Häfen 11.25 Mk. und mit fremden Schiffen nach fremden Häfen 18 Mk. für 100 Kilo.

Im Lissaboner Zollhause haben am 1. März 1908 157 782 Sack gelegen, am 2. März 1907 waren es nur 119 993 Sack, am 3. März 1906 ebenfalls nur 90 256 Sack.

Auf die einzelnen Monate verteilen sich die monatlichen Ankünfte in Lissabon in folgender Weise in **Sack** von 60 Kilo etwa:

	1905	1906	1907	1908
Januar	**75 352**	**61 088**	**61 993**	**56 990**
Februar	**38 010**	**28 982**	**37 783**	**56 624**
2 Monate	113 362	90 070	99 776	113 614
März	13 671	9 958	17 262	
April	9 004	5 080	6 694	
Mai	**14 613**	**14 309**	**6 239**	
Juni	**26 791**	**44 634**	**30 517**	
Juli	**41 551**	**40 157**	**41 860**	
August	27 697	20 889	24 551	
September	**36 965**	**24 980**	**20 704**	
Oktober	**46 398**	**38 844**	**31 735**	
November	**45 066**	**53 997**	**50 213**	
Dezember	**52 704**	**67 190**	**73 682**	
zusammen	427 822	410 108	403 233	

Die Maethersche „Kakao-Verbilligung".

Der Verband deutscher Schokoladenfabrikanten teilt uns durch Brief vom 21. Februar mit, dass er bereits am 3. Januar an die Firma Maether & Co. Nachf., Berlin, geschrieben habe, dass ihre Reklame einen Verstoss gegen das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes, § 1 und 4, darstelle. »Sie überschreiben Ihr Inserat »Kakao-Verbilligung« und offerieren darin nicht Kakao, sondern Kakao **mit** Zucker, der sich naturgemäss infolge des viel billigeren Zuckerpreises billiger stellt als reiner Kakao«. Usw. (Wir haben erst am 22. Januar darüber berichtet.) Die Firma Maether & Co. Nachf. hat hierauf am 8. Januar geantwortet, ihr Inserat bezöge sich gar nicht auf Kakao, sondern auf »Caoscho«. Dabei spricht die Firma ausdrücklich von einer »Kakao-Verbilligung«!

Wir haben den Verband gefragt, ob er die Klage gegen Maether angestellt oder was er sonst zum Schutze seiner Mitglieder getan habe. Hierauf steht eine Antwort noch aus.

Die Firma Reichardt hat uns mitgeteilt, dass sie die Klage wegen dieser **Kakao-Verbilligungs-Anpreisung**, auf Grund des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb, gegen Maether & Co. Nachf. eingeleitet habe.

Von der Firma Suchard wissen wir, dass sie die Verteidigung ihrer Rechte auf den Namen Suchard und »**System Suchard**« in die Hände eines hamburgischen Rechtsanwaltes gelegt hat, und dass dieser beauftragt ist, der Firma Maether & Co. Nachf. durch gerichtliches Urteil verbieten zu lassen, auf Schokoladen beliebiger Herkunft die Prägung »System Suchard« anzubringen. Zwar wird uns mitgeteilt, die Firma Maether & Co. Nachf. habe **jetzt** diese »System-Suchard«-Schokolade aus dem Verkehr gezogen, aber das ist kein sicherer Schutz dafür, dass sie nicht wieder erscheint. Hilfe bringt nur ein gerichtliches Urteil.

Wegen des Maetherschen Preissystems — die Firma verkauft unter dem Namen »Deutscher Waren-Einkaufs-Verein« Zucker zu 9 Pf., Salz zu 5 Pf., Reis zu 10 Pf., 10 Schachteln Schweden zu 5 Pf. — werden **wir** Klage gegen Maether & Co. Nachf. erheben; wir handeln auch mit Zucker, verkaufen ihn aber nicht zum halben Preise, sondern zu richtigen Marktpreisen. Dafür »erholen« wir uns aber auch nicht beim Verkauf von Tee, Kakao, Schokolade, Zigarren, Wein, wie es Maether & Co. Nachf. tun müssen.

Der Firma wird dann durch dieses neu eingeleitete Klagebündel wohl endlich einmal etwas mehr Achtung vor dem Gesetze und vor lauteren Geschäftsgrundsätzen abzugewinnen sein.

Digitized by Google

Aus Aerger über diese von uns an ihrer Praxis geübte Kritik hat die Firma Maether & Co. Nachf. einen langen Brief an die Halberstädter Konfitürenzeitung geschrieben, der vollgepackt ist mit Unrichtigkeiten. Sie will Rieck als Hintermann von Neumann-Reichardt »entpuppt« haben, sie will einen Brief des Herrn Neumann an Herrn Rieck mit der Ueberschrift: »Mein lieber Rieck« gesehen haben. Als Gordiannmann bin ich, selbst zu einer Firma wie Maether & Co. Nachf. und selbst angesichts alles dessen, was zum Schutze reellen Handelns bis heute gegen sie vorgebracht werden musste, so höflich und sage, das nächste mal werde ich zeigen, was wahr und was unwahr ist. —

Im ganzen weiten Kakaokreise gibt es nur drei Männer, das sind Jugend- und Duzfreunde von mir, die das Recht und den Mut haben, mich in Briefen »Mein lieber Rieck« anzureden. Von allen andern bekomme, erwarte und erbitte ich mir als Anrede den Titel »Herr«. Der Brief des Herrn Neumann, auf den die Maethersche Anspielung zeigt, meldete mir am 10. Oktober 1904 die merkwürdige Art Maetherscher Preisansetzung. Ich werde ihn, Wort für Wort, das nächste mal abdrucken. R.

Kakaobohnen.

Bericht vom 5. März 1908.

Die Ernten der Kakaosorten, die — ausgenommen Thomé — in den letzten Monaten den Lauf der Preise bestimmt haben, sind beendet oder gehen in diesem Monat noch ihrem Ende entgegen, und es ist deshalb ganz natürlich, wenn die Preise seit etwa einer Woche angezogen haben. Was von den Erträgen noch unverkauft ist, wird jetzt höher eingesetzt, und bei allen übrigen Sorten — wieder Thomé ausgenommen — können nur noch Reste in den Händen der Pflanzer sein; was auf kurze und fernere Lieferung nicht an Fabrikanten verkauft werden konnte, nahm zu den gewichenen Preisen der Handel auf, und dieser wartet jetzt ab, ob ihm für seine Vorräte, namentlich in Le Havre, in Hamburg, in London, in Bahia usw. die erhöhten Forderungen bewilligt werden. In London ist das schon geschehen, denn dort konnten auf den Auktionen am 3. März 6000 Sack zu Preisen verkauft werden, die durchschnittlich eine Erhöhung von 3 sh zeigen.

Thomépreise und Preise der verwandten Sorten haben sich inzwischen genähert; trotzdem muss Thomé auch heute mit besonderer Aufmerksamkeit betrachtet werden, denn die Gefahr, die für den Bedarf in den zu Lissabon eingesperrten Mengen liegt, ist auch heute nicht vorüber, wenngleich nicht verkannt werden soll, dass die Möglichkeit eines vollen Erfolges für die Lissaboner Einsperrung schon wesentlich geringer geworden ist.

Uebrigens werden mit dem Ende der Haupternten in Thomé, Bahia und Akra die Zufuhren nicht aufhören. Zunächst dauert die Trinidad- und Grenadaernte noch bis in den März hinein, und ausserdem stehen andere Länder gerade jetzt im Beginn ihrer Haupternten, die in

Venezuela zwischen Februar und Juni,
Ecuador » April und September,
St. Domingo » April und August

stattfinden. Daneben werden die Zwischenernten von Thomé zwischen Mai und Juli,

Bahia » Juni und August,
Akra » Mai und August

zur Ausfuhr gebracht.

Schliesslich bleibt zu bedenken, dass der Verbrauch durch die Spekulation zu sehr eingeschüchtert ist, um sich schon wieder frei entfalten zu können. Das beweisen die kleineren Verbrauchszahlen, die von allen Seiten, namentlich aus den hauptsächlichen Verbrauchsgebieten für die letzten Monate gemeldet werden. Diesen kleineren Ablieferungen stehen Anlieferungen gegenüber, die nur in Hamburg und Neuyork kleiner sind als in den Vorjahren. Der Bedarf vermochte die grossen Erträge der letzten Monate nicht aufzunehmen, und die Ueberschüsse haben sich daher seit Jahresanfang, soweit sie nicht in Lissabon eingesperrt wurden oder in Bahia liegen blieben, in den klassischen Stapelplätzen für Kakao, in London und Le Havre angesammelt, wo ausserdem ein niedrigerer Zinsfuss der zweiten Hand das Lombardieren erleichtert.

In Hamburg sind am 29. Februar 1908 folgende **Preise für Kakaobohnen** gefordert worden:

je 50 Kilo	Platzware	Abladungsware
Akra	65.— Mk.	64.— Mk. cif
Samana	65.— »	64.— » »
Kuba	66.— »	64.— » cfr.
Bahia		
fair fermented	70.— »	67.— » cfr.
superior	74.— »	70.— » »
Thomé		
mittel	71.— »	69.— » cif
fein	76.— »	74.— » »
Venezuela		
ungefärbt	— »	71.— » cfr.
gefärbt	— »	72.— » »
Kamerun	73.— »	— » cif
Trinidad		
fair shipping	77.— »	72.— » cfr.
plantation	78.— »	73.— » »
Guayaquil		
Machala	88.— »	83.— » cfr
Balao	— »	84.— » »
Caraquez	89.— »	— » »
Epoca Arriba	92.— »	86.— » »
Sommer-Arriba	105.— »	— » ».

Die Preise haben seitdem aber ein kleines Häussechen durchgemacht und sind daher heute etwas verändert.

Im **Hamburger Hafen** sind im Februar 1908 folgende Mengen angekommen aus:

Westafrika	9 854 Sack
Liverpool	8 958 »
Westindien	6 724 »
Southampton	6 372 »
Bremerhaven	4 316 »
Le Hâvre	4 160 »
Lissabon	3 604 »
London	2 024 »
Bahia	1 600 »
Amsterdam	1 505 »
Colombo	459 »
Antwerpen	266 »
Neuyork	251 »
Andere Plätze	60 »
Februar 1908:	50 153 Sack
» 1907:	54 623 »

Seit Jahresanfang, in 2 Monaten, sind in Hamburg angekommen:

1908	1907	1906
103 600 Sack	119 798 Sack	110 706 Sack

Einzelberichte.

Venezuelakakao. In La Guayra sind vom 28. Januar bis zum 6. Februar 1908 6952 Sack von den Pflanzungen angekommen gegen 6440 Sack in

Digitized by Google

der gleichen Zeit 1907. Ausserdem wird von dort gemeldet, dass die Ausfuhr betragen hat

im	1908	1907
Januar	601 755 Kilo	405 310 Kilo
Februar	930 000 »	964 384 »
zusammen	1 531 755 Kilo	1 369 964 Kilo

Von diesen Ausfuhren sind 1908 nur etwa 55 000 Kilo nach Nordamerika gegangen. Ueber die Ernteaussichten sind die Ansichten noch geteilt. Immerhin bleibt zu bedenken, dass es lange Zeit im Dezember und Januar trocken war, und dass diese Trockenheit die Aussichten für die Haupternte im April und Mai nicht gerade günstig gestaltet hat. Auf jeden Fall bleibt die weitere Entwickelung abzuwarten. Bei dem grossen Einfluss der Witterung kann natürlich ein Umschlag noch vieles ändern.

Aus Carupano hören wir nur, dass die Kakaoausfuhr im Januar 1908 451 433 Kilo betragen hat, gegen 373 913 Kilo zur gleichen Zeit 1907 und 618 227 Kilo 1906.

In Puerto Cabello sind im Januar 1908 85 640 Kilo verladen, im Januar 1907 waren es 62 797 Kilo, 1906 70 845 Kilo.

Ueber die Gesamtausfuhr von Venezuela sind ebenfalls Angaben zur Hand, die sich auf die ersten sechs Monate des Jahres 1907 beziehen. Hiernach sind verladen worden aus zehn verschiedenen Häfen vom Januar bis Juni:

1907	7 993 130 Kilo
1906	8 901 803 »

Die Ausfuhr von 1907 ist um rund 1 Million Kilo gegen die sechs Monate 1906 zurückgeblieben, womit noch nicht gesagt ist, dass das Jahresergebnis ebenfalls kleiner ausgefallen ist, denn gerade in der zweiten Hälfte von 1907 hat die Ausfuhr der beiden Haupthäfen La Guayra und Carupano das Vorjahr 1906 übertroffen, sodass Venezuela im ganzen 1907 eher mehr Kakao ausgeführt hat als 1906.

Guayaquilkakao. Im ganzen Monat Februar 1908 sind in Guayaquil von den Pflanzungen 18 500 Quintales angeliefert worden gegen 15 500 Quintales zur gleichen Zeit 1907 und 35 000 Quintales 1906. Für zwei Monate, Januar und Februar, haben die Guayaquilankünfte betragen:

1908	1907	1906
33 900	39 500	68 500 Quintales.

Der Februar 1908 hat zum Teil wieder gut gemacht, was der Januar 1908 zu wenig gebracht hatte gegen 1907, ohne indessen die Ergebnisse früherer Jahre zu erreichen. In den Monaten März, April, Mai pflegen die Ankünfte grösseren Umfang anzunehmen. Wieweit dies auch im laufenden Jahre der Fall sein wird, bleibt nach den Erfahrungen der drei Vorjahre zum mindesten abzuwarten, wenn auch zu wünschen ist, dass Guayaquil die mageren Jahre bald überwinden und wieder mit fetteren Erträgen am Markt erscheinen möchte. In Guayaquil sind einige Fälle von Beulenpest vorgekommen.

Trinidadkakao. Auf den Londoner Auktionen am 18. Februar wurden von 1642 Sack nur 224 Sack verkauft. Die Preise für Trinidadkakao büssten infolge dieser kleinen Nachfrage bis zu 1 s ein. Am 25. Februar waren in London nur 316 Sack in Auktion angeboten, 97 Sack wurden davon verkauft zu behaupteten Preisen. Ausserdem fanden noch einige Umsätze statt. In London haben am 22. Februar 9642 Sack Trinidadkakao gelegen.

Aus Port of Spain wird berichtet, dass mit Anfang März die Ernte und die reichlichen Ankünfte von den Pflanzungen zu Ende gehen sollen. Amerikanische Nachfrage fehlte noch immer, so dass ein gut Teil der Ankünfte statt nach Neuyork den Weg »Havre option« nahm. Vom Wetter wird nichts gutes berichtet. Die letzten Monate waren verhältnismässig trocken. Ob hieraus schon, wie es verschiedentlich geschieht, allgemeine Ansichten über die kommende Johannisernte hergeleitet werden dürfen, ist wohl etwas gewagt. Gerade auf Trinidad hat das Wetter mehr noch als für andere Kakaogebiete zu bedeuten, und gerade dort kann noch im letzten Augenblick die richtige Portion Regen und Sonnenschein mehr gut machen, als alle Voraussicht ahnen lässt. Die Ausfuhren sind auch im Februar 1908 gross gewesen, sie haben wieder 41 000 Sack betragen, wovon 11 000 Sack nach Nordamerika gingen. In zwei Monaten 1908 hat Trinidad damit 81 000 Sack geliefert gegen nur 36 121 Sack zur gleichen Zeit 1907.

Grenadakakao. Von Grenada wird gemeldet, dass die Ausfuhr, die im Januar 1908 kleiner als 1907 war, mit dem Februar 1908 besser geworden ist. Allein mit dem D »Crown of Grenada« sind 14 857 Sack nach Europa verladen; vom 1. Januar bis zum 8. Februar 1908 hat die Ausfuhr 17 466 Sack betragen, während im Januar und im ganzen Monat Februar 1907 zusammen 19 593 Sack zur Ausfuhr kamen. Die grösseren Ausfuhren von Grenada sind in London schon zu spüren, wo letzte Woche 7513 Sack Grenadakakao ankamen. Bei diesen Ankünften wird der Londoner Vorrat an Grenadakakao, der am 22. Februar 1908 6923 Sack betragen hat, eine ansehnliche Steigerung erfahren. Auf den Londoner Auktionen am 18. und 25. Februar 1908 sind von den angebotenen 897 und 128 Sack im ganzen 900 Sack verkauft worden. Die Preise haben am ersten Tage 1 s verloren und behaupteten sich dann auf diesem Stande.

Ceylonkakao. Die Ausfuhr von Ceylonkakao hat im Jahre 1907 4 070 544 Kilo betragen gegen 2 744 724 Kilo 1906 und 3 221 712 Kilo 1905. Die bedeutende Steigerung der Ausfuhr in den letzten Monaten 1907 zeigte sich deutlich in dem starken Angebot von Ceylon auf den Londoner Auktionen. Auch jetzt noch werden von Ceylonkakao an jedem Auktionstage in London grössere Mengen angeboten, so dass immer noch Partien vorhanden sein müssen, die noch keinen Käufer fanden. Am 18. Februar 1908 wurden auf den Londoner Auktionen von 1986 Sack bei wenig Frage nur 493 Sack verkauft; die Preise konnten sich nur teilweise behaupten. Am zweiten Auktionstage, dem 25. Februar, fanden von 1551 Sack 708 Sack Käufer zu durchschnittlich behaupteten Preisen. Ausserhalb der Auktionen wurden noch etwa 1100 Sack umgesetzt. — Die Londoner Vorräte haben am 22. Februar 1908 14 832 Sack Ceylonkakao umfasst.

Bahiakakao. Laut brieflicher Aufgabe haben in Bahia betragen im Januar

	1908	1907	1906	
Ankünfte	50 334	43 408	46 145	Sack
Ausfuhren	26 501	34 075	44 793	»
Davon gingen nach:				
Europa	21 951	25 506	23 736	»
Nordamerika	4 550	6 944	19 957	»
dem La Plata	—	1 625	1 100	»

Ausserdem wird uns gekabelt, dass von den Pflanzungen in Bahia im Februar 1908 45 700 Sack angekommen seien gegen 30 330 Sack zur gleichen Zeit 1907 und 22 783 Sack 1906. Auch die Ausfuhren sind erheblich höher gewesen als in den Vorjahren, denn im Februar 1908 sind etwa 60 000 Sack ausgeführt gegen nur 18 874 Sack 1907 und 39 084 Sack 1906. Dadurch hat sich der Ueberschuss der Ankünfte über die Ausfuhren, der sich vom 1. Juni 1907 bis zum 31. Januar 1908 auf rund 90 000 Sack stellte, um etwa 15 000 Sack bis zum 29. Februar 1908 vermindert. Wohin die reichlichen Februarausfuhren gegangen sind, steht im Augenblick noch nicht fest, jedenfalls hat aber ein gut Teil die Vorräte in Le Havre verstärken helfen.

Digitized by Google

In Bahia selbst ist es in den letzten Tagen ziemlich bergauf gegangen, doch hat man scheinbar jetzt den Hügel mit dem üblichen Häussechen nach Ultimo überwunden.

Thomékakao. Am 20. Februar 1908 ist D. »Cabo Verde« von Thomé mit 4650 Sack in Lissabon angekommen; dies war ein Extradampfer, der auf besonderen Wunsch der Pflanzer hinabgeschickt wurde, um dort den Kakao auf Thomé nicht unnötig lagern zu lassen, was bei dem Klima leicht Schimmelansatz hervorruft.

Im ganzen sind im Februar 1908 in Lissabon vier Dampfer mit zusammen 56624 Sack angekommen; in der gleichen Zeit 1907 brachten drei Dampfer nur 37783 Sack, und seit Jahresanfang, in zwei Monaten, sind in Lissabon gelandet

1908:	113614	Sack
1907:	99776	»
1906:	90070	»

Die Ernte auf San Thomé soll jetzt beendet sein. doch werden in den jetzt kommenden, ertraglosen Monaten immerhin noch kleinere Ladungen von dort in Lissabon eintreffen; 1907 haben z. B. die Lissaboner Ankünfte im März noch 17262 Sack betragen.

Die Vorräte im Lissaboner Zollhause haben am 1. März 1908 157782 Sack betragen; im Vorjahre hatte um diese Zeit die Lichtung des Lissaboner Lagers schon begonnen. denn am 2. März 1907 lagen dort nur noch 119993 Sack, also fast 40000 Sack weniger, und am 3. März 1905 waren es noch weniger, 90256 Sack. Käufer haben in der Berichtszeit bei den über Marktwert stehenden Preisen weiter auf sich warten lassen. Umsätze fanden nur in geringem Umfange statt, und man erfuhr nicht, was bezahlt wurde. Je näher wir dem Frühling kommen, desto mehr werden sich die Verhältnisse für Thomékakao zuspitzen.

In London haben am 22. Februar 1908 7847 Sack Thomé gelegen.

Samaná/Sanchez-Kakao. In Sanchez sind nach brieflichen Aufgaben verladen im Januar nach

	Europa	Nordamerika	im ganzen
1908:	257637	253848	493485 Kilo
1907:	293368	150496	443864 »

Die Ausfuhr zeigt eine kleine Zunahme; die Dinge nehmen im Kakaogebiet von Sanchez ihren normalen Lauf. Ueber die kommende Haupternte werden frühestens Ende März annähernde Angaben zu erhalten sein, wenn die Bäume anfangen zu blühen.

Aus Puerto Plata sind im Januar ausgeführt worden nach

	Europa	Nordamerika	im ganzen
1908:	49712	79142	128854 Kilo
1907:	141218	28349	169667 »

Laut Kabel sind im Februar ausgeführt

1908:	60000	50000	110000 Kilo
1907:	199484	1955	201439 »

In zwei Monaten 1908 hat die Gesamtausfuhr 238854 Kilo betragen gegen 371106 Kilo 1907. Von den Pflanzungen kamen in den ersten Februartagen schon grössere Mengen in Puerto Plata an, doch haben die Ankünfte gegen Ende Februar wieder nachgelassen; vielleicht haben die Pflanzer Kakao im Februar zurückgehalten in Erwartung höherer Preise, was inzwischen ja auch eingetreten, aber teilweise schon wieder überwunden ist.

Für das Kakaogebiet von Puerto Plata erwartet man in den Monaten März bis Juni eine starke Ernte, die noch an Umfang gewinnen wird, wenn das Wetter günstig bleibt und die Regengüsse nicht überreichlich werden. Ein altes Sprichwort in Puerto Plata sagt, dass der Kakaobaum mit den Wurzeln im Wasser und mit der Krone in der Sonne stehen soll, was bedeutet, dass Regen und Sonnenschein gleichmässig das Gedeihen fördern müssen.

Der Platz Samana, der dem dominikanischen Kakao den Namen gab, ohne heute einen entsprechenden Anteil an der Gesamtausfuhr zu haben, hat im Jahre 1907 im ganzen 982814 Kilo Kakao zur Ausfuhr gebracht, wovon 575300 Kilo nach Nordamerika gingen. In europäischen Plätzen wurden einige grössere Samaná/Sanchez-Ladungen greifbar.

Akrakakao. Die Pestgefahr an der britischen Goldküste ist noch nicht vorüber, obgleich die englische Regierung sofort alle möglichen Schutz- und Abwehrmassregeln getroffen hat. Trotzdem müssen, wie wir bereits im letzten Bericht sagten, schon wieder grössere Verladungen von der Goldküste stattgefunden haben, da namentlich in Liverpool andauernd ansehnliche Mengen ankommen. Ob diese schon die Reste der Haupternte sind, lässt sich noch nicht sagen, da ein Ueberblick erst möglich ist, wenn der amtliche Nachweis der Ausfuhren, der erst bis Ende 1907 vorliegt, auch für die folgenden drei Monate gegeben ist. Vorm Jahr hörten die grossen Ausfuhren von Akrakakao Ende Januar auf. In diesem Jahre besteht die Möglichkeit, dass sich die Ausfuhren länger hinziehen werden, wenn man bedenkt, dass die schwarzen Pflanzer mit den Aufkäufern in Streit geraten waren, dass sie ihren Kakao in Erwartung besserer Preise zurückhielten, dass die Pest immerhin die Ausfuhr aufgehalten hat. Gewachsen ist auch zu dieser Haupternte reichlich Kakao, und schon deshalb könnten jetzt die Ausfuhren länger grösseren Umfang behalten.

Javakakao. Die Kakaoausfuhr von Java hat betragen

1907:	1551967	Kilo
1906:	1622247	»
1905:	1192558	»
1904:	855409	»

Das Jahr 1907 zeigt gegen 1906 einen kleinen Nachlass, doch übertrifft es immer noch weit die Erträge von 1905 und 1904.

In Amsterdam sind am 19. Februar 1462 Sack Javakakao in Auktion angeboten gewesen; davon wurden 1188 Sack verkauft. Die Preise stellten sich, mit Rücksicht auf die allgemeine Schwäche des Marktes, meist einige cents niedriger als der Schätzungswert. In Rotterdam kommen am 6. März in Auktion 868 Sack Javakakao, die in 49 Kavelinge verschiedenen Umfangs eingeteilt sind.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden in London am 18. und 25. Februar statt. Am ersten Tage kamen 5603 Sack in Auktion; nur 1998 Sack konnten verkauft werden. Hieraus ist schon zu ersehen, dass die Nachfrage nur gering war; die Preise stellten sich allgemein etwa 1 bis 2 s niedriger. Am zweiten Auktionstage war das Angebot kleiner, die Nachfrage aber zum Teil etwas besser, sodass von den angebotenen 2348 Sack im ganzen 1226 Sack verkauft wurden. Durchschnittlich behaupteten sich die Preise, von kleinen Abweichungen abgesehen.

Ausserhalb der Auktionen waren die Umsätze teils grösser als auf diesen selbst. Im ganzen konnten gegen 2500 Sack umgesetzt werden.

Ueber die Auktionen am 3. März 1908 werden wir erst im nächsten Heft Einzelheiten bringen können. Soweit heute ersichtlich, sind dazu etwa 9000 Sack, zum grossen Teil Grenadakakao, angemeldet, und davon wurden etwa 6000 Sack zu Preisen verkauft, die gegen die Vorwoche 2—3 s höher waren; Trinidad hatte hieran keinen Teil.

Vom 1. Januar bis zum 22. Februar sind in

London	1908	1907
angekommen:	51115 Sack	38665 Sack
abgeliefert		
an den Verbrauch:	17542 »	22627 »
zur Ausfuhr:	12150 »	11941 »

Digitized by Google

Zu beachten ist die grosse Zunahme der Ankünfte, die gerade das Gegenteil von kleinen Ernten beweisen, und die kleinere Ablieferung an den englischen Verbrauch; gerade auf die mittleren und kleinen englischen Fabrikanten, die meist von London kaufen, spüren diesen Rückgang.

Die Londoner Bohnenvorräte haben betragen

	1908	1907	1906	
1. Januar	35 706	44 533	60 608	Sack
22. Februar	57 120	46 506	75 087	»
	+ 21 414	+ 1 973	+ 14 479	Sack

Die Londoner Vorräte haben in den ersten beiden Monaten 1908 ansehnlich zugenommen, bedeutend mehr als 1907 und auch mehr als 1906.

Liverpool. In der ersten Hälfte der Berichtszeit verloren auch hier die Preise 2 s, um sich dann in der zweiten Woche auf diesem Stande ungefähr zu behaupten. Die Ankünfte haben aus 4289 Sack Akra und 131 Sack anderer Herkunft bestanden.

In **Southampton** sind 522 Sack Trinidad und 955 Sack andere Sorten gelandet, in **Goole** 511 Sack.

Le Havre. Die Einlagerungen sind auch im Februar 1908 sehr stark gewesen; die Vorräte zeigen folgende Zahlen:

	1908	1907	1906	
1. Januar	68 779	67 175	133 915	Sack
29. Februar	97 772	71 658	147 119	
	+ 28 993	+ 4 483	+ 13 204	Sack

Die Vorräte sind seit Jahren nicht so angewachsen; dabei ist noch zu berücksichtigen, dass auf dem Markte Thomékakao fehlt, der in früheren Jahren um diese Zeit nicht mehr in Lissabon eingesperrt lag, sondern überall schon auf den Plätzen verteilt war.

Genauere Zahlen über die Kakaobewegungen im Februar 1908 werden wir erst im nächsten Heft melden.

Neuyork. Im Februar 1908 sind die Ankünfte in Neuyork wieder kleiner gewesen als in der gleichen Zeit der beiden Vorjahre, denn es sind dort angekommen

	im Februar	in 2 Monaten
1908:	45 000 Sack	77 751 Sack
1907:	60 803 »	123 735 »
1906:	56 834 »	120 885 »

Der Rückgang in den Ankünften stellt sich für die beiden Monate Januar und Februar 1908 gegen 1907 auf rund 46000 Sack oder 37 Prozent. Dieser Rückgang wird auch in den amtlichen Angaben über den Gesamtverbrauch der Vereinigten Staaten seine Bestätigung finden. Wenn darüber auch heute noch keine Zahlen vorliegen, so lässt sich doch schon sagen, dass der amerikanische Bohnenbedarf im Januar wie im Februar 1908 erheblich kleiner gewesen ist als in den Vorjahren.

In Neuyork stellte sich das Platzangebot aus erster Hand auf etwa 15000 Sack. Der Markt war drüben ruhig, und nirgends zeigte sich eine Anregung.

Kakaoverbrauch:

Deutschland. Im Januar sind für den deutschen Verbrauch eingeführt und verzollt:

1908:	4 021 300	Kilo
1907:	4 880 100	»
1906:	4 681 300	»
1905:	4 556 400	»
1904:	2 662 700	»
1903:	2 537 600	»

Aus diesen Zahlen geht deutlich hervor, dass die deutsche Kakaoindustrie auch im neuen Jahre 1908 weiter zurückgeht. Für den Januar 1908 stellt sich dieser Rückgang auf 858800 Kilo gegen 1907, und nicht viel weniger bleibt der Januar 1908 gegen die gleichen Monate der Jahre 1906 und 1905 zurück.

Von den Januareinfuhren in den deutschen Verbrauch haben hauptsächlich geliefert:

	1908		1907	
Brit. Westafrika	942 100	Kilo	747 500	Kilo
Brasilien	759 700	»	876 000	»
Thomé	699 100	»	765 900	»
Ecuador	535 000	»	695 500	»
Dominik. Republik	318 900	»	923 200	»
Brit. Westindien	208 400	»	314 400	»
Kamerun	207 800	»	177 900	»
Venezuela	183 000	»	255 300	»

Beachtenswert ist, dass Britisch-Westafrika (Akra) an die erste Stelle gerückt ist. Unter den verschiedenen Kakaolieferanten ist die Dominikanische Republik (Sanchez-Samana) am meisten hinter dem Vorjahre zurückgeblieben. Dass der kleinere Anteil der einzelnen Kakaoländer durchaus nicht auf kleinere Ernten, sondern auf kleineren Bedarf zurückgeführt werden muss, zeigen Brasilien, dessen Ueberfluss in Bahia aufgestaut ist, Thomé, das trotz seinen grossen Lissaboner Vorräten vollkommen ausserhalb des Marktes steht, und Britisch-Westindien, wo Trinidadkakao mehr als reichlich in den letzten Monaten gewachsen ist.

Frankreich. Im Januar hat in Frankreich betragen

	Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhr	
1908:	5 051 700	1 426 500	1 335 500	Kilo
1907:	3 108 600	2 081 000	594 700	»
1906:	3 022 700	1 829 000	721 400	»

Aus diesen Zahlen ergibt sich für den Januar 1908 eine gewaltige Einfuhr, die sich alle merken mögen, die den Rückgang des Verbrauchs auf kleinere Ernten zurückführen wollen. Die Gesamteinfuhr von Kakaobohnen in französische Häfen ist im Januar 1908 fast dreimal so gross gewesen wie die Menge, die von der französischen Kakaoindustrie zur Verarbeitung verzollt wurde, die Gesamteinfuhr im Januar 1908 ist auch bedeutend grösser gewesen als in den Vorjahren, während der Verbrauch um 654500 Kilo gegen 1907 zurückgeblieben ist; seit Jahren ist der französische Januarverbrauch nicht so niedrig gewesen als 1908.

Die französischen Transitvorräte waren am 31. Januar 1908 auf 11515400 Kilo gestiegen; davon lagen in

Le Hâvre	8 320 200 Kilo	Marseille	312 700 Kilo
Bordeaux	1 417 000 »	Nantes	24 200 »
Paris	1 220 200 »	anderswo	221 100 »

Die grösste Zunahme hat Le Hâvre aufzuweisen, denn dort stiegen die Vorräte im Januar 1908 um 2499000 Kilo. Der Vergleich der Gesamtvorräte zeigt folgendes Ergebnis:

	1. Januar	31. Januar	± im Januar	
1908:	8 797 900	11 515 400	+ 2 717 500	Kilo
1907:	9 462 700	9 242 600	— 220 100	»
1906:	17 410 900	18 161 000	+ 750 100	»

Man könnte die starke Steigerung der französischen Transitvorräte auf den kleinen Verbrauch zurückführen. Dies ist nicht der Fall, denn der Ausfall des Verbrauchs wird durch die gestiegene Ausfuhr mehr als aufgeholt, so dass sich — ohne Einschränkung — im Januar 1908 ein regelrechter Ueberschuss der Gesamteinfuhr über die Ablieferungen an den Verbrauch und zur Ausfuhr in Höhe von 2717500 Kilo ergibt!

Holland. Die Einfuhr von Kakaobohnen hat betragen im Januar in Kilo:

	im ganzen	davon über Amsterdam	Rotterdam
1908:	1 978 000	1 404 000	553 000
1907:	1 519 000	1 298 000	198 000
1906:	1 307 000	790 000	507 000
1905:	1 192 000	753 000	434 000

Die Einfuhr ist im Januar 1908 grösser gewesen als zur gleichen Zeit 1907; das beweist aber noch nicht, dass auch der Verbrauch der holländischen Kakaoindustrie grösser war. In Frankreich ist die Einfuhr ebenfalls erheblich grösser, der Verbrauch aber erheblich kleiner. Um dies auch bei Holland zahlenmässig zu beweisen, fehlen Angaben über die

Digitized by Google

Bohnenausfuhr Hollands in den einzelnen Monaten früherer Jahre. Im Januar 1908 sind 853 000 Kilo Kakaobohnen wieder ausgeführt, sodass im Januar 1908 1 125 000 Kilo in Holland geblieben sind.

Schweiz. Die Einfuhr von Kakaobohnen hat betragen:

	Oktober—Dezember	in zwölf Monaten
1907:	1 342 800 Kilo	7 124 200 Kilo
1906:	1 707 900 »	6 466 900 »
1905:	1 503 400 »	5 218 400 »
1904:	1 565 500 »	6 839 100 »

In der Schweiz ist ,wie in vielen Ländern, die Bohnenaufnahme bis in die zweite Hälfte 1907 hinein grösser als im Vorjahre gewesen, um dann ganz erheblich nachzulassen. Das gilt von den Vereinigten Staaten, von Deutschland, von Frankreich und auch von der Schweiz, deren Bohnenaufnahme in den Monaten Oktober bis Dezember 1907 etwa 20 Prozent kleiner war als 1906 und auch kleiner als in früheren Jahren. Auf diese Weise ist die Gesamtzunahme, die für neun Monate noch etwa 1 Million Kilo Bohnen ausmachte, in zwölf Monaten 1907 gegen 1906 auf 657 300 Kilo gefallen. Es ist daher auch zu erwarten, dass die Schweiz in den ersten Monaten 1908 wie die meisten übrigen Kakaoländer ebenfalls weniger Bohnen aufnehmen wird als in den Vorjahren.

Oesterreich-Ungarn. Für den Verbrauch sind an Kakaobohnen verzollt worden:

	im Dezember	in zwölf Monaten
landwärts	119 100 Kilo	847 000 Kilo
seewärts	411 500 »	2 624 700 »
1907:	530 600 Kilo	3 471 700 Kilo
1906:	221 500 »	3 312 800 »
1905:	227 100 »	2 668 500 »
1904:	242 600 »	2 510 100 »

Wider Erwarten ist die Aufnahme von Bohnen in Oesterreich-Ungarn im Dezember 1907 ausnahmsweise gross gewesen, sodass dadurch der Gesamtverbrauch von 1907 den von 1906 noch um etwa 160 000 Kilo = etwa 2300 Sack zu je 70 Kilo überholen konnte.

Belgien. An Kakaobohnen sind im ganzen Jahre

	1907	1906	1905	
eingeführt:	5 963 951	5 952 670	5 304 917	Kilo
ausgeführt:	2 708 984	2 090 984	2 285 920	»
im Lande geblieben:	3 254 967	3 861 686	3 018 997	»

Diese Zahlen ergeben für Belgien deutlich einen Rückgang im Kakaoverbrauch, der sich für 1907 gegen 1906 auf 606 719 Kilo oder **19** Prozent stellt, während 1906 gegen 1905 sich eine Zunahme im Verbrauch von 842 689 Kilo oder **28** Prozent gezeigt hat.

Dieser Rückgang des Jahres 1907 ist lediglich auf die spekulativen Preisschwankungen zurückzuführen, durch die den belgischen Fabrikanten ebenfalls die Möglichkeit weiterer Ausdehnung ihrer Industrie abgeschnitten wurde, und die Ansätze, die sich zu solch einer Entwickelung nach 1906 zeigten, mussten den hohen Bohnenpreisen zum Opfer fallen.

Kakaoschalen. Von Cadbury sind am 3. März 1908 keine Schalen zur Auktion gebracht, dagegen wurden 315 Sack unter Zollverschluss angeboten.

Kakaobutter.

Bericht vom 3. März 1908.

Was kommen musste, ist gekommen. Die Kakaobutterkäufer wollten bei den Bohnenpreisen der letzten Wochen nicht mehr die Butterpreise, die im Februar in Amsterdam festgesetzt waren, bezahlen; sie gingen hin und nahmen so und so viel hundert oder tausend Sack Bohnen aus dem Markt und pressten sich ihre Butter selber.

Das werden sie nun nicht mehr nötig haben. In der heutigen Auktion sind die Butterpreise in Amsterdam bei Van Houten um rund 20 Mk., bei den Nebenmarken um rund 25 Mk. gefallen. Die Hauptmarke Van Houten ist im Durchschnitt mit 80.30 cents per ½ Kilo verkauft worden, gegen 86.15 im Februar und 91 cents im Januar. Wir haben also einen Märzpreis von 271 Mk., erste Kosten, als Auktionsresultat einzustellen. Von den Nebenmarken hat Dejong 77.50, Suchard 77½, Mignon 77 cents erzielt, wodurch sich dafür eine Parität von 262—264 Mk., erste Kosten, gebildet hat.

Der ausser aller Erklärung stehende niedrige Londoner Februarpreis ist heute wieder verlassen. Statt des Februarpreises von 14¼—15⅝ d sind heute für die vorgebrachten 60 000 Kilo der Marke Cadbury im Durchschnitt 16 d bezahlt worden. Damit ist England in seiner Preislage wieder dem Kontinent näher gekommen. Da vom englischen Preise aber 2½ Prozent Diskont, englischer Zoll, Fracht bis in jede Stadt abzusetzen ist, so ergibt sich, dass sich englische Käufer einstweilen noch im eigenen Lande versorgen können. Wir wiederholen, dass verkauft worden sind

in Amsterdam:	75 000	Kilo	Marke Van Houten
	7 500	»	» Dejong
	10 000	»	» Suchard
	10 000	»	» Mignon
in London:	60 000	»	» Cadbury.

Allerlei.

Heft 309 vom 5. 3. 1908.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

In den letzten Tagen sind wieder viele Anfragen bei mir eingegangen, auf die ich sagen soll, wie ich die Lage des Kakaomarktes für März, April, Mai beurteile. Derartige Fragen kurz so zu beantworten, dass ich sage, kaufen Sie jetzt oder kaufen Sie jetzt nicht, muss ich ablehnen. Die Angelegenheit muss von vielen Seiten aus betrachtet werden; das kann nur in einer gründlichen Aussprache geschehen. Ich bin zwischen dem 9. und 14. März bestimmt in Hamburg, und auf vorherige Anmeldung stehe ich in meinem Hause, Gustav Freytagstrasse 10, zu Besprechungen, zum Austausch von Ansichten zur Verfügung. Richtig ist, dass wir uns diesen Augenblick wieder in einer sehr kritischen Lage befinden. R.

Der Gordian für die Reisenden und Agenten. Immer wenn solche Artikel im Gordian gestanden haben, von denen die Fabrikanten annehmen, dass sie ihre Reisenden oder Agenten beim Auftrageeinholen unterstützen können, werden Nachlieferungen verlangt. Es werden 10, es werden 20, es werden 30 Ertränummern verlangt. Da wir das wissen, lassen wir den Satz stets 3—4 Tage nach Ausgabe einer Nummer stehen; dann aber wird er abgelegt, und dann können Extranummern nicht mehr geliefert werden. Wir bitten also, sich immer schnell zu entschliessen, oder ein für allemal für die Reisenden und Agenten Nebenabonnements zu nehmen, wie es die grösseren Firmen in Deutschland seit Jahren tun. Uns dünkt, die Reisenden und Agenten brauchen den Gordian

Digitized by Google

wie das liebe Brot. Die Herren sollen doch über alles, über die Marktlage orientiert sein und sollen den nichtorientierten Kunden Aufklärung geben. Da müssen sie doch auch den Gordian regelmässig lesen. —

Wir berechnen Nebenabonnements für Angestellte billiger, wenn sie als Anschluss zum Hauptabonnement genommen sind. Man frage bei uns an!

Deutsche Gruppenpreise. Am 21. Februar hat die Preiskommission die Normal- und Mindestpreise aufs neue ermässigt.

Bei der Berechnung der Preise am 21. Februar sind die durchschnittlichen Rohstoffpreise vom 4. und 21. Februar angenommen, und zwar hatte man für den Rezeptkakao 69 Mk. angenommen (nämlich 65 Prozent billigster Sorte à 66 Pfg. und 35 Prozent besserer Sorte à 75 Pfg.) Für Butter waren 142.28 Mk., für Zucker 21 Mk. angenommen. Dadurch war man gekommen auf

79— 72	Mk.	bei	Haushalt-Schokolade
83— 76	»	»	Plätzchen
77— 70	»	»	Mehl-Schokoladen
111—103	»	»	fettreichem Kakao
105— 97	»	»	fettarmem Kakao
63— 56	»	»	Schokoladenpulver
98— 88	»	»	Kuvertüre
94— 84	»	»	Kuvertüre mit Nusszusatz
135—125	»	»	bei Kakaomassen.

* * *

Die Märzpreise, die auf Grund der zurückgegangenen Butterpreise, der eher höher gegangenen Bohnenpreise gefunden sind, sollen unverändert bleiben. Alle am 21. Februar ausgerechneten Sätze haben also auch für März Gültigkeit. Für den Rezeptkakao ist ein Preis von 71.25 Mark angenommen, was sich ergibt, wenn man 65 Prozent billigste Sorte zu 67.50 Mk. und 35 Prozent besserer Sorte zu 75 Mk. verwendet. Butter ist zu 82,15 c = 139.50 Mark angesetzt, Zucker wieder mit 21 Mark berechnet.

Trotzdem der Rezeptkakao um 2.25 Mark höher und Butter niedriger ist, will man — wahrscheinlich um die Kundschaft nicht zu beunruhigen — die letzten Februarpreise in Kraft lassen. — Aber was nützt alle Vorsorge?

In Berlin wird Kakaopulver bei Wilhelm Ehrecke, Leipzigerstrasse, schon seit 14 Tagen mit einer Mark detailliert, und das Warenhaus Jandorf, Brunnenstrasse, annonciert einen Pfundpreis von 95 Pfennig. Hier in Hamburg treffen wir auf Plätzchenpreise von 65 und 68 Pfennig. Lieferanten sind in Hamburgs Nähe und Ferne dafür zu finden.

Berliner Tage. Am 14., 15. und 16. Februar hatten sich in Berlin wieder deutsche Schokoladefabrikanten versammelt, um sich auszusprechen. Der wichtigste Tag sollte der letzte, der Sonntag, der 16. Februar, werden. Es hatte gewetterleuchtet, man hatte schwere Wetter aufkommen sehen und man war der Ansicht, dass es einschlagen würde. Das hat es aber nicht getan. Man schildert uns, dass die Stimmung matt, ruhig, gefasst, geduldig gewesen sei, und so ist man auch auseinander gegangen. Das Protokoll, das am 26. Februar an die deutschen Fabrikanten versandt worden ist, ist in den Händen der Interessenten. Es berichtet auf seinen 9½ Seiten, was vorgefallen und was beschlossen worden ist.

In einem Begleitschreiben werden noch einmal alle von der rohen Bohne an fabrizierenden Firmen aufgefordert, den Beschlüssen der Gruppen-Vereinigung beizutreten und sich zugleich zu verpflichten, die Gruppenpreise einzuhalten. Die Vereinigung will die bisher sehr lockeren Zusicherungen in die Form fester Verbindlichkeit gebracht sehen. Es bleibt jetzt abzuwarten, ob alle, ob die Mehrzahl der deutschen Fabrikanten, besonders ob die Betriebe, deren Fabrikationsstärke in den Konsumsorten liegt, der Vereinigung verbindlich treu bleiben, wieder beitreten oder nicht. —

Nach unserm Gefühl würde ein Auseinanderfallen der Vereinigung in den nächsten Monaten eine ganz masslose Preisunterbietung hervorrufen. Die heutigen Erzürnten und die bekannten Outsider, werden gut tun, es sich dreimal zu überlegen, ob sie der Vereinigung angehören oder ob sie dazu beitragen wollen, dass sie auseinanderfällt. Es könnte nur zu leicht die Sehnsucht nach besseren Zuständen sich wieder einstellen, die dann nicht mehr befriedigt werden könnte. Es findet sich wohl keiner wieder in Deutschland, der noch einmal eine derartige Preisvereinigung aufrichten würde. —

Es sollen in den nächsten Tagen die Mitglieder der fünf Hauptgruppen in Berlin, Dresden, Hamburg, Stuttgart zusammengerufen werden, damit sie sich zu der neuen, nunmehr verbindlichen Gruppenpreisorganisation äussern und den Verpflichtungsschein unterzeichnen. Von dem Erfolge dieser einzelnen Versammlungen wird es dann abhängen, ob die Berliner Beschlüsse — die ja zunächst unverbindlich gutgeheissen worden sind — Werbekraft genug besitzen, um die bestehende Organisation in besserer Gestalt weiter leben zu lassen oder ob das Gegenteil der Fall ist. Die Situation ist ernst, sehr ernst. Fällt die Organisation, dann kann man die Jahresdividende recht vieler Betriebe schon heute auf Null ausrechnen.

Die Einfuhr **holländischen Kakaopulvers** in Deutschland ist im Januar ausserordentlich klein gewesen im Verhältnis zum vorigen Jahre. Es sind nur 39400 Kilo eingeführt worden gegen 58700 Kilo im vorigen Jahre. Dieser Rückgang hat wohl die neue Anzeigenserie veranlasst, die in deutschen Zeitungen in letzter Zeit für Van Houtens und für Blookers Kakao wirken sollen.

Zürich. In Börsenkreisen wurde die Nachricht verbreitet, dass die Peter-Kohler-Gesellschaft für das letzte Geschäftsjahr keine Dividende verteilen würde. Demgegenüber lässt die Gesellschaft selbst erklären, dass das Ergebnis noch garnicht feststehe, und eine Aeusserung über die mutmassliche Höhe der Dividende sei verfrüht. Ausserdem wird die Dividende von Suchard auf etwa 5 Prozent gegen 7 Prozent im Vorjahr in Börsenkreisen geschätzt.

Grosse Konfitüren-Neuheit. Ein amerikanischer Konditorgehilfe hat eine sehr wertvolle Erfindung gemacht. Es ist bekannt, dass man bei Likörbohnen und Likörkonfekten die Kandisschalen des Innenkörpers zwischen den Zähnen unangenehm empfindet; das Likörkonfekt würde viel besser schmecken, wenn man den Likörkörper im Munde als glasharrten Kristallzucker nicht fühlen würde. Der Erfinder hat nun eine Masse erfunden, die genau wie bisher in Puder gegossen und dann mit Schokolade überzogen werden kann. Diese Masse bildet keine glasharte Kruste, sondern ist weich und wird beim Verzehren garnicht gespürt. Es wird beabsichtigt, auf diese Erfindung Patente in allen Ländern zu nehmen und in allen Ländern gross angelegte Spezialfabriken zu gründen. Wie es scheint, kann diese Erfindung einen Teil der Konfitürenindustrie völlig umstürzen.

Digitized by Google

Einige Notizen über Kakaobutter. Herr Dr. Strube, Betriebschemiker der hallischen Fabrik David Söhne A.-G., berichtet unter diesem Titel in Heft IV der Zeitschrift für öffentliche Chemie über Versuche, die er angestellt hat Den Praktikern, d. h. den Fabrikanten, die sich mit ihrem Rohmaterial innig vertraut gemacht haben, wird auffallen, dass verschiedene Beobachtungen, die Herr Dr. Strube in seinem Laboratorium gemacht hat, nicht übereinstimmen mit den Erfahrungen, die er selber, wenn auch auf empirischen Wegen, gemacht und gesammelt hat. Die Fabrikanten werden auch nicht geneigt sein, von den Resultaten ihrer eigenen Erfahrung etwas herzugeben, sie werden bei ihrem Urteil bleiben. So z. B. sagt Herr Dr. Strube, aus seinen Untersuchungen ginge hervor, dass es gänzlich ausgeschlossen sei, dass die Präparation der Kakaomassen mit Alkali eine verseifende Wirkung auf die Kakaobutter habe.

Wenn das die Chemiker bei Van Houten lesen, wenn das alle die Fabrikanten lesen, die in warmen Ländern für ihre Kuvertüren immer nach der härtesten Kakaobutter verlangen, dann würden sie mit uns Herrn Dr. Strube bitten, seine Untersuchungen noch etwas fortzusetzen und die Resultate erst dann zu veröffentlichen, wenn sie im Einklang mit der Praxis und mit älteren wissenschaftlichen Arbeiten stehen.

Wir können heute nicht mehr näher auf die Differenzen eingehen, auf die wir stossen; wir werden sie aber Herrn Dr. Strube melden. Nach einiger Zeit kommen wir also hierauf zurück.

Fiumaner Kakao- und Schokoladefabrik. In Nr. 307 des »Gordian« meldeten wir auf Seite 1645 folgendes:

Fiume. Die Fiumaner Kakao- und Schokoladenfabrik A.-G. ist in Zahlungsschwierigkeiten geraten. Die Gesellschaft beabsichtigt, das 600 000 Kronen betragende Aktienkapital zu erhöhen, und soll schon Unterhandlungen angeknüpft haben, um ihre Fortdauer zu ermöglichen. Eine Generalversammlung wird zur Klärung der Verhältnisse stattfinden.

Hierzu schrieb uns diese Firma, dass der Bericht nicht den Tatsachen entspräche. Wir depeschierten ihr daraufhin, sie möchte uns eine korrekt abgefasste Berichtigung einliefern. Diese ist uns am 22. Februar zugekommen, sie lautet wie folgt:

»Wir erhielten Ihr Telegramm vom 17. ds.: ›Erbitten korrekt abgefasste Berichtigung mit verantwortlicher Firmenzeichnung‹ und teilen Ihnen mit, dass wir uns niemals in Zahlungsschwierigkeiten befunden haben und auch jetzt nicht in solchen befinden, dass unser Bankier, die Fiumaner Creditbank in Fiume, Garantie in jeder beliebigen Höhe für uns eventuell übernimmt, dass wir, wenn unsere Lieferanten es wünschen, gegen entsprechende Einräumung von Skonti, gegen Kassa regulieren oder die Norddeutsche Bank in Hamburg oder ein anderes, erstklassiges Bankinstitut im Auslande autorisieren, für uns zu akzeptieren.

Wir hoffen, dass Ihnen diese Aufklärungen genügen.«

Schlechter holländischer Kakao. Aus verschiedenen Ländern kommen Klagen über die Einfuhr schlechten holländischen Kakaos zu ausserordentlich billigen Preisen. Die im Lande wohnenden Fabrikanten, die bemüht sind, ein gutes Kakaopulver aus reinen, gut geschälten Kernen zu verkaufen, haben darunter sehr zu leiden. Sie können den richtigen Preis nicht erzielen, weil die holländischen Sorten erheblich niedriger verkauft werden. Und dabei glaubt der Detaillist und auch der Konsument, »holländischer« Kakao wäre stets besser als der im eigenen Lande fabrizierte.

Aus der Schweiz wird uns unterm 21. Februar geschrieben:

»Zu Ihrer Orientierung teilen wir Ihnen mit dass in der Schweiz holländische Firmen Kakao zum Preise von Fr. 2.90 und 3.15 fürs Kilo, franko Fracht und Zoll jeder Schweizer Station, mit 2 Prozent Skonto anbieten, während der Mindestpreis in der Schweiz auf Frs. 3.50 fürs Kilo festgesetzt ist. Es wäre natürlich, gegen diese Konkurrenz nichts einzuwenden, insofern der niedrigere Preis nicht durch schlechtere Qualität illusorisch gemacht würde. Wir wissen aus Erfahrung, dass in Holland alle möglichen Abfälle, wie Schalen, Keime, Staub usw. zur Fabrikation von Kakao verwendet werden, und wir selbst liefern unsere Abfälle nach Holland. Der Preisunterschied ist deshalb hieraus erklärlich.

Es wäre vielleicht angezeigt, wenn der »Gordian« eine diesbezügliche Notiz aufnehmen würde, damit das Publikum durch die Presse von diesem Qualitätsunterschied Kenntnis erhalten würde.«

Die ehrlichen holländischen Fabrikanten sollten im eigenen Interesse eine strengere Polizeiaufsicht einrichten; aller ausgeführte Kakao sollte von Staatschemikern auf Reinheit untersucht werden. Die bedrohten Inlandsfabrikanten in der Schweiz, in Dänemark, Schweden, Russland, England aber sollten auf unreine holländische Fabrikate fahnden und ihrerseits dafür sorgen, dass sie beschlagnahmt würden. Den reellen holländischen Fabriken ist damit ebenso gedient wie den inländischen Fabrikanten, Händlern und Konsumenten.

Herr August Möller, Geschäftsführer der Kakaoeinkaufsgesellschaft, ist am 4. März nach monatelanger, schwerer Krankheit gestorben; er wird am Sonnabend, den 7. März, in Ohlsdorf beerdigt. In Herrn Möller scheidet ein Mann aus dem Kakaokreise, der kaum einen Feind hinterlässt; er war, wohin er kam, gern gesehen. Er hinterlässt Frau und zwei Kinder.

Einkauf von Rohkakao. Uns wird nahe gelegt, doch noch einmal wieder daran zu erinnern, dass die Fabrikanten ihre Einkäufe von Rohkakao auf spätere Lieferung nie allein nach der Zahl der Säcke, sondern nach Zentnern daneben vornehmen und festsetzen sollten. Es schweben noch heute Prozesse aus den Haussetagen, wo Sackkontrakte beim Kauf anders aufgefasst worden sind als bei der Lieferung. Jede Differenz kann vermieden werden, wenn die Einkäufe nach Zentnern, statt nach Sackzahl, vorgenommen werden.

Bremen. Die Firma Eggers & Stallforth, die auch mit der dominikanischen Republik in Kakaosachen zu tun hat, und deren Lieferungskontrakte für Kakao zum grossen Teile von Neuyork übernommen wurden, legt ihren Gläubigern eine Aufrechnung vor, die 2½ Mill. Mk. Aktiven und 3 Mill. Mk. Passiven ausweist. Bei ruhiger Abwickelung sollen sich etwa 50 Prozent für die Gläubiger ergeben.

Hamburg. Nach dem Ableben des Herrn Theodor Dill ist Frau Amalie Dill Witwe, geb. Mettlerkamp, als persönlich haftende Gesellschafterin in die Firma Albrecht & Dill eingetreten.

London. Vor einiger Zeit war die Kakaofirma Delbanco & Co. gezwungen, ihre Zahlungen einzustellen. Der Grund lag in dem Zusammenbruch der Firma Walter Delbanco & Co. in Hamburg, der ein Bruder des Londoner Delbanco angehört hatte. Jetzt wird die Firma in London als Delbanco & Co. Ltd. wieder aufgetan; Geschäftsführer ist D. Delbanco.

Digitized by Google

Just wie bei uns. In der Braunschweiger Konserven-Zeitung finden wir die folgenden Sätze:

Preiskonvention für Gelee. Der Verband deutscher Geleefabrikanten, mit dem Sitze in Köln, welcher auf eine reichlich zehnjährige Tätigkeit zurückblicken kann, ruft alle 4—6 Wochen seine Mitglieder zu einer Versammlung zusammen, um in solcher die Branche interessierende Fragen und namentlich die ungesunden Preistreibereien zu besprechen. Je nach Konjunktur der Rohmaterialien werden für die billigen Konsumgelees Preisfestsetzungen gebildet, die aber für einzelne Fabrikanten nur am Versammlungstisch massgebend sind, denn mir wurde auf eine Vorstellung beim Verbande über vorgekommene Unterbietungen seitens eines Mitgliedes, welche bis zu 25 Prozent der normierten Preise betrugen, die gewiss nicht erwartete Antwort: »Die Preisvereinigung hat, darüber sind wir uns alle klar, den guten Zweck, dass nicht offiziell zu billigen Preisen angeboten wird.« Aus diesen Worten ergibt sich, dass auch bei diesen Versammlungen oft leeres Stroh gedroschen wird. Wenn die Preisfestsetzungen keine offiziellen sind, haben sie ja auch nicht den mindesten Wert, und folglich ist derjenige Fabrikant der Benachteiligte, welcher derartige Beschlüsse für massgebend betrachtet und an solchen festhält.«

Setzt man statt »Gelee« — »Kakao« oder »Schokolade«, dann hätten wir ein Bild, das uns sehr ähnlich wäre. —

Frankreich. Die französischen Kolonien, die Kakao bauen, dürfen alljährlich eine bestimmte Menge Kakaobohnen zu ermässigten Zollsätzen ins Mutterland einführen. Die französische Regierung hat diese Menge fürs Jahr 1908 auf 25000 Kilo aus dem französischen Kongo, auf 10000 Kilo aus Dahomey festgesetzt.

Halle a. S. Im Anschluss an unsern Bericht über Wegelin & Hübner A.-G. im Gordianheft 308 können wir noch mitteilen, dass der Vorsitzende auf der Generalversammlung sagte, das letzte Jahr 1907 sei ein Ausnahmejahr gewesen, und man glaube nicht, für 1908 eine gleich hohe Dividende verteilen zu können.

Basel. Ueber die »Helvetia«, Schweizer Milchschokolade- und Kakaowerke A.-G., wird uns noch mitgeteilt, dass die beabsichtigte Kapitalserhöhung zur Erweiterung des Betriebes dienen solle, die vorhandenen Anlagen in St. Ludwig seien schon jetzt zu klein, um die vorliegenden Bestellungen in der vorgeschriebenen Zeit ausführen zu können. Ausserdem erfahren wir, dass Herr Otto Benninger, der als Sekretär im Verwaltungsrat tätig ist, seine Entlassung erbeten hat.

Halle a. S. Die dritte ordentliche Generalversammlung der David Söhne Aktiengesellschaft findet am 13. März 1908 im Geschäftszimmer des Bankhauses R. Steckner zu Halle a. S. statt.

Die Firma **F. Wiebeck & Co.** in Charlottenburg bittet uns, zu erklären, dass sie nicht jene Charlottenburger Firma sei, die in Guben sich vor dem Schöffengericht und in der Berufung vor dem Landgericht wegen Vertriebes von Schokoladenautomaten und Automatenschokoladen zu verantworten hatte. Wir tun dies hiermit und fügen hinzu, dass jene Charlottenburger Firma in den uns vorliegenden Verhandlungsberichten als Michael H. bezeichnet wird.

Hamburg. Am 12. März 1908 findet die ordentliche Generalversammlung der Englischen Dampf-Cakes- & Biscuit-Fabrik A.-G. statt.

Verdun. Die Zuckerwarenfabrik Léon Braquier gab ihren sämtlichen Angestellten vor kurzem ein Fest. Veranlassung dazu gab die Auszeichnung von neun Arbeitern, die länger als 20 Jahre für die Firma tätig sind.

Aarau. Die Chocolat Frey A. G. wird für 1907 eine Dividende von 6 Prozent wie im Vorjahr verteilen, nachdem reichliche Abschreibungen aus dem Reingewinn vorgenommen sind.

Zürich. Die Dividende der S. A. des Chocolats au lait F. L. Cailler in Broc soll für 1907 wieder 15 Proz. betragen, wie im Vorjahre. Zu beachten ist, dass diese Dividende auf Genussscheine verteilt wird, da das Aktienkapital schon vollständig zurückgezahlt ist.

Genf. Die Vermögensstücke der Fabrique des Chocolats et Cacaos du Léman sollen sämtlich so schnell als möglich verkauft werden, da keine Aussicht vorhanden ist, den Betrieb auf einer neuen Grundlage fortzusetzen. Der Verkauf hat, wie wir schon meldeten, am 20. Februar begonnen, doch liegen noch keine bestimmten Angaben vor, was seitdem bereits losgeschlagen werden konnte.

Lausanne. Die Gläubiger der Ribet-Gesellschaft, für deren Vermögensstücke der Konkursverwalter einen neuen Verkaufstag auf den 2. März 1908 ausgeschrieben hat, werden sich am 4. März versammeln und je nach dem Ergebnis des neuen Ausgebotes über die weiteren Massnahmen beschliessen. Es soll nach Möglichkeit die Anlage im ganzen verkauft werden; eine deutsche Firma soll schon ernstliche Unterhandlungen angeknüpft haben. Kommt der Verkauf nicht zustande, so ist es nicht unmöglich, dass die Gläubiger selbst den Betrieb der Ribetfabrik wieder aufnehmen. Bestimmtes darüber wird vielleicht schon die Versammlung vom 4. März bringen.

Ein Zentralverband deutscher **Kartonnagenfabrikanten** wird sich bilden, dem sich dann verschiedene, schon heute bestehende kleinere Verbände anschliessen werden. Der Sitz dieses neuen Verbandes soll in Nürnberg sein. Sein Zweck ist aber nicht die Bildung einer allgemeinen Preiskonvention.

Wien. Die Firma Bensdorp hat in Wien eine Zweigniederlassung errichtet und die amtliche Genehmigung erhalten, in Oesterreich die nach ihren Satzungen zulässigen Geschäfte zu betreiben.

Helmond. Die Verhandlungen der Nederlandschen Kakaofabriek mit ihren Gläubigern sollen sich zerschlagen haben, da ein Teil sich mit einer Abfindung von 40 Prozent nicht einverstanden erklärte. Wenn sich die Gesellschaft jetzt nicht auflöst, wird vielleicht eine englische (?) Firma die Fabriken in Kaldenkirchen und Wien übernehmen.

Konkurse.

Alfeld, Leine. Bäckermstr. H. Weckel in Hoyershausen.
Brake, Oldenb. Bäckermstr. H. A. v. Thülen in Strückhauser-Mittelhofschlag.
Brackenheim. Bäckermstr. A. Beck.
Buer, Westf. Krämer N. Nikolaus.
Colditz. Krämer A. K. W. Polewka.
Darmstadt. Bäckermstr. W. Mitze. — Bäckermstr. A. Handschuch.
Duisburg - Ruhrort. Bäckermstr. R. Hauser in Marxloh.
Falkenstein, Vogtl. Bäckermstr. K. O. Meissner in Grünbach.
Frankfurt, Main. Krämer J. Jost, i. F. K. Bender, Domplatz 2.
Görlitz. Konditor D. Gebhardt.
Jülich. Krämer H. Schwamborn, i. F. Geschw. Strauch.
Kandel, Pfalz. Bäckermstr. J. Trauth IV. in Hatzenbühl.

Digitized by Google

Königsberg, Pr. Bäckermstr. H. Bludau. — Krämer H. Günther, i F. G. Liedke Nachf. — Krämer C. Skopp.
Leipzig. Krämer O. A. Rudolph in Kleinzschocher.
Liegnitz. Krämerin M. Köppe.
Marburg, Bez. Cassel. Bäckermstr. C. Ernst.
Maulbronn. Bäckermstr. J. Eckert in Sternenfels.
Militsch, Bez. Breslau. Krämer R. Janus in Wirschkowitz.
München. Bäckermstr. J. Hochertseder, Schleissheimerstr. 62/0.
Radeberg. K. H. Förster in Lotzdorf.
Recklinghausen. Krämer H. Hubert.
Runkel. Bäckermstr. R. Belz in Schupbach.
Verden, Aller. Bäckermstr. G. Flemming in Döverden.
Waldmohr. Krämer W. Joas in Oberbexbach.
Zwickau, Sachsen. Bäckermstr. P. M. Feustel in Eckersbach.

Firmen-Nachrichten.

Aschaffenburg. Wilhelm Bender: Inhaber ist Wilhelm Bender, Kolonialwaren und Delikatessen.

Berlin. Dr. Riegel's Nahrungsmittel-Werke, G. m. b. H.: Das Stammkapital ist um 26000 Mk. auf 60000 Mk. erhöht worden.

Bernburg. Delikatessenhaus zur guten Quelle, Amalie & Erwin Strube: Der bisherige Gesellschafter Erwin Strube ist alleiniger Inhaber. Die Firma lautet jetzt: »Delikatessenhaus zur guten Quelle, Erwin Strube«.

Breslau. Chokoladen-Fabrik Fram Hermann Wanger & Co., G. m. b. H.: Das Stammkapital ist um 60000 Mk. auf 335000 Mk. erhöht.

Danzig. Paul Frankenstein in Oliva: Inhaber ist Paul Frankenstein, Kolonialwaren und Delikatessen.

Düsseldorf. Rheinisches Kaufhaus für Lebensmittelbranche Lambert Delmes: Inhaber ist Lambert Delmes.

Fort mit tierischem Leim

Dieser veraltete Klebstoff
riecht, fault, gelatiniert,
ist teuer und umständlich zu lösen.

Fort mit Kleister

Dieser verdirbt schnell, ist umständlich zu bereiten und hat nur bescheidene Klebkraft.

Sichel's Original-Kalt-Leime

geschmackfrei, rein, geruchfrei
sind **sofort kalt löslich** und
sofort kalt zu verarbeiten.

ARABIN D I Mk. 40 pro 100 Kilo
D II » 35 » 100 »
speziell für Verpackung von
Schokolade, Kakao, Nahrungsmitteln

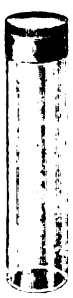
Muster und Liste von 30 verschiedenen anderen Klebstoffen für alle erdenklichen Zwecke gratis und franko.

Ferdinand Sichel Chemische Fabrik
Limmer b. Hannover.
Erstes und grösstes Haus der Branche.

Werner & Pfleiderer'sche ca. 400 Liter Fassungsinhalt **Knet- u. Mischmaschine verkaufen** zum **Spottpreis** von 1700 Mark.
Gessner & Co., G. m. b. H., Berlin S.O. 16.

Gebildeter, kommerziell u. technisch erstklassiger **Fachmann,** der bereits in hervorragenden Unternehmungen von Weltruf in ersten leitenden Stellungen mit Erfolg tätig war,
sucht
seinen Fähigkeiten angemessene Tätigkeit in nur grösseren Betrieben. Off. unter **M. L. 771** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Höchst konzentrierte
Frucht-Aroma-Essenzen
für Fondants und feine Karamell-Bonbons.
Spezialitäten:
Himbeer-, Aprikosen-, Pfirsich- u. Veilchenblüten-Extrakt.
Giftfreie Farben
in Pulver, eingedickt und in flüssiger Form
für Konditorei u. Zuckerwaren-Fabrikation.
J. Giesel & Co., Chemische Fabriken
Dresden-A. und **Bodenbach** i. Böhmen.
Höchste Auszeichnung:
Weltausstellung St. Louis 1904 »Grand Prix«.



Mustergläser
für Bonbons, **Glasröhren** für Vanille usw. mit und ohne **Nickelblech-Steckkapsel** — **ohne Gewinde** — (sehr praktischer, eleganter und luftdichter Verschluss).
Probengläser
mit und ohne Holzhülsen, Holzkistchen usw.
liefert billigst
Albert Bornkessel
Mellenbach (Thür.)

Miniatur-
Schokolade-Maschinchen
zu Ausstellungs- und Reklamezwecken
baut als Spezialität
Ernst Günther, Zeitz, Pr. Sa.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)
I. Schweizer Instrukteur für die Schokoladen- und Kakao-Industrie empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Digitized by Google

Kartonnagen

für Schokolade, Zuckerwaren usw. in **allerfeinster** bis **billigster** Ausführung zu äussersten Preisen offeriert:

Hermann Gottschald
Luxuskartonnagen-Fabrik
Dresden-A. 16

Zur Messe: Leipzig, »Zeissig-Haus« Neumarkt 18 II. 145/148.

Fabrikdirektor,

renommierter Fachmann der Kakao-, Schokolade- und Zuckerwaren-Branche, technisch wie kaufmännisch erste Kraft, der grösste Betriebe mit nachweislich hervorragendem Erfolge geleitet hat, besonders organisatorisch begabt ist,

sucht,

gestützt auf primissima Referenzen,

leitende Stellung

in grösserem Unternehmen. Gefl. Zuschriften unter **F. A. 722** befördert der **Verlag des Gordian, Hamburg 21.**

Schokoladen-Fabriken,

welche ein **bewährtes Verfahren** zur Herstellung von **Milch-Schokoladen** nach dem besten und erprobtesten neuen **Schweizer System** erwerben möchten, wollen sich melden. Die Milch-Schokoladen-Fabrikation kann durch das **angebotene Verfahren** auf eine **bedeutende Höhe** gelangen, da die jetzt sonst angewendeten Methoden verfehlt sind. Anfragen an den Verlag des Gordian unter **C. C. 770.**

Tüchtiger Fachmann

Schweizer, gesetzten Alters, der in allen modernen Spezialitäten der Schokoladen- u. Kakaobranche erfahren ist, auch immer Neuheiten bringt, sucht selbständigen Posten, event. bin auch bereit, für Herstellung von Mustern für 1—3 Monate anzutreten.

Gefl. Offerten an **Julius Kafader, Weissensee bei Berlin, Friedrichstrasse 41.**

Marzipanwerkmeister

der mit Erfolg in ersten Dampfmarzipanfabriken tätig war und durchaus erfahrener Fachmann ist, wird zu bald oder später gesucht.

Offerten unter **R. G. 769** an den Verlag des Gordian.

Generalvertrieb

für Deutschland oder Oesterreich zu übernehmen gesucht!

Reflektiert wird nur auf Verbindung mit einer bekannten und leistungsfähigen Kakao- oder Schokoladefabrik. Suchender ist Fachmann, früher Leiter grösserer Firmen, vertraut auf **allen** kaufm. und verwaltungstechnischen Gebieten, erfahren in Organisation, Einführung neuer Artikel, Propaganda, Fabrikation und kennt alle einschlägigen Verhältnisse. Prima Referenzen, beste Zeugnisse. Offerten erbeten sub **E. H. 768** an den Verlag des Gordian.

Jüngerer Agent

sucht, nach 10jähriger Tätigkeit in der Branche, **für Köln a. Rh. und Vororte** eine sehr leistungsfähige, wenn auch unbekannte Firma. Die Kundschaft wird von mir selbst und einem Reisenden intensiv bearbeitet. Ev. mit Lager.

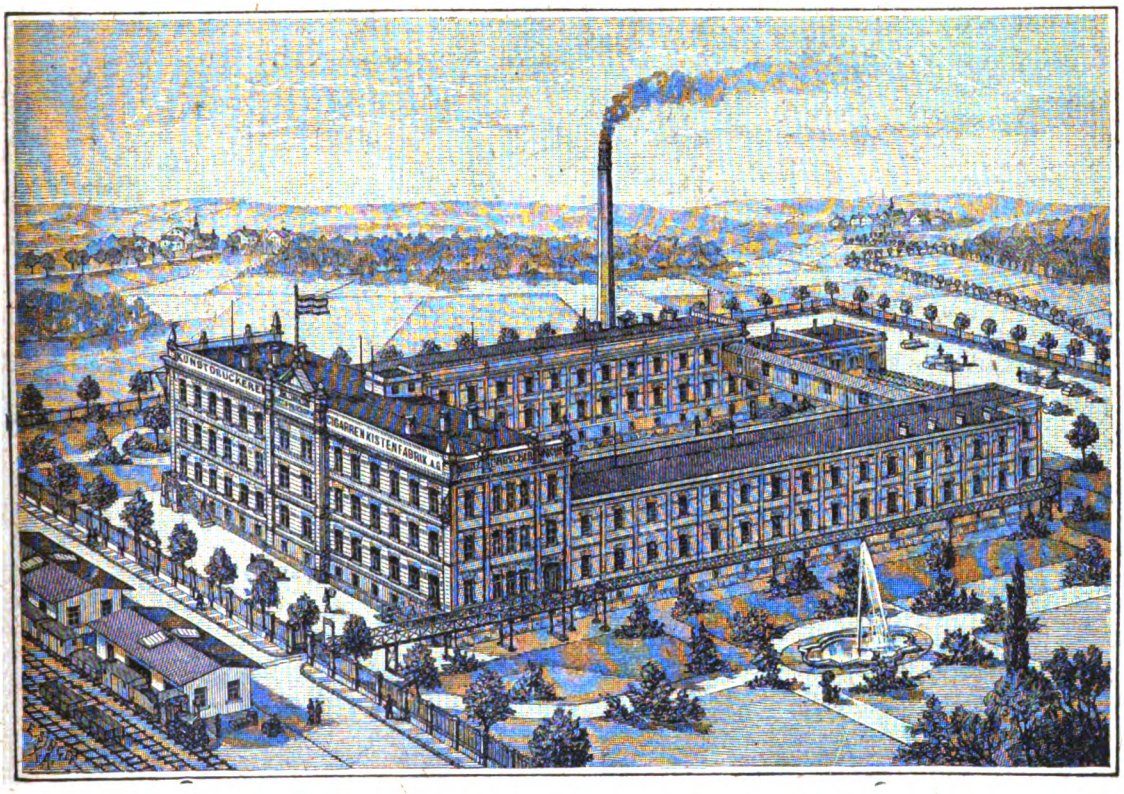
Gefl. Offerten unter **»Kakao und Schokolade« Köln a. Rh., Elisenstrasse 27 II.,** erbeten.

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Reichhaltige Kollektion von Verlags-Etiketten.

Digitized by Google

In unserm Verlage sind die

Adressenlisten

der Schokoladenfabrikanten der ganzen Welt

erschienen. Aufgenommen sind nur die Firmen, die von der rohen Bohne an arbeiten. Die Adressen sind durchaus zuverlässig.

Bezugspreis wolle man erfragen beim

Verlag des Gordian, Hamburg.

✱ Papierwolle ✱

empfiehlt

J. Feirabend, Niedernhausen i. Taunus.

Firmen-Schilder

in jeder gewünschten Ausführung

Reklame-Plakate

in Emaille, Glas, Celluloid, Zink

Schildergeschäft H. Schneider
Siegen i. W.

Allgäuer Trockenmilch

Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als unübertroffen in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.

Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

Echt russischen

Knöterich-Thee

zur Fabrikation von

Knöterich-Bonbons

liefert

Max Rieck, Hamburg 21.

---

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

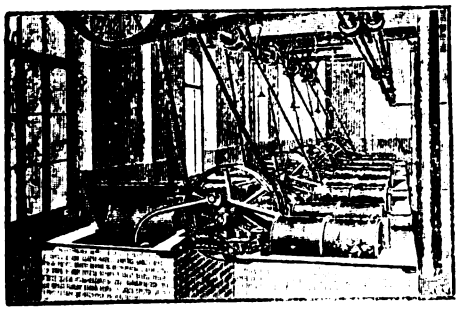
Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde
Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.
Gleisanschluss. Wasserkraft.
Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Digitized by Google

U. AMMANN Maschinen-Fabrik LANGENTHAL
(SCHWEIZ)



empfiehlt:

Neueste, bestbewährte

Längsreibemaschinen (Conchen)

zur Fabrikation feinster Schokoladen.

Langjährige Spezialität.
Lieferungen nach allen Ländern.
Beste Referenzen.

● Passburgs Sahnebrocken ●

sind das fettreichste, zartschmeckendste und haltbarste Milchpräparat zur Herstellung

hochfeiner Sahne-Schokoladen und Desserts.

Passburgs Sahnebrocken werden seit vielen Jahren in den grössten Schokoladenfabriken des In- und Auslandes fortlaufend verwendet.

● Muster stehen kostenlos zu Diensten. ●

Korrespondenz auch französisch, englisch und russisch.

Emil Passburg, Berlin 23

Abt.: Milchkonservenfabrik.

TEUTONIA

EINGETRAGENE-SCHUTZMARKE.

Giftfreie Zuckerfarben

in Pulver- und Teigform, flüssig und eingedickt
für alle Arten Konfitüren, Zuckerwaren,
Marmeladen, Konserven usw.

Preisliste gratis und frei!

„Teutonia" Chemische Fabrik giftfreier Farben Breslau X

Erstklassiges Fabrikat — billigste Preise.

Digitized by Google

Knack-Maschinen

für hartschalige Früchte als: **Mandeln, Nüsse, Aprikosen-, Pfirsichkerne** und ähnliche Produkte.

Schäl-Maschinen

für **Erdnüsse** und andere Früchte.

Trocken- und Sortierapparate ◆ ◆ Putz- und Reinigungsmaschinen

liefert als länger denn 40jährige Spezialität

M. MARTIN, Maschinenfabrik, BITTERFELD 3.

EIS- UND KAELTE-ERZEUGUNGS-MASCHINEN

liefern als Spezialität.

QUIRI & Co., Maschinenfabrik, SCHILTIGHEIM i. Els.

Zweigbureaux:

Köln a. Rh., Friesenplatz 19. — **Berlin-Charlottenburg,** Passauerstrasse 27/28.

Zucker aus Zuckerrohr

in weiss, gelb und braun

importiert

Max Rieck, Hamburg

Drahtadresse: Gordian.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof**

Waffelbruch

ist infolge meiner gross eingerichteten Waffelfabrikation täglich frisch und feinst gefüllt, solange Vorrat, zum Preise von Mk. 40.— pro Zentner
ungefüllt » » » » 20.— » »
in Fässern gegen Kasse abzugeben. Der Artikel findet überall grossen Zuspruch des Publikums. Aeusserst lohnend für Grosso und Detail.

Ich bin überdies für Lieferungen in

Waffeln und Waffelunterlagen

wie bekannt, äusserst preiswert. Beehren Sie mich darauf bitte mit Ihren w. Aufträgen.

Wilhelm Jentzsch

Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

156 nur höchste Auszeichnungen.

Eingetragene

Schutzmarke

Werner & Pfleiderer

Cannstatt-Stuttgart

Eingetragene Schutzmarke

Berlin, Köln a. Rh., Hamburg, Frankfurt a. M., Wien, Haag, Mailand, Paris, Moskau, London, Saginaw U. S. A.

Weltbekannte Spezialitäten:

„Universal" Knet- u. Misch-Maschinen

zum

Vor- und Nachmischen von Schokolademasse

Präparieren von Kakao — Anwirken von Marzipan

Tablieren und Färben von Fondant.

In Spezialkonstruktion mit

Vakuum-Einrichtung

ausgestattet, die

beste Maschine für Milchschokoladefabrikation.

Beratung an Ort und Stelle kostenlos und unverbindlich.

Patente in allen Ländern.

Erste Referenzen auf der ganzen Erde.

Illustr. Kataloge gratis u. franko.

Zinnfolien, Stanniol

ringfrei, zu billigsten Tagespreisen.

Metallindustriewerke G. m. b. H. Frankfurt a. M.
Kaiserstrasse 77.

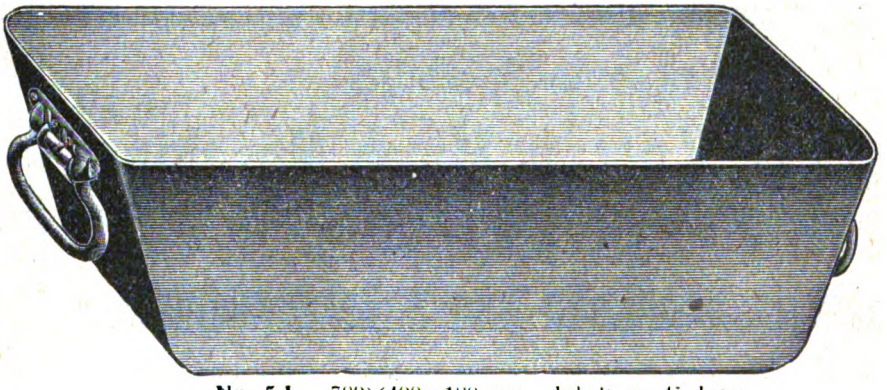
Tüchtige Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere
Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer
aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Bols'

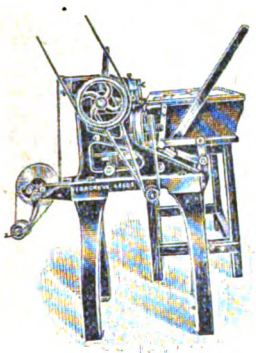
berühmte feine holländische Likör eignen sich speziell zur **Herstellung von erstklassigen Pralines und Bonbons.**

Feine hervorragende Qualität

hochgradig — niedergradig.

Aelteste Likörfabrik Hollands

ERVEN LUCAS BOLS, Amsterdam.



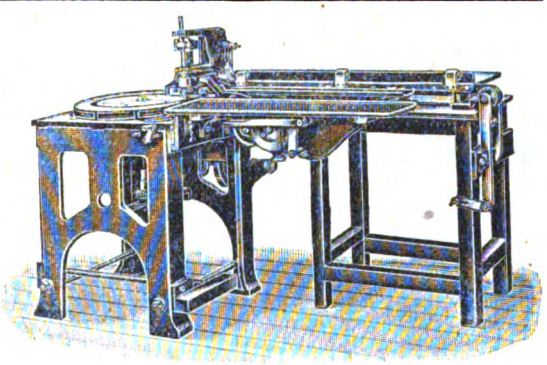
WAS DIE KÄUFER UNSERER MASCHINEN SAGEN!

„Die kürzlich für uns aufgestellten sieben Einwickel- und Packmaschinen arbeiten in jeder Weise zu unserer vollsten Zufriedenheit."

„Zwei Mädchen bedienen die Maschine mit grösster Leichtigkeit und schaffen mehr als stündlich garantiert wurde."

„Die von Ihrem Monteur aufgestellten beiden Karamel-Einwickel-Maschinen arbeiten ganz tadellos."

KARAMEL-
EINWICKEL-MASCHINE
WICKELT
4000 STÜCK PER STUNDE
MIT NUR ZWEI PERSONEN
DIE EINE BEDIENT DIE MASCHINE
DIE ANDERE LEGT DIE FERTIGEN
PAKETE IN KISTEN.



EINWICKEL-MASCHINE
FÜR RUNDE TAFELN.

EINWICKEL-MASCHINEN

NÄHERE AUSKÜNFTE ERTEILT

THE FORGROVE MACHINERY CO. LTD.

ADMIRAL STREET, LEEDS — DEWSBURY ROAD, ENGLAND

PATENT-INHABER FÜR DIE VEREINIGTEN STAATEN:
THE CONSOLIDATED WRAPPING MACHINE CO. NEW-YORK.
GENERAL-AGENTEN FÜR KANADA:
THE TORONTO TYPE FOUNDRY CO. TORONTO.

Digitized by Google

Zur Herstellung von

Milch-Schokoladen zum Essen

und

Milch-Kakaos zum Trinken

liefern wir aus unserer Dresdner Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Schokolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Schokoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchschokoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch. Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund, Dresden.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1908. XIII. Jahrgang. **Nr. 310.** Hamburg, 25. März 1908.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

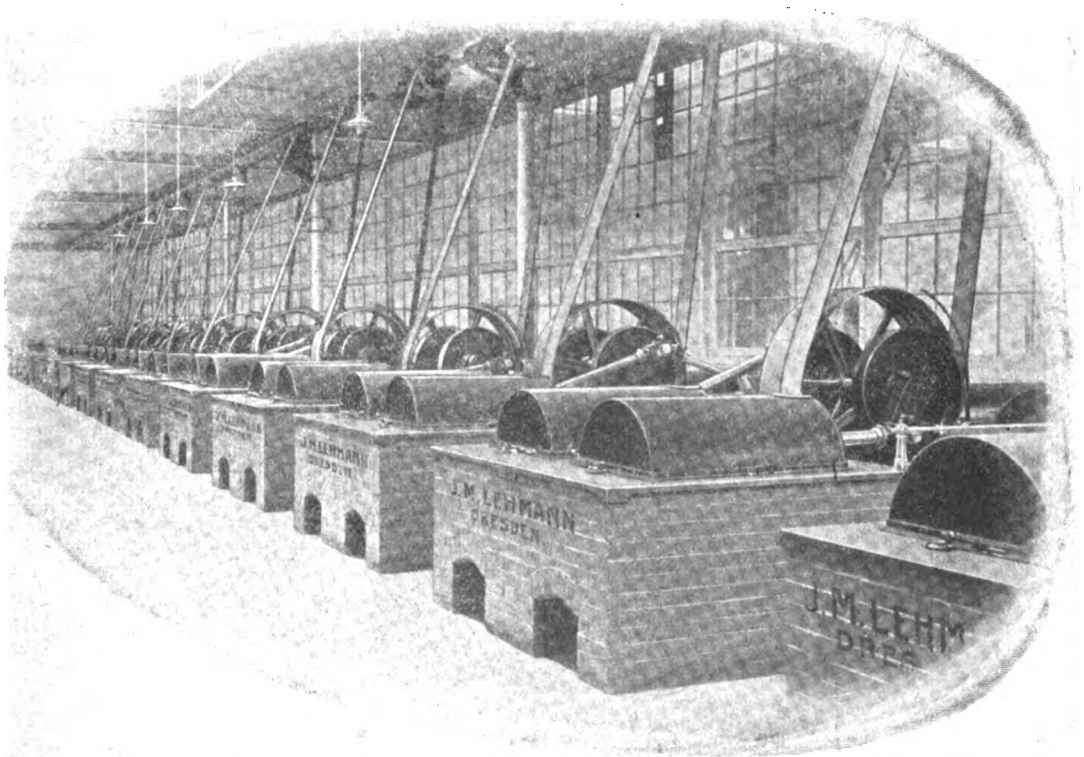
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Original-Konstruktion Lehmann.



Längsreibmaschinen (Conches)

Doppelte und vierfache Maschinen. — **Viele Hunderte im Betrieb.**

Fondant-Schokolade und Milch-Schokolade

erhalten nur durch die

Längsreibmaschinen

den beliebten schmelzenden Charakter, den die gegenwärtig bevorzugten Qualitäten haben müssen.

Digitized by Google

D. R. -Patente 93544 150277 154733 162454 178898 180869
Patent Nr. 16853 in England, Schottland und Irland

Oetker's

Fabrikate
werden in der
ganzen Welt
verlangt.

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

A. Savy, Jeanjean & Cie., Paris

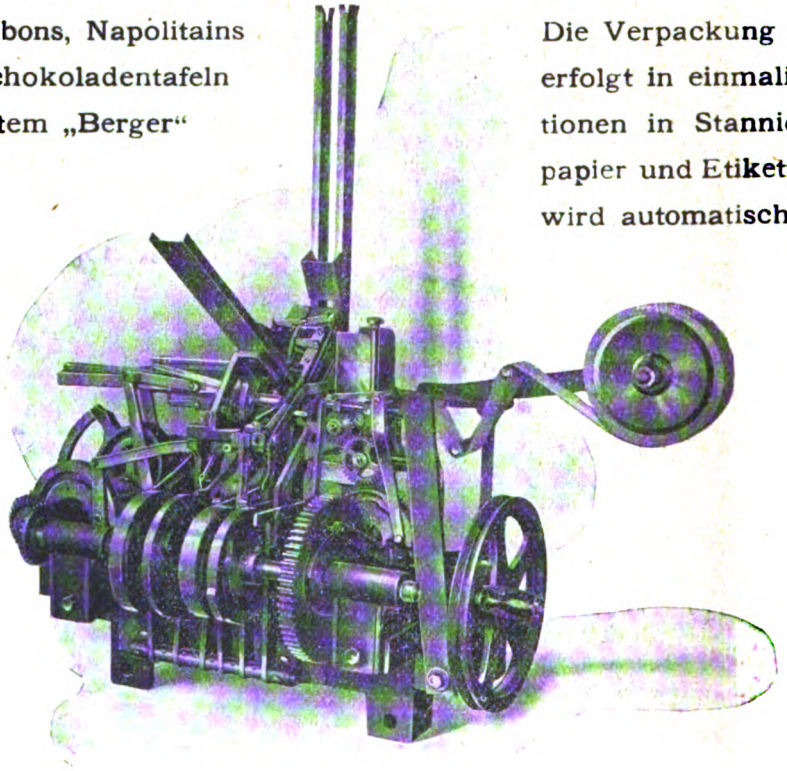
Nachfolger von G. Hermann & Beyer Frères

Gegründet 1830

Einwickel-Maschinen

für Bonbons, Napolitains und Schokoladentafeln System „Berger"

Die Verpackung der Tafeln erfolgt in einmaligen Operationen in Stanniol, Wachspapier und Etikette. Letztere wird automatisch angeklebt.



Gleichmässigkeit der Packungen, grosse Ersparnis an Packmaterial, geringe Bedienung, vollendete Konstruktion, unerreichte Leistungsfähigkeit.

Ausführliche Auskünfte erteilt das

Bureau für Deutschland: HAMBURG 11, Grosser Burstah 11 (Gertig-Haus).

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat · backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 310
vom 25. März 1908.

Handelskammern als Prozessführer. — Der Leipziger Marmeladenprozess und ähnliches. — Präparierter Honig, Marke »Havana«. — Malzkaffee kein Surrogat. — Maether redivivus. — Trockenmilch mit Salatöl. — Guayaquilkakao 1907. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Handelskammern als Prozessführer.

Die deutschen Handelskammern leisten alljährlich ein gewaltiges Stück Arbeit, das gesammelt in den laufenden Mitteilungen, soweit solche erscheinen, und in den Jahresberichten veröffentlicht wird. Natürlich sind die Bezirke der einzelnen Handelskammern ausserordentlich verschieden. Neben den grossen Kammern in Berlin, Hamburg, Cöln, Frankfurt a. M. u. a. gibt es eine ganze Reihe mittlerer und kleinerer, deren Arbeit natürlich weniger vielseitig ist, die aber mit ihren grossen Schwestern sämtlich einen gemeinsamen Zweck verfolgen, Handel und Gewerbe ihres Gebietes zu vertreten, zu verteidigen, darauf zu achten, welche Vorteile aus dem wirtschaftlichen Getriebe unserer Tage für den Bezirk gewonnen, welche Nachteile von ihm abgewendet werden können. Daneben erstreckt sich die Tätigkeit der Handelskammern auf Gutachten über alle Erscheinungen im wirtschaftlichen Leben, kurz auf alles, was Handel und Wandel unserer Zeit hebt und drückt.

Ebenso verschieden wie die einzelnen Bezirke und ihre besonderen Aufgaben ist auch die Art der Geschäftsführung in den Handelskammern. Das zeigt sich schon äusserlich im Erscheinen der Jahresberichte. Die einen berichten prompt, d. h. im Laufe des ersten Vierteljahres, das dem Berichtsjahre folgt, die andern wagen sich mit ihren Berichten erst im Frühling ins Freie, und noch andere überdauern sogar den Frühling und schicken ihren Bericht erst hinaus, wenn der Sommer erreicht, die erste Hälfte des kommenden Jahres schon überschritten ist.

Für den Handel und die Industrie, deren Wohl und Wehe sich unter dem Eindruck zahlloser wirtschaftlicher Vorgänge fast täglich unter einem andern Winkel zeigt, haben natürlich Berichte, die sechs Monate nach Toresschluss erscheinen, wenig oder höchstens ein rein historisches Interesse; der praktische Kaufmann kommt bei einer solchen Berichterstattung zu kurz, höchstens wer sich veranlasst fühlt, über irgend einen wirtschaftlichen Vorgang eine Doktorarbeit, die dreizehnte aus zwölfen, zu schreiben, vertieft sich mit Musse in diese Berichte. Damit soll durchaus nicht allen Handelskammern ein Vorwurf gemacht werden; es gibt eine ganze Reihe von ihnen, die schnell und den Anforderungen entsprechend berichten, die nicht schlafen, sondern wach und aufmerksam für ihren Bezirk sorgen; ihre Berichte werden überall, auch ausserhalb des Bezirks, mit Eifer erwartet und mit Eifer gelesen.

Die Tätigkeit der Handelskammern, so vielseitig sie auch ist, beschränkt sich trotzdem heute

Digitized by Google

auf reine Berichterstattung, ist also eine passive, die in den meisten Fällen von dritter Seite erst in Gang gebracht werden muss, einerlei, ob es sich um wirtschaftliche Dinge, um Gutachten an Gerichte und Behörden oder dergleichen handelt. Bei der starken Spannung, von der heute das Wirtschaftsleben beherrscht wird, liegt die Frage nahe, ob wohl die Handelskammern ihren grossen, schönen Aufgaben durch solche Passivität in vollem Masse gerecht werden. Im allgemeinen ist die Geschäftsführung der Handelskammern in den letzten Jahrzehnten ungefähr in den gleichen Bahnen geblieben, wenn man von einzelnen Seitensprüngen absieht. Dagegen hat das Wesen von Handel und Industrie, also der Kreise, die in den Handelskammern ihre berufene Vertretung zu erblicken haben, sich in diesen Jahren völlig verändert. Neue Erfindungen und Entdeckungen, die Erschliessung weiter Wirtschaftsgebiete, die Zunahme der Bevölkerung und die eng damit verknüpfte Steigerung der Erwerbsschwierigkeiten haben dieser Entwicklung die neuen Wege gezeigt und sie geführt.

Wohl ist auch bei den Handelskammern die Geschäftslast gewachsen, aber sie selbst sind in ihrer passiven, rein beobachtenden Stellung geblieben, einer Stellung, deren Rahmen den Handelskammern als berufenen Organen zur Vertretung des Handelsstandes heute entschieden zu eng geworden ist; sie sollten das Feld ihrer Tätigkeit weiter stecken, sich ebenso auf neue Gebiete werfen wie ein tüchtiger Kaufmann, der die Hände nicht in den Schoss legen mag, wenn er ein Werk vollbracht hat, der neuen Aufgaben, neuen Zielen entgegenstrebt. Auch für die Handelskammern sind der Aufgaben und neuen Ziele genug, es gilt nur, sie anzupacken, selbst in das Rädergetriebe der Praxis einzugreifen.

Das könnte zunächst auf einem Gebiete geschehen, von dem die Handelskammern gar nicht soweit entfernt sind, auf dem Gebiete des Prozesses, soweit es sich um Sachen handelt, die allgemeine Interessen von Handel und Industrie berühren. Schon heute führen die Handelskammern durch die Erstattung von Gutachten, besonders in Prozessfragen, eine umfassende Tätigkeit aus, die aber mehr vom Standpunkte des Beobachters geübt wird. Gehen die Handelskammern von der Tätigkeit des Gutachters zur Tätigkeit des Schiedsrichters über, so machen sie damit eine gewaltige Schwenkung aus ihrer passiven Stellung zu einer aktiven Betätigung.

Diese Betätigung der Handelskammern als Prozessführer für einen Bezirksangehörigen, im Interesse des ganzen Bezirkes, würde nach allen Seiten nur von Nutzen sein. Heute kann sich eine Firma jahrelang mit einer Sache abplagen, deren Ergebnis nachher der Allgemeinheit mehr zugute kommt, als dem Kläger selbst, der nur die Kosten und die Mühe davon hatte. Tritt dafür die Handelskammer als Prozessführerin ein, so liegt darin ein grosser Fortschritt. Es muss nur der Anfang dazu gemacht werden, damit sich die beteiligten Kreise davon überzeugen können, damit sie inne werden, dass eine Klage, die von einer Handelskammer, mit vereinten Kräften durchgeführt wird, viel besser aufgebaut und gestaltet werden kann, als wenn eine einzelne Firma den Fall durchfechtet. Einzelne Firmen sind oft durch das Hin und Her des Verfahrens so mürbe gemacht, dass sie lieber auf eine Fortsetzung des Streites verzichten, um nur davon los zu sein, andere fangen den Prozess in Voraussicht dieser Umstände gar nicht erst an. Für die Tätigkeit der Handelskammern als Prozessführer kommen namentlich die grossen Gebiete in Betracht, auf denen die Einzelfälle zugleich Allgemeinfälle für Handel und Industrie sind; das wären erstens die Vergehen des unlauteren Wettbewerbes, zweitens die der Nahrungsmittelfälschung und drittens die Fragen des gewerblichen Rechtsschutzes. Auf diesen Gebieten kosten dem einzelnen die Prozesse viel Geld und Zeit. Wenn die Handelskammer diese Fälle aufnimmt, so trägt die Allgemeinheit, die von dem Ausfall ebenfalls Vorteil hat, die Unkosten mit, die Lasten eines solchen Prozesses werden auf viele Schultern verteilt und drücken den einzelnen nicht.

Der ganze ehrliche Handel hat ein grosses Interesse daran, dass die Schäden, die am Wirtschaftskörper sichtbar werden, verschwinden, dass all jene Schösslinge, die sich mit den Anschauungen eines ehrbaren Kaufmanns nicht vertragen, möglichst im Keime erstickt werden. Wir leben in einer Zeit der wirtschaftlichen Verbände, in einer Zeit, in der sich ganze Gruppen gleicher Berufsgenossen zusammentun, um dies oder jenes zu erreichen, einerlei, ob es sich um Trusts, oder Kartelle, oder Syndikate, oder Koalitionen oder ähnliche Vereinigungen handeln möge. All diese Verbände sind auf privater Grundlage aufgebaut, ihre Waffe ist das Kapital, mit dem sie arbeiten, das Kapital, das ihre Mitglieder vertreten. Durch diese Macht erreichen sie ihre Ziele, und es lässt sich nicht immer sagen, dass dies auf einwandsfreie Weise geschieht. So viele Verbände es gibt, so fehlt doch heute einer grossen Gruppe, man möchte sagen, der grössten, der glücklicherweise nur eine kleine Gruppe gegenüber steht, eine tatkräftige Vertretung. Diese grösste aller Gruppen ist der ehrliche Handel und ihm gegenüber stehen die Drohnen und Schmarotzer, die Panscher und Fälscher, die auf jede mögliche, nur nicht lautere Weise ihren Gewinn suchen und leider auch finden. Wer im gewerblichen Leben steht, weiss zweifelsohne aus seinem Kreise Firmen zu nennen, an denen jeder Punkt irgend eine unerlaubte, sonder Furcht und Scheu gewählte Hintertür bedeutet, die der ehrliche Handel verschmäht, die bald genug sich schliessen müsste, wenn die Last eines Prozesses heute nicht auf dem einzelnen ruhte, sondern wenn alle gleichgesinnten Elemente gegen solche Schänder gemeinsam vorgingen und ihnen mit vereinten Kräften das Handwerk legten. Leider muss gesagt werden, dass derartige Auswüchse heute recht häufig zu verzeichnen sind, denn um nichts und wieder nichts gibt man sich jetzt nicht mit einem neuen, umfassenderen Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb ab, plant ein Gesetz gegen die Geheimmittel, wünscht eine Verschärfung der Nahrungsmittelkontrolle, führt die erbittertsten Kämpfe zum Schutze seiner Handelsmarke. Hier sollten die Handelskammern eingreifen und mit eisernem Besen allen Unrat fortfegen, denn sie sind die Vertreter des ehrlichen Handels, des ehrlichen Gewerbes.

Gegen diesen Vorschlag könnte man einwenden, dass zunächst Prozesse von der Handelskammer leichter begonnen werden, dass dadurch die Unkosten und die Beiträge an die Handelskammern erheblich steigen werden, dass die Gerichte noch mehr belastet werden, dass die Handelskammern als Ankläger eine Menge Unheil stiften werden, zumal ja auch die Form nicht feststeht, in der die Handelskammer als Ankläger die Anklage erheben soll. In welchem Masse solche Einwände berechtigt sind, wird sich in folgendem zeigen.

Es ist schon gesagt worden, dass die Handelskammern die zur Vertretung des Handels berufenen

Digitized by Google

Organe sind; ihre Einrichtungen unterliegen im Deutschen Reiche der Aufsicht der einzelnen Bundesstaaten. Wenn deren Vorschriften nicht ausreichen, um die Handelskammer vor Gericht als Ankläger erscheinen zu lassen, so müssen die beteiligten Kreise danach streben, für das ganze Reich ein Gesetz zu schaffen, in dem diese Frage durch eine einheitliche Verfassung der Handelskammern einheitlich geregelt wird. Der Hergang in dem Falle, dass die Handelskammern ihren Geschäftskreis in der vorgeschlagenen Weise erweitern, würde so sein, dass A, der die Reklame des B für unlauter hält, sich an seine oder die für B zuständige Handelskammer wendet. Die Handelskammern besitzen wohl in den meisten Fällen Sachverständigen-Kommissionen. Diesen wird der Fall vorgelegt. Haben die Sachverständigen des Bezirkes ihre Ansicht ausgesprochen, so prüft die Handelskammer das Ergebnis, ladet den A und B zur Vermittlung ein und bespricht mit ihnen das Ergebnis. War die Anzeige von A unbegründet, so wird er abgewiesen; natürlich steht ihm dann immer noch frei, sein Recht bei den Gerichten zu suchen. Hat die Handelskammer aber aus dem Gange ihrer Erhebungen die Erkenntnis gewonnen, dass die Anzeige von A gegen B begründet ist, so stellt sie B vor, den angezeigten Uebelstand zu beseitigen. Ist B dazu bereit und führt dies auch aus, so hat damit die ganze Angelegenheit ein schnelles Ende gefunden; nach einem aufzustellenden Tarif würden nur noch von A oder B die entstandenen kleinen Auslagen erhoben. Erkennt B sein Unrecht nicht, geht die Handelskammer als Vertreterin der Handelsinteressen ihres Bezirks an die öffentlichen Gerichte und führt den Fall bis zur endgültigen Entscheidung.

Natürlich soll niemand gezwungen sein, die Handelskammern zur Vermittlung anzurufen, aber es ist daran festzuhalten, dass die Handelskammer vermitteln soll; erst wenn sich diese Vergleichsverhandlungen zerschlagen, soll die Handelskammer je nach Lage der Dinge als Anklägerin auftreten oder die Sache fallen lassen. Es kann auch der Fall eintreten, dass der beschuldigte B von der vermittelnden Tätigkeit der Handelskammer nichts wissen will. Auch dann wäre eine Prüfung vorzunehmen und je nach deren Ergebnis gegen B vorzugehen. Eine Anzeige sollte von jedem Insassen des Handelskammerbezirkes, der auf den erwähnten Gebieten geschädigt werden kann, erstattet werden.

Nehmen die Handelskammern diesen neuen Zweig auf, so wird natürlich die Arbeitslast entsprechend steigen. Es müsste dann eine eigene Prozessabteilung bei jeder Handelskammer eingerichtet werden, und hier könnten prachtvoll die vielen, vielen Assessoren und Referendare, die heute unbesoldet und unbeschäftigt herumlaufen, eine Tätigkeit finden, durch die sie ihre Ausbildung in praktischer Weise vervollständigen könnten. Die Herren brauchen bei den Handelskammern durchaus nicht fürs Leben zu bleiben, sie können, sobald sie in ihrer eigentlichen juristischen Laufbahn an der Reihe sind, wieder in diese eintreten. Der Ueberschwemmung mit Juristen würde auf diese Weise wirksam abgeholfen werden.

Ob in Zukunft dann Prozesse leichter begonnen werden als heute, ist nicht anzunehmen, denn die vermittelnde Rolle der Handelskammer wirkt entschieden klärend und sichtend. Manch einer, der heute darauf los prozessiert oder sich bis in die Puppen verklagen lässt wegen unlauteren Wettbewerbs, wird es sich noch sehr überlegen, wenn die Handelskammer ihm durch den Ausschuss, dem seine engeren Berufskollegen angehören, mitteilt, dass seine Anzeige grundlos sei, oder dass er sich in dieser oder jener Richtung vergangen habe. Wer dieser vermittelnden Einsprache nicht zugänglich ist, der muss eben vor's ordentliche Gericht. Jedenfalls würde durch diese Sichtung eher eine Entlastung der ordentlichen Gerichte eintreten, als das Gegenteil, und ebenso eine schnellere Abwicklung der Verfahren, lauter Dinge, für die schon lange geschrieben und gesprochen wird, deren Verwirklichung aber heute noch in nebelhafter Ferne liegt.

Das Vermittelungsverfahren vor der Handelskammer wird ohne Zweifel billiger zu gestalten sein, als ein regelrechtes Prozessverfahren mit allem, was drum und dran hängt. Natürlich werden alle, die die vermittelnde Tätigkeit der Handelskammern anrufen, dafür einen noch näher zu bestimmenden Beitrag zu den Kosten zu tragen haben. Die Mehrkosten, die aus der neuen Prozessabteilung entstehen, werden aber dann nicht mehr von einzelnen, sondern vom ganzen Bezirk getragen. Wo sich die Einrichtung eigener Prozessabteilungen nicht lohnt oder diese nicht vollständig beschäftigt werden können, dort können die anzunehmenden Kräfte auch zu den übrigen, laufenden Geschäften der Kammern herangezogen werden.

Die Handelskammer als Prozessführerin könnte auch die Einheitlichkeit in der Rechtsprechung fördern, was von der preussischen Justizverwaltung schon angestrebt wird. Diese beabsichtigt, alle Fragen des gewerblichen Rechtsschutzes, also den Patent-, Gebrauchsmuster- und Markenschutz, für einen grösseren Bezirk vor Gerichten behandeln zu lassen, die besonders dazu geeignet sind. Derartige Gerichte sind aber in den meisten Fällen nur dort zu finden, wo Handel und Industrie zahlreich vertreten sind, wo in der Regel auch eine Handelskammer ihren Sitz hat. Wenn die Handelskammern also die Prozessführung auf den beregten Gebieten aufnehmen, so könnten die am Sitz der Handelskammer befindlichen Gerichte zuständig gemacht werden für alle Verfahren, die diese aufnimmt. Damit wäre auch erreicht, was die preussische Justizverwaltung anstrebt, aber nicht nur auf dem Gebiete des gewerblichen Rechtschutzes, sondern auch für den unlauteren Wettbewerb und die Nahrungsmittelvergehen, für die ebenfalls eine Zentralisierung nur Segen stiften könnte. Wo.

Der Leipziger Marmeladenprozess und ähnliches.

Im Namen des Königs wird im Reichsanzeiger und in einigen Leipziger Zeitungen jetzt das Urteil veröffentlicht, das gegen den Leipziger Marmeladenfabrikanten und Hoflieferanten Paul Augustin am 16. Juli v. J. erkannt worden ist. Es lautet so:

»In der Strafsache gegen

1. den Fabrikbesitzer Julius Paul Augustin aus Düben,

2. den Prokuristen Friedrich Karl Göbel aus Bürgel,

3. den Werkmeister August Ferdinand Alexander Daus aus Mainz und

4. den Werkmeister Heinrich Daus aus Mainz

wegen Nahrungsmittelfälschung und Betrugs hat die zweite Strafkammer des Königlichen Landgerichts zu Leipzig am 16. Juli 1907 für Recht erkannt:

Digitized by Google

Es werden: der Angeklagte Julius Paul Augustin wegen Vergehen nach § 10 des Nahrungsmittelgesetzes zu einer Geldstrafe von 1500 (fünfzehnhundert) Mark, die Angeklagten Friedrich Karl Göbel, August Ferdinand Alexander Daus und Heinrich Daus wegen Beihilfe zum Vergehen des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes zu Geldstrafen. Göbel im Betrage von 500 (fünfhundert) Mark, August Daus im Betrage von 300 (dreihundert) Mark und Heinrich Daus im Betrage von 75 (fünfundsiebzig) Mark verurteilt und haben die Kosten des Verfahrens zu tragen. Für den Fall der Uneinbringlichkeit haben an Stelle der erkannten Geldstrafen Gefängnisstrafen zu treten: bei Augustin 100 Tage, bei Göbel fünfzig Tage, bei August Daus vierzig Tage und bei Heinrich Daus zehn Tage. Die beschlagnahmten Waren sind einzuziehen. Die Verurteilung der Angeklagten ist auf Kosten derselben durch je einmalige Einrückung des verfügenden Teils des Urteils in der Leipziger Zeitung, den Leipziger Neuesten Nachrichten und im Deutschen Reichsanzeiger öffentlich bekannt zu machen.

Leipzig, den 26. Februar 1908.

2 A 14/07. Königliche Staatsanwaltschaft.«

* * *

Wir haben uns bisher vergeblich bemüht, den vollen Wortlaut dieses Urteils in die Hände zu bekommen; es ist uns aber nicht gelungen. Da es aber dem Kaiserlichen Gesundheitsamt zugehen wird und auf dessen Veranlassung veröffentlicht werden soll, so werden wir es in nicht zu ferner Zeit kennen lernen. Nahrungsmittelfälschung und Betrug sind dadurch begangen, dass Himbeermarmeladen und andere Obstkonserven hergestellt worden sind aus wenig Obst, viel Kartoffelsirup und Abfällen und roter Farbe. Damit den Konsumenten doch wenigstens etwas aus den Himbeeren vor die Augen kam, hat man die Himbeerkerne aufgekauft und dazwischen gemischt. Die Himbeerkerne, die bei der Himbeersaftfabrikation zurückbleiben und völlig wertlos sind, vielleicht als Schweinefutter noch einigen Wert haben, gehören nicht in die Obstkonserven als Füll- und Augenverblendungsmittel. Wir haben in Nr. 276 des Gordian unter dem Titel »Die Verschechterung der Nahrungsmittel« ausführlich die Sirupmanscherei besprochen. Wir wollen, da das Urteil beweist, dass unsere Auffassung von den Aufgaben einer Obstkonservenfabrik richtig ist, auch später einmal darüber ausführlich berichten.

Anscheinend wird aber weiter der Konsument mit dem rot gefärbten Sirupsmus versorgt. In Hamburg annonciert eine Delikatessenfirma wie folgt:

»Billiger, wohlschmeckender, gesunder als Butter
sind unsere reinen
Frucht-Marmeladen.
Melange-Marmelade
gute Qualität, rein Frucht,
mit Stärkezucker gesüsst,
5 Pfd.-Eimer . . . 100 Pfg.
10 » » . . . 200 »

Ich habe mir einen Fünfpfundeimer dieser »Melange-Marmelade« gekauft. Was ist es? Genau das gleiche rot gefärbte Sirupsmus, das in Leipzig den vier Angeklagten eine nicht leichte Verurteilung wegen Nahrungsmittelverfälschung und Betrug eingetragen hat. Ich hatte ausdrücklich fragen lassen, ob die Frucht-Marmelade auch rein sei. Jawohl, sie ist rein, ist mir geantwortet worden. Es klebt aber auf dem Eimer ein Etikett, das die schönsten Früchte, Aepfel, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Reineclauden, Johannisbeeren, Kirschen usw. zeigt. Als Fabrikmarke prangt ein Baum mit Früchten. Daneben ist für den Allzuneugierigen zu lesen, dass diese **Gemischte Marmelade** mit Konditorrot **geschönt** und mit einem Zusatz von Kapillär-Sirup angefertigt sei.

Man achte auf das »geschönt« und auf die Bezeichnung »Konditorrot«. Mit dieser schämigen Deklaration soll die nackte Tatsache, dass dieses Mus aus Apfelabfällen und vielem rot gefärbtem Kartoffelsirup zusammengemischt sei, verdunkelt werden. Die wahre Bezeichnung rotgefärbtes Sirupsmus fürchtet man. Dass ein solches Gemisch billiger, wohlschmeckender, gesunder als Butter sei, ist doch eine gewagte Behauptung, und wenn ich Butterhändler wäre, ich würde auf Grund des Gesetzes wegen unlautern Wettbewerbes diese unerhörte Prahlerei unterdrücken. Wie hungrig müssen die armen Würmer sein, die ein solches Gemisch statt Obstmarmelade essen mögen! Wann werden wir es dahin gebracht haben, dass jedes Fabrikat seinen reellen Namen im Verkehr mit dem nicht fachmännisch gebildeten Konsumenten tragen muss? —

* * *

Die deutsche Landwirtschaftsgesellschaft hat ein Preisausschreiben erlassen für die Herstellung von Obst und Dauerwaren. In der Konserven-Zeitung lesen wir darüber folgendes:

»Schon seit längerer Zeit ist innerhalb der D. L. G. von den zuständigen Ausschüssen die Frage erörtert worden, ob mit Stärkesirup hergestellte Waren zu den Preisausschreiben für Obst- und Dauerwaren zugelassen werden sollen. Dabei haben sich ganz bestimmte Gegensätze nach der Richtung hin bemerkbar gemacht, dass diejenigen Mitglieder, welche in erster Reihe am Obstbau interessiert sind, sich gegen eine solche Massnahme ausgesprochen haben, während die Stärkeinteressenten[1]) sie durchaus befürworten, und ist seitens derselben geltend gemacht, dass der Verwendung von Stärkesirup eben aus dem Grunde besonderer Wert beizumessen sei, als das in ihm enthaltene Dextrin allein die Eigenschaft besitzt, die Ware zu einer marktfähigen, leicht abzusetzenden zu machen. Dazu kommt, dass die mit Stärkesirup hergestellten Obstdauerwaren billiger in den Handel kommen könnten, wodurch eine Erhöhung des Absatzes derselben und somit auch eine Erhöhung der Verwendung von Obstsäften herbeigeführt würde. Naturgemäss sei darauf Rücksicht zu nehmen, dass wirklich Obstdauerwaren hergestellt werden und nicht solche Waren, die zum grössten Teil aus Stärkesirup beständen und nur einen ganz geringen Fruchtzusatz hätten. In neuerer Zeit ist nun eine Einigung nach der Richtung hin erzielt worden, dass die Preisausschreiben der Abteilung Erzeugnisse in Gruppe 6: Obst- und Weinbau, und in Gruppe 10: Dauerwaren für In- und Ausland, insbesondere für Schiffsbedarf, nach der Richtung hin umgestaltet werden sollen, dass bei der Herstellung von Waren die Verwendung von Rohr- und Rübenzucker ebenso gestattet werden soll wie die von Stärkesirup; jedoch ist bei beiden Waren ihr Zusatz derart zu deklarieren, dass Waren, welche unter 30 Prozent Rohr- oder Rübenzucker oder Stärkesirup enthalten, deklariert werden müssen als mit »Rohr- oder Rübenzucker« oder als »mit Stärkesirup hergestellt«. Bei Waren, welche über 30 Prozent Rohr- oder Rübenzucker oder Stärkesirup enthalten, hat die Deklaration zu lauten: »Enthalten über 30 Prozent Rohr- oder Rübenzucker oder Stärkesirup«. Waren, welche

1) Das sind die Kartoffelsirupfabrikanten und die Kartoffellieferanten.

Digitized by Google

über 80 Prozent Rohr- oder Rübenzucker oder Stärkesirup enthalten, sind von den Preisausschreiben auszuschliessen.«

Wenn eine Obstkonserve 70 Prozent Obst und 30 Prozent Zucker enthält, dann hat der Stärkesirup für die Obstkonservenfabrikanten nur ein kleines Interesse. Dann wird die Obstkonserve nicht um so viel verbilligt, als dass es sich lohnt, dem Fabrikat den Stempel einer zweiten Qualitätsklasse aufzudrücken. Denn das weiss jeder, eine Ware aus frischem Obst und reiner Raffinade wird höher eingeschätzt und besser bezahlt, als eine Ware, auf der die Deklaration »mit Stärkesirup« steht. (Weil jeder das weiss, wird der Kartoffelsirup nie mit seinem wahren Namen benannt. Man sagt bei Zucker ganz ehrlich Rohrzucker, wenn der Zucker aus Zuckerrohr, Rübenzucker, wenn der Zucker aus Rüben gewonnen ist, »man« — nämlich die Obstkonservenfabrikanten deklarieren ihren Zusatz von Karsoffelsirup **nie** als Kartoffelsirup, nein, sie sagen am liebsten **Kapillärsirup** oder **Bonbonsirup** oder **Stärkesirup,** oft auch **Stärkezucker.** Mag sich der Konsument dabei denken was er will, mag er denken (was er auch wohl soll), Kapillärsirup wäre etwas ganz besonders feines, was von weither kommt, oder Stärkezucker, das wäre ein Zucker, der dem Menschen die Stärke eines Simson gäbe.

Wir stehen jetzt vor einem neuen Weingesetz. Im Anschluss daran wird höchstwahrscheinlich ein Obstgesetz folgen, das der fundamentalen Forderung zu Recht und Pflicht verhilft, dass Obstkonserven nur aus frischem Obst und raffiniertem Zucker bestehen dürfen.

* * *

Die Fabrikation verfälschter rot gefärbter Fruchtmarmeladen, Fruchtgelees, Fruchtsäfte ist eine wahre Goldgrube für die Fabrikanten von Kartoffelsirup geworden. Man beachte den folgenden Geschäftsbericht:

Stärkezuckerfabrik-Aktiengesellschaft vormals C. A. Koehlmann & Co., Frankfurt a. O. Für das Geschäftsjahr 1906/07 kommt eine Dividende von 18 Proz. auf 2 400 000 Mk. Aktienkapital zur Verteilung; auch 1905/06 wurden 18 Proz. Dividende verteilt. Aus der Abrechnung ergibt sich ein Betriebsgewinn von 1 166 110 Mk. (im Vorjahre 1 278 358 Mk.), die Betriebsunkosten haben 534 787 Mk. betragen, so dass sich der gesamte Reingewinn auf 541 520 Mk. (i. V. 738 834 Mk.) stellt. Zu Abschreibungen sind 109 358 Mk. (i. V. 135 235 Mk.) verwandt, so dass zur Verfügung der Generalversammlung ein Reingewinnrest von 555 189 Mk. (i. V. 603 599 Mk.) stand. Unter den Aktiven steht die gesamte Fabrikanlage mit 1 512 537 Mk. zu Buch, die Debitores mit 798 894 Mk., Bankguthaben mit 527 028 Mk , Wechsel mit 471 833 Mk., Vorräte mit 1 083 177 Mk. Die Passiven sind 638 561 Mk. Kreditores, 780 000 Mk. Reserven und 100 000 Mk. Pensions- und Unterstützungskonto. Im Bericht wird über den Geschäftsgang folgendes gesagt: »Rohmaterial zeigt sich dauernd knapp, Fabrikate sind wegen der wesentlich gestiegenen Gestehungskosten nur mit mässigstem Nutzen zu begeben. Vom Absatz nach dem Auslande durch die billigeren Preise Hollands meist abgeschnitten, muss die Stärkebranche sich mehr und mehr auf die inländischen Verbraucher stützen. Von der Lage der letzteren und von dem Wertstande ersatzbietender Stärkearten abhängig, hat sie auch die Rübenzuckerpreise in Betracht zu ziehen, die nach ihrer Verbilligung Einfluss auf den Konsum bezw. auf die Preisgestaltung unserer Fabrikate gewinnen.«

Würden wir ein Gesetz haben, das klipp und klar bestimmte, Obstkonserven dürfen nur aus frischem Obst und Raffinade fabriziert werden, d. h. sie dürfen im Fabrikbetrieb nicht anders hergestellt werden, als sie in jedem ordentlichen Haushalt, von Konditoren, von Hotels für den Winterbedarf konserviert werden, sie dürfen aber nicht durch Surrogate verschlechtert, »gestreckt« werden, dann würde die heute durch die »Manscherei« ins Blühen gebrachte Kartoffelsirupfabrikation sich gewaltig einschränken müssen. Zum Wohle **aller** Obstfreunde, zum Schaden einiger weniger.

Präparierter Honig, Marke „Havana".

Man schreibt uns:

»In der Anlage überreiche ich Ihnen eine mir heute als Drucksache zugegangene Offerte, die nach meiner Ansicht eine ganz gewöhnliche Bauernfängerei darstellt. Sie haben in Ihrem geschätzten Blatte schon so manches unlautere Geschäftsgebaren an den Pranger gestellt; es dürfte Ihnen deshalb auch die Zusendung dieses Schriftstückes von Interesse sein. Bezeichnend ist ja vor allem, dass der Absender auf den guten Glauben der Adressaten so sicher pochen zu können glaubt, dass er die Versendung des Briefes einfach unter Drucksache vornimmt.«

Die Anlage sieht so aus:

»Geehrter Herr!

Für meinen Kundenkreis in Ihrer Gegend habe ich eine Partie Honig dahin disponiert, und liegt bei meinem Spediteur noch ein Fass unverkauft. Da Sie ja viel Honig brauchen, frage ich Sie an, ob Sie es übernehmen möchten? Ich werde Ihnen den Honig billiger wie sonst erlassen, franko dort liefern und 6 Monate Ziel gewähren, so dass Sie einen Gelegenheitskauf machen können.

Das Fass enthält

feinsten präparierten Honig

Marke »Havana«

duftig, aromatisch und süss; er bäckt sehr gut und ist sehr ausgiebig, es ist eins der besten Honigfabrikate, die es gibt.

Ich liefere Ihnen denselben für den Ausnahmepreis von

29½ Mark pro Zentner, brutto für netto,

franko dort, 6 Monate Ziel

oder per Kasse 2 Prozent, freibleibend.

Da ich Ihnen diese gute Ware so billig gebe, machen Sie einen vorzüglichen Kauf, und ich rate Ihnen, mir das Fass bald abzunehmen.

Teilen Sie mir gefälligst mit, ob ich meinen Spediteur beauftragen kann, den Honig an Sie zu expedieren.

In Erwartung Ihrer baldigen Antwort zeichne

Hochachtungsvoll

. . . . . .«

Die ungeschickte, täppische Art der Abfassung des Angebots lässt wohl ohne weiteres bei den Empfängern die Warnung entstehen, entweder die Hand davon zu lassen, sonst aber sich über den Verkäufer zu erkundigen.

Zwischen den Zeilen liest man ja, dass es sich nicht um reinen Honig, also um ein Bienenprodukt handelt, sondern um ein parfümiertes Gemisch aus Rüben- und Kartoffelsirup mit Farb- und Honigzusatz. Der Mann spricht von »präpariertem« Honig und sagt, es sei eines der besten Honigfabrikate, die es gibt. Kommt der Staatsanwalt ihm ins Haus, dann weist er auf diese Sätze hin. —

Sollte jemand gekauft haben, in der Meinung, er bekäme unter der Marke »Havana« einen reinen Bienenhonig aus Havana, dann erbitten wir uns Proben und weiteres Material.

Digitized by Google

Malzkaffee kein Surrogat?

Wie sich mit der Zeit die Begriffe verwirren, zeigt uns eine Anzeige, in der von Kathreiners Malzkaffee behauptet wird, es wäre kein Surrogat. Die Anzeige, die wir gerade vor uns haben, lautet so:

Wohlschmeckend, gesund u. billig

muss ein tägliches Haus- und Familiengetränk sein. Kathreiners Malzkaffee ist das Getränk, das diese drei wertvollen Eigenschaften in sich vereinigt! Es schmeckt dem Bohnenkaffee sehr ähnlich (hat aber nicht dessen schädlichen Koffeingehalt), besitzt die Nährkraft des Malzes und ist ausserordentlich preiswert. Die Tasse stellt sich auf etwa ½ Pfg. Kathreiners Malzkaffee — seit 18 Jahren glänzend bewährt — ist kein Surrogat, sondern ein selbständiges Getränk, das täglich von Millionen genossen wird. Nur echt im geschlossenen Paket in der bekannten Ausstattung mit Bild und Namen des Pfarrers Kneipp als Schutzmarke und der Firma Kathreiners Malzkaffee-Fabriken.

Dazu sagen wir folgendes:

Die Behauptung, Kathreiners Malzkaffee sei kein Surrogat, sondern ein selbständiges Getränk, ist doch nur dann richtig, wenn das Wort »Kaffee« aus dem Spiel bleibt. Eine gemälzte Gerste kann niemals »Kaffee« werden, aus ihr kann niemals »Kaffee« gekocht werden. Folglich ist Kathreiners gemälzte Gerste immer dann ein Surrogat, wenn es an die Stelle von »Kaffee« tritt, und wenn es »Malzkaffee« genannt wird. Kein Surrogat ist es, wenn es »Gerste« oder »Malz« heisst, und wenn daraus das selbständige Getränk, nicht Malzkaffee, sondern »Gerstentrunk« oder »Malztrunk« heisst.

Am andern Tage gab es die folgende Anzeige:

Vollen Kaffee-Genuss

ohne jede schädliche Nebenwirkung bietet Kathreiners Malzkaffee — seit nahezu 18 Jahren aufs glänzendste bewährt — täglich von Millionen Menschen getrunken — das bekömmlichste und billigste Frühstücks- und Familiengetränk. Die Tasse stellt sich auf etwa ½ Pfg. — Kathreiners Malzkaffee ist kein Surrogat, sondern ein selbständiges Genussmittel, garantiert rein und unverfälscht. Nur echt in geschlossenem Paket in der bekannten Ausstattung mit Bild und Namenszug des Pfarrers Kneipp und der Firma Kathreiners Malzkaffee-Fabriken.

Auch darin wird behauptet, der Malzkaffee sei kein Surrogat, es wird auch behauptet, durch ihn könne man sich »vollen Kaffee-Genuss« verschaffen. Beides ist unrichtig. Einen vollen Kaffee-Genuss kann nur Kaffee (coffea arabica L.) bieten; Malzkörner können etwas ähnliches bieten, nicht aber vollkommen gleiches, und immer bleiben sie dann ein Surrogat, wenn sie den Beinamen Kaffee tragen.

Maether redivivus.

In der Halberstädter Konfitürenzeitung haben nicht bloss Dr. Riegels Nahrungsmittelwerke, dort hat auch die Firma Maether & Co. Nachf. eine Stelle gefunden, auf der sie sich zu verteidigen sucht, gegen einen Teil der neuesten Vorwürfe, die dieser Firma wegen ihrer eigentümlichen Handlungsweise im Gordian wieder einmal gemacht werden mussten.

Ich, der Herausgeber des Gordian, kann nicht erwarten, dass die Firma Maether & Co. Nachf. mich herzlich liebt. Aber ich darf mir denn doch ausbitten, dass die Firma den Anlass zu den vielen Vorhaltungen in **ihren eigenen sonderbaren Bestrebungen sucht,** nicht aber sich schuldlos hinzustellen versucht und mich durch gänzlich unwahre Behauptungen beleidigt.

Was ich zu den unwahren Behauptungen, die die Firma Maether & Co. Nachf. in diesem Briefe aufstellt, zu sagen habe, geht aus einem Brief hervor, den ich an meinen hamburgischen Anwalt, Herrn Dr. Lippmann, geschrieben habe. Dieser Brief lautet:

Sehr geehrter Herr Doktor!

Sie sind mein Vertreter in einer Klage der Firma Maether & Co. Nachfolger, mit der wir nicht aus der Stelle kommen können, weil das Gericht entschieden hat, es soll erst der gegen die Firma Maether & Co. von anderer Seite angestrengte Prozess wegen unlauteren Wettbewerbs zum Austrag gebracht werden. Ich habe mich nach dem Stand dieses Prozesses erkundigt, und zwar bin ich dazu veranlasst worden durch einen Brief, den die Firma Maether & Co. Nachfolger an eine in Halberstadt erscheinende Konfitüren-Zeitung geschrieben hat. Dieser Brief, der in der beifolgenden Nr. 4 dieser Zeitung vom 29. Februar dieses Jahres abgedruckt ist, enthält mindestens sieben schwere Beleidigungen für mich. Ich ersuche Sie deshalb um Einreichung einer Beleidigungsklage.

Ich sehe die Beleidigung in den folgenden Behauptungen:

I. Maether behaupten in dieser Konfitüren-Zeitung Seite 72, ein Artikel im Gordian Nr. 307 über »Caoscho wäre nur zu dem Zwecke geschrieben, um zu meiner Verteidigung in den gegen mich schwebenden Beleidigungsprozessen verwendet zu werden. Ich ersehe hierin eine Beleidigung, da behauptet wird, es schwebten Beleidigungsprozesse. Sie wissen, dass das unwahr ist.

II. finde ich eine Beleidigung Seite 73, Zeile 4 von oben, in der Behauptung, Maether hätte Rieck als »Hintermann von Neumann-Reichardt entpuppt«. Auch dies ist eine schwere Beleidigung. Denn auch hier behaupten Maether & Co. Nachfolger eine unwahre Tatsache. Wie Sie selbst aus den Akten wissen, und wie aus denselben Akten auch der Firma Maether & Co. Nachfolger bekannt geworden ist, hat die Kakao-Compagnie Theodor Reichardt G. m. b. H. Wandsbek an der im Gordian geübten Kritik der Maetherschen Handlungsweise keinen anderen Anteil als eine einfache Anregung, die mir als Herausgeber des Gordian, von dem General Direktor dieser Fabrik, Herrn Neumann, am 10. Oktober 1904 zugegangen ist. Auf derartige Anregungen ist eine Fachzeitschrift angewiesen, derartige Anregungen bekomme ich seit 13 Jahren. Hieraus die unwahre Tatsache abzuleiten, ich sei ein »Hintermann von Neumann-Reichardt«, ist nur mit der Absicht, mich beleidigen zu wollen, veröffentlicht.

III. Auf Seite 73 Zeile 7 steht, ich hätte alle Ursache, um einer empfindlichen Bestrafung zu entgehen, nach neuen Einwendungen und Behauptungen Umschau zu halten. Auch hierin sehe ich eine Beleidigung.

IV. Zeile 9 steht, die früheren Artikel des

Digitized by Google

Rieck wären aus Konkurrenzgründen der Firma Reichardt gegen die Firma Maether entstanden. Aus den Akten, die Sie kennen, geht hervor, dass die Firma Reichardt keinerlei Einfluss und keinerlei Anteil an den im Gordian erschienenen Aufsätzen hat, folglich können diese auch nicht aus Konkurrenzgründen geschrieben sein. Die Firma behauptet das öffentlich nur, um mich in der öffentlichen Meinung herabzuwürdigen; die Behauptung ist deshalb beleidigend für mich.

V. behauptet die Firma Zeile 16, Sie hätten dem Gericht einen Brief überreicht, der überschrieben wäre »Mein lieber Rieck«, aus dem hervorgehe, dass Reichardt der Verfasser der Rieckschen Artikel gegen Maether & Co. Nachfolger sei. Sie wissen aus den Akten, dass auch diese Behauptung durchaus unwahr ist. Auch der Firma Maether & Co. Nachfolger ist aus den Akten nachgewiesen, dass der Brief erstens nicht »Mein lieber Rieck« überschrieben ist, und dass zweitens aus ihm hervorgeht, dass Reichardt nicht der Verfasser von den Artikeln ist, die in meiner Zeitschrift Gordian erschienen sind. Also auch hier behauptet die Firma Maether & Co. Nachfolger nur in der Absicht, mich in der öffentlichen Meinung herabzuwürdigen, unwahre Tatsachen.

VI. Weiter heisst es Zeile 5 von unten, die Firma Reichardt versucht ihren »Hintermann« zu decken. Ich muss mich auch in diesem Satz beleidigt fühlen, da hierdurch nichts weiter zum Ausdruck gebracht werden soll, als ob ich eine abhängige Kreatur von der Firma Reichardt wäre. Sie wissen aus den Akten, und ich will Ihnen dutzendweise Zeugen bringen, dass die im Gordian erschienenen Aufsätze ohne Wissen und unabhängig von der Firma Reichardt entstehen. Durch solche grundlosen Verdächtigungen der Firma Maether & Co. Nachfolger werde ich in meiner Eigenschaft als Herausgeber des Gordian empfindlich geschädigt und schwer beleidigt.

VII. Weiter steht auf Seite 73, zweite Spalte, der Satz, Maether & Co. Nachfolger verzichten darauf, sich mit solchen Menschen zu befassen und in eine Pressfehde einzulassen, deren Handlungen in den Begründungen der Entscheidung als unlauter festgestellt worden seien, und die doch den Mut hätten, der Firma Maether & Co. Nachfolger unlautere Handlungen vorzuwerfen. Auch diese Behauptung enthält eine schwere Beleidigung. Es liegt weder eine Begründung noch eine Entscheidung irgend welcher Art von irgend welchem Gericht der Welt vor, in dem mir eine unlautere Handlung vorgehalten oder zugeschrieben worden ist. Ich habe in den 13 Jahren, in denen ich den Gordian unter meiner vollen Verantwortung herausgebe, ausser dieser Maether-Bagatelle, deren Ablauf garnicht zweifelhaft sein kann, nur eine einzige Anklage gehabt. Da Sie mein Anwalt sind, wissen Sie, dass der verstorbene frühere Sekretär des Verbandes deutscher Schokoladenfabrikanten sich einmal beleidigt gefühlt hat, durch ein paar temperamentvolle Worte, die im Gordian erschienen sind. Sie wissen, dass für einen verantwortlichen Herausgeber einer Zeitschrift die Gefahr, wegen Beleidigung angeklagt zu werden, sehr gross ist. Ich würde, weil ich selbst nicht ohne Temperament bin, gegen die Firma Maether die Klage nicht einreichen, wenn der ganze veröffentlichte Brief, wie oben spezifiziert, nicht voll Unwahrheiten wäre und von Sätzen strotzte, die beleidigen sollen.

Ich bitte Sie, die Klage einzureichen.

Hochachtend Max Rieck.

* * *

Vom 20. Oktober 1906 bis Januar 1908 haben wir uns mit dieser Firma Maether & Co. Nachf. im Gordian nicht befasst. Inzwischen aber war wieder allerlei zusammengekommen, so dass wir in Nr. 306 vom 22. Januar d. J. damit anfingen, das vorliegende Material zu verarbeiten. Wir meldeten, dass die Firma Maether & Co. Tafelschokoladen in Halbpfundstafeln verkaufe, die den Stempel »**Suchard-System**« führen; wir meldeten weiter, dass wir vor nicht langer Zeit in Altona eine Pfundsbüchse, Kakaobüchse, hätten stehen sehen, auf der zu lesen war, dass dieser Kakao nach **Van Houtens' System** fabriziert sei und von dem »Holländischen Kakaohaus in Amsterdam« — das ist eine von Maether & Co. Nachf. fingierte, in der Luft schwebende Firma — geliefert werde. Alles geschah zum Zwecke der Täuschung. Weder ist die Schokolade noch der Kakao nach dem »**System Suchard**«, nach dem »**System Van Houten**« fabriziert — abgesehen davon, dass man von einem »System« Suchard, »System« Van Houten bei der Fabrikation von Genussmitteln garnicht sprechen kann —, noch hatten die Firmen »Suchard« und »Van Houten« eine Ahnung von dem Missbrauch ihres Namens. —

Wir hatten der Firma Maether & Co. Nachfolger ferner Vorhaltungen darüber zu machen, dass sie in den Zeitungen unter dem Stichwort »**Cacao-Verbilligung**« ein Gemisch aus Kakao und Zucker und zwar

I. aus etwa 58 Proz. Zucker und 42 Proz. Kakao
II. » » 62 » » » 38 » »
III. » » 67 » » » 33 » »

in den Handel zu bringen versuchte. Wir sagten, das ist Puder-Schokolade, und die von Maether & Co. Nachfolger vorgetäuschte »Cacao-Verbilligung« kann jeder Krämer ebensogut vornehmen. Dazu braucht kein Detaillist den Detaillisten Maether & Co. Nachfolger.

In gleichem Sinne, wie wir an diesem Maetherschen Versuch Kritik geübt hatten, hatte schon vorher der Verband deutscher Schokoladenfabrikanten an die Firma Maether & Co. Nachfolger geschrieben; er schickt uns am 21. Februar den Briefwechsel mit folgendem Begleitschreiben ein:

»Unter höflicher Bezugnahme auf den von Ihnen kürzlich in Nr. 306 Ihrer geschätzten Zeitung gebrachten Artikel über das Inserat »Kakao-Verbilligung« des Kakaohauses Maether & Co. Nachf., Berlin, überreichen wir Ihnen im Anschluss an einen in unserer letzten Vorstandssitzung gefassten Beschluss einen Briefwechsel mit der Firma Maether & Co., aus diesem werden Sie ersehen, dass wir bereits Anfang Januar die Firma verwarnt haben, ihr Fabrikat »Caoscho« unter dem Schlagworte Kakaoverbilligung in Inseraten anzupreisen.

Wir bitten Sie, davon Kenntnis zu nehmen, stellen Ihnen aber anheim, diesen Briefwechsel in Ihrem geschätzten Blatte zu veröffentlichen.

Hochachtungsvoll

Verband deutscher Chocoladefabrikanten.
Carl Greiert, Syndikus.«

Das Schreiben des Verbandes vom 3. Januar 1908 an die Firma Maether & Co. Nachf. hat folgenden Wortlaut:

»Wir werden von verschiedenen Seiten auf Ihr Inserat mit der Ueberschrift »Kakao-Verbilligung« aufmerksam gemacht. Nach Durchsicht dieses Inserates erlauben wir uns, darauf hinzuweisen, dass der textliche Inhalt nach unserer Ueberzeugung einen Verstoss gegen das Gesetz

Digitized by Google

zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs §§ 1 und 4 darstellt. Sie überschreiben Ihr Inserat »Kakao-Verbilligung« und offerieren darin nicht Kakao, sondern Kakao mit Zucker, der sich naturgemäss infolge des viel billigeren Zuckerpreises billiger stellt als reiner Kakao.

Nach dem Nahrungsmittelgesetz und der auf Grund dieses Gesetzes vorhandenen Spruchpraxis der Gerichte darf Kakao bezw. Kakaopulver ausser einem Zusatz von Würzstoffen keinerlei fremde Beimengungen, also auch keinen Zucker enthalten. Wenn Sie in Ihrem Inserate von einer Kakao-Verbilligung sprechen, muss man auf Grund der massgebenden Begriffsbestimmungen für Kakao annehmen, dass es sich um die Verbilligung eines den bestehenden gesetzlichen Bestimmungen und der gerichtlichen Spruchpraxis entsprechenden Kakaos handelt. Das ist nicht der Fall, da Sie Kakao mit Zucker anbieten. Sie rufen also durch Ihr Inserat den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervor und machen dabei unrichtige Angaben tatsächlicher Art über die Beschaffenheit und Preisbemessung von Waren.

Wir erlauben uns deshalb, sie zu ersuchen, den textlichen Inhalt Ihres Inserats entsprechend zu ändern.

Die vorstehende Auffassung wird unterstützt dadurch, dass der Vorstand unseres Verbandes beschlossen hat, von seinen Mitgliedern, welche Kakao mit Zucker in den Handel bringen, zu fordern, dass sie die Bezeichnung »mit Zucker« in Ankündigungen und auf den Paketen ebenso gross drucken wie die Bezeichnung »Kakao«. Wenn Sie auch vielleicht sagen können, dass dieser Beschluss unseres Verbandes für Sie keine direkte Bedeutung hat, so wird es doch in Ihrem Interesse liegen, wenn Sie erwägen, dass durch diesen Beschluss eine bestimmte handelsübliche Auffassung über den Verkehr von Kakao mit Zucker sich herausgebildet hat und in Zukunft weiter herausbilden wird.

Wir erlauben uns deshalb ferner, Ihnen anheimzustellen, auch in Ihren Ankündigungen und auf Ihren Verpackungen diesem Handelsgebrauch dadurch zu entsprechen, dass Sie die Bezeichnung »mit Zucker« ebenso stark drucken wie die Bezeichnung »Kakao«.

Wir sehen einer gefl. Erklärung hierauf bis zum 10. ds. gern entgegen und zeichnen

hochachtungsvoll

Verband deutscher Chocoladefabrikanten

(gez.) Kommerzienrat H. Vogel, Vors.

(gez.) Carl Grêiert, Syndikus.«

Darauf hat die Firma Maether & Co. Nachf. am 8. Januar 1908 dem Verbande folgendes geantwortet:

»Auf das gefl. Schreiben vom 3. cr. erwidern wir Ihnen sehr ergebenst:

Das von Ihnen beanstandete Inserat bezieht sich, wie der gesamte Text unzweideutig ergibt, gar nicht auf Kakao, sondern auf unser neues Produkt »Caoscho«. — Nur dieses, nicht reiner Kakao, wird offeriert und Caoscho stellt anderseits aber ausser aller Frage doch eine Kakao-Verbilligung dar. — Es kann deshalb nicht wohl von einem Angebot von Kakao zu abnorm billigen Preisen und dem hierin allerdings möglicherweise zu erblickenden Anschein eines besonders günstigen Angebots gesprochen werden. — Bezüglich der Schriftgrösse, mit der das Wort »Zucker« in den Inseraten und Packungen zu setzen ist, bemerken wir, dass im Inserat zwar die Schrift etwas kleiner, aber doch für jeden normalen Leser scharf hervorgehoben ist, auf den Packungen ist die Schriftgrösse des Wortes »Zucker« noch erheblich grösser und dieserhalb unmöglich zu übersehen. —

Wir glauben dieserhalb den gesetzlichen Vorschriften sowohl nach der einen wie nach der anderen Ihrerseits beregten Richtung voll und ganz Rechnung getragen zu haben, und liegt dieserhalb rechtlich für uns absolut keine Veranlassung vor, irgend welche Aenderungen in unseren bisherigen Anordnungen zu treffen. —

Andererseits haben wir jedoch ein erklärliches Interesse daran, uns mit den Ansichten und Auffassungen des Verbandes nicht im Widerspruch zu befinden und werden wir, einzig und allein von diesem Bestreben geleitet, in den Inserat-Ueberschriften eine Aenderung eintreten lassen, auch das Wort »Zucker« noch mehr wie bisher hervorzuheben versuchen. —

Wir hoffen hierdurch die Differenz als beigelegt betrachten zu können und empfehlen uns

mit Hochachtung

ergebenst

Cacao-Haus Maether & Co. Nachf.

(gez.) Maether & Co. Nachf.«

Dass der Verband sich mit dieser Antwort nicht zufrieden geben darf, ist wohl zweifellos. Wir vom »Gordian« haben daher auch nach Durchsicht der Briefe am 25. Februar 1908 an den Verband nach Dresden folgenden Brief geschrieben:

»Mit Ihrem Schreiben vom 21. ds. übersenden Sie uns einen Briefwechsel, den Sie Anfang Januar mit der Firma Maether & Co. Nachf., Berlin, gehabt haben.

Aus der Antwort von Maether & Co. Nachf. ersehen wir, dass die Firma bestreitet, mit ihrer Anzeige »Kakaoverbilligung« unlauteren Wettbewerb getrieben zu haben. Sie verspricht, hinfort, den Zusatz »mit Zucker« in Anzeigen grösser drucken zu lassen, gibt aber nicht zu, dass die Ueberschrift »Kakaoverbilligung« irreführend sei, da es sich in der Anzeige gar nicht um Kakao, sondern um ein von der Firma »Caoscho« genanntes Gemisch von Kakao und Zucker handle. Gerade weil es sich um dies »Caoscho« und nicht um Kakao handelt, muss doch die Ueberschrift »Kakaoverbilligung« irreführen.

Wir erlauben uns die Anfrage, ob Sie sich mit dem Bescheid der Firma Maether begnügt haben, oder ob von Ihnen die Angelegenheit weiter verfolgt worden ist. Haben Sie Klage im Interesse Ihrer Mitglieder eingereicht?

Wir erwarten gern Ihren Bescheid.

Hochachtungsvoll

Redaktion des Gordian«.

* * *

Wir hatten der Maetherschen Zweiggründung, der Firma »Deutscher Waren-Einkaufs-Verein Berlin« ferner Vorhaltungen gemacht, dass sie in grossen Anzeigen fettgedruckt **Zucker das Pfund mit 9 Pfg.** anbiete, um den Anschein einer besonders günstigen Bezugsquelle hervorzurufen, wobei sie den Käufern verschweigt, dass sie sich für den Verlust an den zu halben Preisen verkauften Produkten, an anderen Waren, z. B. an Zigaretten, Kakao, Eiernudeln, Marmelade, Tee, Kaffee, deren wahrer Wert nicht ohne weiteres zu erkennen ist, wieder entschädigt. Dass derartige Kniffe unter die vom Unlauterkeitsgesetz zu treffenden strafbaren Handlungen fallen, ist wohl nicht zweifelhaft. —

Frühere Kritiken finden die Leser in den Heften 229, 233, 238, 243, 247, 253, 265, 266, 276, 306, 307, 309. Man sieht, die Firma Maether &

Digitized by Google

Co. Nachf. hat dem Gordian schon viel Stoff geliefert. Zwei Aufsätze, und zwar in Nr. 233 und in Nr. 247 unter dem Titel »Verpackungsplagiate« und »Ausstattungsschutz« hat Herr Justizrat Dr. Ludwig Fuld in Mainz geschrieben. Alle andern habe ich geschrieben oder diktiert. Kenner meiner Schreibart werden das am Stil ohne weiteres erkennen.

Die Folge dieser Aufsätze im Gordian sind, soweit uns Mitteilungen geworden sind, die, dass der Fall »System Suchard« bei der Staatsanwaltschaft in Berlin liegt. Sieht die Staatsanwaltschaft kein öffentliches Interesse verletzt, nimmt sie an, dass nur das Privatinteresse der Firma Suchard verletzt sei, so wird die Firma auf dem privaten Gerichtswege ihr Recht finden. (Offen gestanden, wir wundern uns immer wieder, dass derartiges unter den Augen des Verbandes solange betrieben werden konnte.)

Als weitere Folge unserer Kritik, wissen wir, dass durch rechtskräftig gewordene Urteile es der Firma Maether & Co. Nachfolger untersagt ist, in ihren Reklamen zu behaupten, sie besitze

1. die Goldene Medaille Berlin 1896,
2. das Ehrenkreuz und die Goldene Medaille Düsseldorf 1902,
3. die Staatsmedaille Heidelberg 1892.

Weiter wissen wir, dass ein Prozess gegen die Firma Maether & Co. Nachfolger schwebt, wegen ihrer sonderbaren Preisforderung bei Kakao und Schokolade. Sie ist Detaillist, betreibt also weder ein Fabrikationsgeschäft noch einen Grosshandel in Kakao und Schokolade. Trotzdem hat sie kürzlich eintragen lassen »Maether & Co. Nachf. Kakaofabrik«. Und trotzdem sie ihren Kakao und ihre Schokolade ebenso gut aus einer deutschen Fabrik kaufen muss, wie jeder andere Detaillist, erzählt sie ihrer Kundschaft Wunderdinge von hohen Rabattsätzen, die sie bewillige, wenn sich die Kundschaft zusammentäte. Sie verkaufte z. B. ein Kakaopulver für 2.18 Mk. das Pfund, gab aber an und schrieb aufs Packet, dass der eigentliche Detailpreis dafür 3.30 Mk. (später 3 Mk.) sei. Wo ist ähnliches im ehrlichen Detailhandel Sitte? Ebenso machte sie es bei Schokolade; sie schrieb auf Schokolade einen Detailpfundpreis von 4 Mark, verkaufte sie aber mit 2.20 Mk., bewilligte also den Detailkäufern als Detaillist einen Scheinrabatt von 45 Prozent!! Dass mit diesem Kniff nichts anderes getrieben wird, als was im Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes vom 27. Mai 1896 in § 1 verboten ist, nichts anderes als eine Handlung vor sich geht, durch die der Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorgerufen werden soll, ist ohne weiteres klar. Der Prozess wegen dieser Scheinrabattbewilligung läuft noch; der nächste Termin ist im April.

Weiter ist uns bekannt, dass gegen Maether & Co. Nachf. eine Klage läuft, wegen ihrer Anzeigen »Kakao Verbilligung«, die auf Grund unserer in Nr. 307 und 309 des Gordian geübten Kritik erhoben worden ist.

Weiter haben wir die Berliner Staatsanwaltschaft gebeten, die Verfolgung gegen die neueste Maethersche Gründung, gegen den Deutschen Waren-Einkaufsverein wegen der Ankündigung ihrer Zuckerpreise aufzunehmen.

Weiter habe ich auf Grund ihres an die »Halberstädter Konfitüren-Zeitung« gerichteten Briefes die Beleidigungsklage eingereicht.

Ob von Berliner Detaillisten der Schokoladenbranche Anzeigen oder Klagen bereits eingereicht worden sind, wissen wir nicht genau. Aber das geht aus dem Aktenbündel, das sich gegen das eigenartige Maethersche Kleinhandels-System richtet, wohl ohne weiteres hervor, dass wir nicht ohne Grund uns mit dieser Firma befasst haben. Dass sie sich darüber ärgert, das ist ihr gutes Recht. Wir aber würden unsere Pflicht nicht erfüllen, wenn wir nicht an das helle Tageslicht bringen, was seit Jahren im Dunkeln schmarotzt.

* * *

Das Verdienst, die Gordianfeder, das Gordianinteresse in Maethersachen **mobil** gemacht zu haben, gebührt einer Anregung, die mir, als dem Herausgeber des Gordian, von Herrn Friedrich Neumann in Wandsbek, durch einen Brief vom 10. Oktober 1904 geworden ist. Das ist der Brief, für den Maether & Co. die Anrede in »Mein lieber Rieck« umdichten! Zu welchem Zweck, ist leicht zu übersehen! Maether & Co. wollen die alte, erfundene Sage, ich sei allerhöchster Intimus oder Mitdirektor oder sonstwas in der Reichardtschen Kakaofabrik, wieder aufwärmen und wollen der Kakaowelt vorreden, nur um Maether Kunden abzufangen und diese zu Reichardt überzuführen, würden und wären im Gordian die Maetherkritiken entstanden und geschrieben, sie kämen überhaupt von Reichardt.

Ich habe in Nr. 309, Seite 1703 versprochen, ich würde durch wörtlichen Abdruck des sogen. »Mein-lieber-Rieck«-Briefes beweisen, welchen Anteil überhaupt die Firma Reichardt an Maetheraufsätzen des Gordian hat und zweitens, dass es unwahr sei, dass der Brief »Mein lieber Rieck« überschrieben sei.

Dieser Brief lautet wörtlich, wie folgt. Nur an fünf Stellen stehen Punkte für Wörter. Diese Wörter lasse ich weg, weil Maether & Co. — wie sie in einer Klage vortragen — sich durch sie beleidigt fühlen. Sonst stimmt der Wortlaut genau überein mit dem Original:

»Wandsbek, den 10. Oktober 1904.

Herrn Max Rieck,
Hamburg, Averhoffstrasse 5.

Lieber Herr Rieck!

Ich übersende Ihnen in der Anlage ein gedrucktes Anschreiben von Maether & Co., Berlin, und bitte Sie, dasselbe eingehend zu studieren.

Im Interesse des gesamten Kakao- und Schokoladenhandels müsste diesem Manne eigentlich das . . . . . gelegt werden, der seine Detailpreise so festsetzt, dass er bis 34 Prozent Preisermässigung seinen sogenannten Vereinigungen gewähren kann, die anscheinend nichts weiter sind, als von ihm bezw. seinen Beauftragten gesammelte Kundenkreise, die er zu Vereinen zusammenschmiedet. Wenn Sie das Verzeichnis der Vereinigungen auf Seite 11 ansehen wollen, so finden Sie beispielsweise in Berlin 190, Breslau 75 und in dem kleinen Burgstädt in Sachsen 11 derartige Vereinigungen, letztere bei einer Einwohnerzahl von rund 6500. Es können dies also nur kleine Vereinigungen sein, die zum Bezuge der Maetherschen Waren gegründet worden sind.

Wenn wir die Preise selbst ansehen, so müssen wir die ganze Art und Weise des Maetherschen Angebotes als einen argen . . . . , bezeichnen, denn auf Seite 3, Abteilung Kakao, Marke Maether, finden wir Detailpreis 3.30 Mk., Vorzugspreis 2.18 Mk., das ist 34 Prozent Rabatt, Marke Ia Detailpreis 3.00 Mk. (?), Vorzugspreis 1.95 Mk., also 35 Prozent Rabatt usw. Bei den Schokoladen finden wir Marke »Fürsten« Detailpreis 4.00 Mk., Vorzugspreis 2.20 Mk., das sind 45 Prozent, Marke Schokolade »Van. fine« Detailpreis 3.00 Mk., Vorzugspreis 2.00 Mk. gleich

Digitized by Google

33⅓ Prozent, die »Bonne Qualität« Detailpreis 2.00 Mk., Vorzugspreis Mk. 1.40, gleich 30 Prozent usw. Sogar die 1.20 Mk. Schokolade mit 88 Pfg. gleich 27 Prozent usw.

Ebenso ist ein enormer Prozentsatz zwischen Vorzugspreis und Detailpreis beim Tee.

Beim Kaffee gewährt Maether bei einem 80 Pfg.-Kaffee noch 10 Prozent und bei einem 1 Mk.-Kaffee sogar noch 14 Prozent Rabatt, und dieses bei einem Artikel, bei dem es doch bei reell festgesetzten Preisen ganz unmöglich ist, derartige Verkaufspreise anzustellen. Kein einziger . . . . Fabrikant unserer Kakao- und Schokoladenwaren kann bei richtig festgesetzten Detailpreisen einen höheren Rabatt als 20 Prozent geben. Wenn dies aber der Fabrikant, der selbst fabriziert, nicht einmal kann, wie soll erst der Händler dazu imstande sein. Nach meiner Meinung würde es im Interesse der gesamten Kakao- und Schokoladenindustrie liegen und auch im Interesse unseres gesamten Handels, wenn Sie die . . . . . höchster Rabattsätze, die auf Grund hinaufgeschraubter Detailpreise gewährt werden und dadurch zum Verkauf verlocken sollen, in Ihrem Organ geisseln würden. Wenn Sie beispielsweise unsere Fabrikpreise in Vergleich ziehen, bei deren Festsetzung in keinem einzigen Falle 27 bis 34 Prozent auf dem Selbstkostenpreis aufgeschlagen worden sind, dann tritt der Wert der Maetherschen Ankündigung noch entscheidender als auf . . . . Basis aufgebaut ins Licht

Sie würden mich verbinden, wenn Sie der Angelegenheit näher treten würden, und begrüsse ich Sie inzwischen

Hochachtungsvoll
gez. F. Neumann.«

* * *

Ich habe diesen Brief weder als Privatbrief noch als Freundschaftsbrief noch als Vertrauenssache angesehen. Er sieht so aus wie hundert und tausend andere, die mir zugehen, die mein Eintreten für oder gegen etwas Nützliches oder Schädliches fordern. Beinah wäre er, nachdem die Angelegenheit untersucht und als richtig befunden worden war (wobei dann die in Nr. 229 unter dem Titel »Verpackungsplagiate« besprochenen weiteren Eigentümlichkeiten der Firma Maether & Co. Nachf. ans Licht gebracht wurden) damals wörtlich im Gordian abgedruckt worden. Geschrieben worden ist er im Interesse der ganzen deutschen Industrie und natürlich auch im Selbstinteresse des Schreibers, und verfolgt haben wir im Gordian die Sache, weil wir die Pflicht dazu haben. Mein Anwalt hat dem Berliner Schöffengericht am 12. Dezember 1905 schon berichtet:

»Es sind Phantastereien, wenn die Kläger sich darin gefallen, die Namen Rieck und Reichardt promiscue zu gebrauchen, um dadurch den Eindruck zu erwecken, der Angeklagte habe im Dienste der Reichardtschen Konkurrenzinteressen gearbeitet. Kläger mögen das beweisen. Die Firma Reichardt hat, als der inkriminierte Artikel erschien, überhaupt nur die Tatsachen gekannt, dass Kläger mit den Vorzugspreisen ungewöhnlich vorgingen, und hat darüber dem Angeklagten den anliegenden Brief vom 10. Oktober 1904 geschrieben. Auf solche Mitteilungen ist natürlich jeder Redakteur angewiesen . . . . . In dem Reichardtschen Briefe steht von Etiketten und von den Medaillen nichts. Alles dieses haben Reichardts erst selbst durch den Gordian erfahren«.

* * *

Im vorigen Jahre ging durch alle Zeitungen eine hochinteressante, wenn auch hochunappetitliche Pferdewurstgeschichte. Auch wir haben im Gordian davon gesprochen, siehe Nr. 276, Seite 851, weil auch darin die Maethersche Gründung, der »Deutsche Waren-Einkaufsverein« verwickelt war. Die Berliner Fleischerinnung machte bekannt, dass sie gegen die Abnehmer des Pferdewurstlieferanten klagbar werden wolle; sie nannte öffentlich in den Zeitungen diese Firmen und wir fanden darunter die Firma »Deutscher Waren-Einkaufsverein«. — Das meldeten wir im Gordian, es schien uns zur Vervollständigung des bisher von den Maetherschen Geschäftsgewohnheiten gezeichneten Bildes zu gehören. Uns wurde wieder mit einer Beleidigungsklage gedroht. Daraus ist natürlich nichts geworden. Vor einigen Tagen aber ist über eine wirkliche Beleidigungsklage, die damit zusammenhängt, verhandelt. Zwei Redakteure der »Lichtenberger Volkszeitung« hatten — in Lichtenberg wohnte der Pferdewurstfabrikant — diesen Pferdewurstschwindel durch und durch kritisiert und verurteilt, hatten die Namen der Pferdewursthändler, soweit sie im Kreise Lichtenberg wohnten, freiöffentlich genannt, damit sich die Wurstesser beim Einkauf zukünftig in Acht nehmen konnten. Neunzehn Händler fühlten sich beleidigt und verklagten die Redakteure. Das Gericht aber sprach die Redakteure frei und stellte sie unter den Schutz des § 193. Dieser Paragraph lautet so:

»Tadelnde Urteile über wissenschaftliche, künstlerische oder gewerbliche Leistungen, ingleichen Aeusserungen, welche zur Ausführung oder Verteidigung von Rechten oder zur Wahrnehmung berechtigter Interessen gemacht werden, sowie Vorhaltungen und Rügen der Vorgesetzten gegen ihre Untergebenen, dienstliche Anzeigen oder Urteile von seiten eines Beamten und ähnliche Fälle sind nur insofern strafbar, als das Vorhandensein einer Beleidigung aus der Form der Aeusserung oder aus den Umständen, unter welchen sie geschah, hervorgeht.«

Wir melden das heute gleich mit, weil die Verhandlung eben erst, am 20 März, stattgefunden hat, und weil aus dem freisprechenden Urteil erwiesen wird, dass die gewerbliche Kritik, die auch wir im »Gordian« als einen Pflichtteil auszuüben haben, den Schutz der Gerichte hat.

Trockenmilch mit Salatöl.

Wie der Zufall oft mitarbeitet: Dadurch, dass die Firma Dr. Riegels Nahrungsmittelwerke vor einigen Monaten beim Verlag des »Gordian« anfragten, zu welchem Preise der »Gordian« Beilagen aufnehme, kam ein Reklamepapier in unsere Hände, in dem ein Milchsurrogat — ein Kunstprodukt aus getrockneter Magermilch und Oel — angeboten wurde. Da wir dieses Surrogat für ein höchst gefährliches hielten, da wir in den anpreisenden Sätzen viele Verdrehungen, viele unwahre Behauptungen fanden, die geeignet waren, harmlose Leser und Milchkonsumenten irre zu führen, so lehnten wir es rundheraus ab, den »Gordian« in den Dienst der Verbreitung eines so gefährlichen Surrogates zu stellen. Das weitere wissen die Gordianleser. Nach und nach finden wir aber heraus, dass wir in ein riesiges Wespennest geraten sind. Wir haben die Bäckerzeitungen studiert; da wimmelt es von Angeboten in Milchsurrogaten. Vorher waren wir der Meinung, die Dr. Riegels Nahrungsmittelwerke wären die ersten und einzigen Lieferanten eines so gefährlichen Milchsurrogates, nun sehen wir aber, dass diese Firma Vorgänger und Mitläufer hat, und dass die Gefahr für die Säuglingsernährung bereits besteht

Digitized by Google

und viel grösser ist, als wir anfangs angenommen hatten.

Eine Firma Koppitz & Ewers in Sonderburg auf Alsen liefert als »Bester Ersatz für Milch« ein Produkt, das sie **„Milkum" für Bäcker** nennt. Das ist, nach ihrer eigenen Angabe, hergestellt aus garantiert reinem Pflanzenöl, Eiweiss und Zucker. Davon soll man 60 gr auf 1 Liter Magermilch nehmen, dann hätte die Magermilch den Fettgehalt der Vollmilch. Die Bäcker könnten sich damit ihre »Backmilch« zu 3½ bis 7 Pfg. für das Liter herstellen. Eine ganze Reihe von Bäckern, z. B. P. T. in Altona, L. H. jr. in Altona, H. L. in Altona, J. L. in Altona (Brotfabrik), G. F. W. in Bremen, E. K. in Lübeck, J. H. in Dillenburg, L. M. in Westerland, K. E. in Neugraben, H. P. in Barmen, Chr. H. in Aachen-Burtscheid, J. B. in Hagen i. W. sind Bäckermeister, von denen bekannt ist, dass sie mit diesem Milchsurrogat, mit diesem für die Kinderernährung geradezu gefährlichen Milchsurrogat, backen. Die Surrogatfabrik gibt diese Abnehmer als treue Kunden selbst auf.

Wir sehen hier wieder einen Fall, der durchaus Aehnlichkeit hat, mit anderen Surrogatschmierereien. Kein Mensch würde seinen Kindern ein derartiges Gemisch statt Milch zu trinken geben. Selbst die Sonderbürger Fabrikanten, selbst alle die Bäcker, die damit backen, werden ihren Kindern »Milkum«, aus Oel und Magermilch bereitet, nicht zumuten. Aber im Gebäck merkt es keiner, so wird kalkuliert, und darum finden derartige Surrogate nur Absatz in den weiter verarbeitenden Gewerben, wie ihn der Kartoffelsirup auch nur in der Marmeladenindustrie findet. Reichsgerichtliche Urteile machen den Surrogatfabrikanten mit haftbar und strafbar, der Anderen Surrogate liefert, wenn er wusste und wissen konnte, dass sie zur Verfälschung von Nahrungsmitteln dienen. Eine der schlimmsten Verfälschungen wird in Bäckereien betrieben, wenn das Milchgebäck statt mit Milch (**Milch** ist das Produkt, das aus dem Euter der Kuh stammt, dem nichts zugefügt, nichts weggenommen sein darf), mit Magermilch und Pflanzenöl gebacken ist. Da wir die in Betracht kommenden Behörden, die Nahrungsmittel-Chemiker, die städtischen Untersuchungsanstalten, die Wohlfahrtspolizeiorgane hierdurch auf die Verwendung dieses gefährlichen Surrogates in Bäckereien aufmerksam machen, ist wohl anzunehmen, dass sehr schnell gegen die weitere Verbreitung eingeschritten wird.

Wir wiederholen: was nützen der Deutschen Kaiserin und vielen anderen gutgesinnten Deutschen die Bestrebungen, die Säuglingssterblichkeit zu verringern, wenn die armen Würmer, ohne dass jemand es ahnt, Milchpapp zu essen bekommen, nicht aus Weizenmehl und Milch, sondern aus Weizenmehl und Salatöl gebacken?! Manchem Erwachsenen streikt der Magen, wenn er Oel geniessen muss, in Majonaise u. dgl., wie muss dann erst ein Oelgebäck für kleine Kinder schädlich wirken! —

Guayaquilkakao 1907.

Zu den Kakaoländern, die schon seit einigen Jahren ihre Schuldigkeit nicht mehr getan, gehört Ecuador mit seiner Hauptsorte, dem Guayaquilkakao. Die drei Jahre 1907, 1906 und 1905 stehen, wenn man von dem Ausnahmejahre 1904 ganz absieht, unter dem durchschnittlichen Ertrag noch früherer Jahre. Die Gründe für diesen Nachlass der Guayaquilernten werden in verschiedenen Dingen gesucht.

In erster Linie ist zu beachten, dass gerade die letzten Jahre für Ecuador, für die Kakaogebiete von Guayaquil und die übrigen Plätze ausserordentlich regenarm gewesen sind. Diese Dürre hat in den Kakaopflanzungen viel verdorben, ist aber nicht allein die Ursache der zurückgehenden Ernten. Daneben spielt der Pflanzungsbetrieb eine grosse Rolle. Viele Pflanzer schreiten nicht mit der Zeit fort, sie bearbeiten ihre Pflanzungen noch heute vielfach in der Urväter Weise, d. h. sie lassen wachsen, was wächst, und klagen, wenn auf diese Weise von Jahr zu Jahr weniger wächst. Der Boden wird ausgesogen und kann die Erträge früherer Jahre nicht mehr aufbringen. Wenn dies auch nicht für alle Pflanzungen zutrifft, so ist doch ein grosser Teil der Pflanzer vor die Notwendigkeit gestellt, den Betrieb nutzbringender zu gestalten und dem Boden frische Kräfte zuzuführen, wenn sich die fallenden Ernten wieder in steigende wandeln sollen.

Wir können im Anschluss hieran heute über den Lauf der Kakaobewegungen im letzten Vierteljahre 1907 in Guayaquil berichten. Bis auf die zweite Dezemberhälfte 1907 sind die Ankünfte von den Pflanzungen in Guayaquil von Oktober bis Dezember 1907 stets kleiner gewesen als in der gleichen Zeit 1906; sie haben betragen:

	1907		1906	
1.—15. Oktober	1 095 725	Pfd.	1 251 287	Pfd.
16.—31. »	961 341	»	1 264 310	»
1.—15. November	806 932	»	1 192 203	»
16.—30. »	626 941	»	805 112	»
1.—15. Dezember	929 196	»	1 400 431	»
16.—31. »	1 758 575	»	1 343 730	»

Im Anschluss an diese Zahlen teilt das Kaiserliche Konsulat in Guayaquil mit, dass die Ankünfte in der ersten Hälfte Oktober 1907 noch kleiner wie die im September waren; auch blieben sie um etwa 12 Prozent hinter denen des Vorjahres zurück. Die Preise hielten sich noch auf der Höhe von 42 Sucres[1]) für guten Arriba, für Balao-, Naraňal- und Machala-Kakao entsprechend billiger; der Markt wurde aber gegen Ende des Monats flauer.

In der zweiten Hälfte Oktober waren die Ankünfte wiederum etwas kleiner, die Differenz gegen 1906 noch ungünstiger gestaltend, trotzdem war die Stimmung bei den Exporteuren äusserst flau infolge der inzwischen eingetretenen Geldkrisis in Europa und den Vereinigten Staaten, die meisten wollten gar nicht kaufen und die wenigen übrigen machten sehr niedrige Gebote, man zahlte nur 38 Sucres für gewöhnlichen Arriba und 39,50 bis 40 Sucres für gute Partien.

Wie vorauszusehen, waren die Ankünfte im ganzen November gering und blieben gegen November 1906 um etwa 520 000 Pfd. zurück. Trotzdem war der Markt sehr flau infolge mangelnder Nachfrage von drüben. Die Preise gingen beständig nach unten, und man konnte Mitte des Monats kaum noch ein Gebot von 30 Sucres für guten Arriba bekommen. Da im Oktober wenig oder gar kein Regen gefallen war, während es in anderen Jahren häufig um diese Zeit regnete, so gestalteten sich die Aussichten auf eine gute Cosecha de navidad, die man gehegt hatte, sehr schlecht.

In der zweiten Hälfte November, wo die Ankünfte noch kleiner waren als in der ersten, befestigte sich der Markt bedeutend, und es stiegen die Preise bis Ende des Monats auf 36 Sucres infolge einiger Aufträge zu guten Preisen, welche von Spanien einliefen.

[1]) 1 Sucre etwa 2 Mk.

Digitized by Google

Im Dezember waren die Ankünfte besser, wenn auch noch klein zu nennen.

Die Preise fielen zunächst infolge ungünstiger Berichte über die Kakaomarktlage von drüben auf 33,50 bis 33,40 Sucres, gingen, da weitere Aufträge von Spanien eintrafen, gegen Ende der ersten Hälfte wieder an auf 35 Sucres, fielen aber bald wieder auf 32,70 Sucres für guten Arriba, da die Vereinigten Staaten und Nord-Europa sich vollständig leblos verhielten.

In der zweiten Hälfte Dezember fielen die Preise zunächst noch weiter bis auf 27 Sucres, stiegen dann wieder auf 31 Sucres für guten Arriba, da einige kleine Aufträge zu besseren Preisen eingelaufen waren. Sie schwankten dann weiter zwischen 27,50 und 29 Sucres, je nachdem gerade kleine Aufträge von Spanien einliefen oder nicht, und befestigten sich erst gegen Ende Dezember etwas mehr. Die Ankünfte waren immer noch klein und die Hoffnung auf eine gute Cosecha de navidad schon vollständig geschwunden. In den Kakaodistrikten herrschte in den letzten Wochen grosse Hitze bei starker Sonne ohne Regen, wodurch die Früchte litten und an vielen Orten pazmazon (Fäulnis) auftrat.

Soweit das Konsulat.

Auf Grund der schon früher mitgeteilten Ankünfte in Guayaquil in den neun Monaten Januar bis September zeigt sich das Gesamtergebnis von 1907 mit 39827010 Pfd. gegen 45692497 Pfd. 1906, was eine Abnahme von etwa 13 Prozent bedeutet. Wie das neue Jahr 1908 unter den eingangs genannten Verhältnissen ausfallen wird, lässt sich heute noch nicht sagen.

Zucker.

Bericht vom 24. März 1908.

Der März hat den Zuckermärkten mancherlei Ueberraschungen gebracht, die sich in ziemlichen Preisschwankungen zeigten. Das Karnickel war Kuba, über dessen Ernte in der laufenden Kampagne die Ansichten auseinander gingen. Sollte Kuba so wenig liefern, wie die niedrigste Schätzung angibt, so müssten die Vereinigten Staaten möglicherweise von Europa Zucker kaufen. Ein weiterer Grund lag in der Uneinigkeit, die zwischen den Rübenbauern und Zuckerfabriken in Böhmen herrschte, indem die Rübenbauer drohten, keine Rüben in diesem Jahre anzubauen. Als dann von Kuba neue Zahlen eintrafen, die wieder einmal zeigten, dass die kubanische Ernte schlechter gemacht geworden sei, als sie in Wirklichkeit war, trat eine Abschwächung ein. Trotzdem zeigte sich auch noch letzte Woche grosse Festigkeit, zumal bekannt wurde, dass der amerikanische Zuckertrust grössere Mengen Kubazucker zu hohen Preisen aus dem Markte genommen hatte. Ende der Woche trat eine neue Abschwächung ein; heute war die Stimmung aber schon wieder fester.

Der Raffinadenmarkt folgte den Sprüngen seines grossen Bruders nur teilweise; es kam eine Reihe von Abschlüssen zustande, doch will man nicht überall die erhöhten Forderungen der Raffinerien bewilligen. Die Magdeburger Tagespreise haben am 23. März 1908 für gemahlene Brotraffinade 21⅜ Mk., für gemahlenen Melis 19¾ bis 20 Mark betragen.

* * *

In den letzten Wochen haben wieder Verhandlungen stattgefunden, um eine Vereinigung der Raffinerien zu gründen. Deren erster Zweck soll die Herstellung einer bestimmten Spanne zwischen Rohzucker- und Raffinadenpreis sein. Eine Versammlung hat am 14. März in Berlin stattgefunden, doch waren dort nicht alle Raffinerien vertreten. Eine zweite Versammlung soll am 26. März ebenfalls in Berlin die Verhandlungen fortsetzen. Das Ende bleibt abzuwarten.

Ueber die Brüsseler Zuckerkonvention ist jetzt wenig zu hören, endgültig erklärt haben sich nur Holland, Italien und Schweden, noch nicht. Schweden hat aber die Verträge schon angenommen, Holland wird folgen, wenn die neuen Minister sich etwas eingearbeitet haben, und wenn Italien allein fehlt, so ist dies für die Verlängerung der Konvention ohne Einfluss. Nach einer ministeriellen Mitteilung will man dort erst die Zustimmung aller übrigen Regierungen abwarten.

Kakaobohnen.

Bericht vom 24. März 1908.

Heute ist über die drei letzten Wochen zu berichten. Allgemein kennzeichnen sich diese durch eine steigende Richtung der Preise bis in die letzten Tage hinein, in denen der Markt sich setzte, wenigstens soweit die grossen Kakaoplätze in den Verbrauchsländern in Betracht kommen. Die Forderungen aus den Kakaoländern sind heute höher als die der zweiten Hand, die sich in den letzten Wochen aus den reichlichen Ankünften tüchtig versorgt hat, und die jetzt, am Ende der Ernten in Thomé, Bahia und Akra, an ihren Käufen verdienen will.

Auch von Fabrikanten ist gekauft worden, man hat aber die Mittelsorten den besseren Sorten meist vorgezogen, obgleich der Preisunterschied ganz unbedeutend ist und in keiner Weise der besseren Qualität entspricht. Auf diesem Wege ist den Lissaboner Kakaoherren in die Hände gearbeitet worden, die am 21. März 1908 die stattliche Menge von 156718 Sack aufgetürmt hatten und jetzt fleissig Ausschau halten, dass die Fabrikanten kommen und die verlangten Preise zahlen. Allerdings haben sich die übrigen Sorten durch die jüngste Bewegung den Thomépreisen gleich gestellt oder sie, wie Bahia gar überholt, aber es ist sicher, dass die Lissaboner den früheren Abstand sofort wieder herzustellen versuchen werden, sobald sich für Thomé ernstlich grössere Nachfrage in den kommenden Wochen zeigen wird.

Die Fabrikanten sollten sich daher in erster Linie bei eintretendem Bedarf aus den besseren Sorten versorgen, die sich in den letzten Monaten namentlich in Le Havre und London angesammelt haben. Seit Jahresanfang, in 2¼ Monaten, sind die Vorräte

in Le Havre um 42500 Sack,
» London » 35500 »
zusammen um 78000 Sack

gestiegen, obgleich Thomé in dieser Zeit im Markte fehlte. Rechnet man dazu noch die 60000 Sack, die heute in Lissabon mehr liegen als Anfang 1908, so ergibt sich seit Jahresanfang eine Vermehrung allein der sichtbaren Bestände um rund 140000 Sack, die der Bedarf nicht entbehrt hat, die er aufsparen konnte. Von diesen 140000 Sack ist ein wesentlicher Teil gerade im März, also in den letzten drei Wochen, in denen wir die jüngste Hausse erlebten, aufgestapelt worden.

Ob der Markt seine jetzige Haltung länger inne haben wird, ob er wieder nach oben oder nach unten gehen wird, hängt in erster Linie von der Taktik der Fabrikanten ab. Disponieren diese richtig, so wird die Spekulation, die jetzt wieder einsetzen wollte, abtreten und die Gestaltung der Preise dem natürlichen Verhältnis von Angebot und Nachfrage überlassen.

Digitized by Google

Im **Hamburger Hafen** sind vom 1.—15. März 1908 folgende Mengen angekommen aus:

Bahia	9 605 Sack
Westafrika	6 357 »
Liverpool	2 938 »
Bremerhaven	2 851 »
Le Hâvre	2 391 »
Westindien	1 982 »
London	1 047 »
Rotterdam	762 »
Lissabon	250 »
Southampton	127 »
Antwerpen	114 »
Colombo	98 »
Amsterdam	58 »
Victoria	4 »
1.—15. März 1908:	28 084 Sack
1.—15. » 1907:	20 581 »

Seit Jahresanfang, in 2½ Monaten, sind in Hamburg angekommen:

1908	1907	1906
131 684 Sack	140 936 Sack	139 169 Sack

In Hamburg sind am 21. März 1908 folgende **Preise für Kakaobohnen** gefordert worden:

je 50 Kilo	Platzware	Abladungsware
Kuba	74.— Mk.	72.— Mk. cfr.
Samana	75.— »	74.— » cif
Akra	75.— »	75.— » »
Thomé		
mittel	76.— »	75 — » »
fein	80.— »	79.— » »
Venezuela		
ungefärbt	— »	76.— » cfr.
gefärbt	— »	77.— » »
Kamerun	78.— »	78. — » cif
Bahia		
fair fermented	80 — »	78.— » cfr.
superior	82.— »	80.— » »
Trinidad		
fair shipping	82.— »	80.— » »
plantation	83.— »	81.— » »
Guayaquil		
Machala	92.— »	85.— » »
Balao	— »	87.— » »
Caraquez	92.— »	— » »
Epoca Arriba	94.— »	89.— » »
Sommer-Arriba	106.— »	95.— » »

Die Handelskammer zu Hamburg gibt die Kakaomengen bekannt, die in der Zeit vom 15. Januar bis 14. Februar 1908 auf Grund des hamburgischen Deklarationsgesetzes zur Anmeldung gekommen sind.

In der Zeit vom 15. Januar bis 14. Februar 1908 sind angemeldet:

I. Einfuhren seewärts:
3 498 290 Kilo im Werte von 5 759 630 Mk.

Das sind 49 975 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswerte von 164.64 Mk. für 100 Kilo.

An diesen Einfuhren seewärts haben hauptsächlich folgende Länder Anteil:

Westafrika	902 770 Kilo
Brasilien	729 230 »
Ecuador	597 780 »
England	348 610 »
Kamerun	265 760 »
Portugal	168 890 »
Venezuela	104 150 »

II. Ausfuhren seewärts:
1 180 100 Kilo im Werte von 1 909 030 Mk.

Das sind 16 858 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswerte von 161.76 Mk. für 100 Kilo.

Bei den Ausfuhren sind hauptsächlich folgende Länder beteiligt:

Niederlande	350 920 Kilo
England	318 620 »
Triest	144 960 »
Schweden	61 780 »
Dänemark	61 540 »

Einzelberichte.

Venezuelakakao. In **La Guayra** sind vom 7.—25. Februar 1908 von den Pflanzungen 7539 Sack angeliefert worden; in der gleichen Zeit 1907 waren es 11 904 Sack. Ausserdem sind genaue Zahlen über die Februarausfuhr eingetroffen; hiernach sind ausgeführt

	im Februar		in zwei Monaten		
	1908	1907	1908	1907	
Europa	882742	769665	1480978	1136542	Kilo
Nordamerika	50219	194719	53738	233152	»
	932961	964384	1534716	1369694	Kilo

Die Aussichten für einen guten Fortgang der Ernte im Caracasgebiet lauten wenig zuversichtlich. Die Februarausfuhr 1908 ist schon hinter der von 1907 zurückgeblieben, obgleich darin noch Anlieferungen aus dem Januar enthalten waren. Wenn nicht inzwischen, was sehr wohl möglich ist, grössere Niederschläge eintreten, werden die Anlieferungen in La Guayra im März weiter nachlassen. In normalen Jahren haben sie schon bis Juli/August in grösseren Mengen angehalten. In La Guayra werden in diesem Jahre die amerikanischen Käufer vermisst.

Aus Carupano und Puerto Cabello sind neue Nachrichten nicht eingetroffen.

Guayaquilkakao. Die Ankünfte in Guayaquil haben in der ersten Märzhälfte 1908 eine kleine Erhöhung erfahren gegen das Vorjahr; es waren 18 000 Quintales gegen 10 000 Quintales 1907, doch ist damit das Ergebnis von 1906, 22 000 Quintales, noch nicht erreicht. Von Januar bis Mitte März, in 2½ Monaten, sind in Guayaquil von den Pflanzungen angeliefert:

1908	1907	1906
51 900	49 500	90 500 Quintales.

Ausserdem liegen Angaben über die Ausfuhr von Guayaquil im Januar vor; diese hat betragen

1908	1907	1906
1 218 386	1 202 364	1 753 763 Kilo.

Die Januarausfuhr 1908 ist der von 1907 ein wenig voraus. Grosse Erwartungen auf bessere Erträge lassen sich daran noch nicht knüpfen, selbst wenn man die besseren Ankünfte in der ersten Märzhälfte ebenfalls berücksichtigt. Die Preise für Guayaquilsorten, die sich anfangs gegen die allgemeine Steigerung sträubten, sind dann mitgegangen; doch stehen sie auch heute nicht in dem ihrer Güte gebührenden Abstand von den Spekulationssorten.

Trinidadkakao. Aus Port of Spain sind im Januar/Februar 1908: 81 000 Sack
gegen 1907: 36 121 »
1906: 46 567 » ausgeführt.

Es wird über Trockenheit auf Trinidad sehr geklagt. Infolge der grossen Ausfuhren, die bisher 1908 zu verzeichnen waren, haben die Trinidadvorräte in Europa wieder zugenommen; in London hat der Vorrat an Trinidadkakao am 14. März 15 038 Sack und in Le Havre am 15. März 25 268 Sack betragen, im ganzen über 40 000 Sack, ungerechnet die unsichtbaren Vorräte, von denen mancher Sack in Nordamerika liegt. Von den sichtbaren 40 000 Sack sind allein in der ersten Märzhälfte 1908 rund 10 000 Sack etwa zur Hälfte in London und Le Havre eingelagert worden.

Auf den Londoner Auktionen, am 3., 10. und 17. März d. J. sind 1538, 910 und 1305 Sack angeboten, 152, 704 und 700 Sack verkauft worden. Am ersten Tage kamen trotz einem Preisnachlass nur kleine Umsätze zustande, am zweiten besserten sich die Preise für Trinidad um 1 bis 2 sh, und auf den

Digitized by Google

letzten Auktionen gewannen sie sogar etwa 5 sh. Ausserdem konnten noch 1200 Sack in den drei Wochen umgesetzt werden.

Grenadakakao. Die Londoner Vorräte von Grenadakakao haben bisher im März ebenfalls eine ansehnliche Zunahme erfahren; sie sind auf 15 585 Sack am 14. März gestiegen und damit höher als die Londoner Trinidadvorräte vom gleichen Tage. Auf den Londoner Auktionen am 3. März 1908 standen allein 5295 Sack Grenada zum Verkauf, die sämtlich geräumt wurden, zum Schluss sogar 1 bis 2 sh teurer wurden. Am zweiten Auktionstage waren wieder 2053 Sack angeboten, die ebenfalls sämtlich mit 3 bis 6 sh Steigerung Käufer fanden. Das gleiche Ergebnis brachten 3907 Sack mit 5 bis 7 sh höheren Preisen am dritten Auktionstage, dem 17. März. Eine derartig glatte Räumung so grosser Mengen von einer Sorte ist auf den Londoner Auktionen so selten, dass man leicht zu der Annahme kommt, es handele sich zum Teil um spekulative Scheinkäufe, um bei dem grossen Angebot den Preis zu halten oder gar noch zu steigern. Dies ist auch gelungen. Von Grenada selbst sind neue Meldungen über Ausfuhr oder Ernte nicht eingelaufen, doch lassen die starken Londoner Grenadazufuhren auf entsprechende Ausfuhren von Grenada selbst schliessen.

Ceylonkakao. Aus Colombo sind Verladungsaufgaben über den Februar noch nicht zur Hand; doch lassen die immerhin noch ansehnlichen Mengen, die von Ceylon in London ankommen und angeboten werden, auf gleiche Ausfuhren von Ceylon schliessen. Auf den Londoner Auktionen sind am 3. März 736 Sack angeboten, 323 Sack zu festen, bis 1 sh höheren Preisen verkauft worden, am 10. März das ganze Angebot von 1210 Sack, und zwar ebenfalls 2 bis 6 sh teurer. Auch am dritten Auktionstage gewannen die Preise wieder 4 bis 7 sh; verkauft wurden 1696 Sack von den angebotenen 1842 Sack. Ausserhalb der Auktionen fanden gegen 1500 Sack Käufer zu entsprechenden Preisen. In London haben am 24. März 1908 von Ceylonkakao 14 427 Sack gelegen. — Ueber die grossen Ausfuhren von Ceylonkakao im Jahre 1907 ist noch nachzutragen, dass diese dadurch entstanden, dass zwei Haupternten 1907 zur Ausfuhr kamen, nämlich die von Weihnachten 1906, wie üblich, im Januar und Februar, und ausserdem die von 1907 schon sehr früh, im November und Dezember 1907, weil günstiges Wetter die Früchte eher reifen liess.

Bahiakakao. Ueber die Februarbewegungen sind aus Bahia genaue Zahlen eingetroffen; hiernach haben betragen in Sack

	im Februar		in zwei Monaten	
	1908	1907	1908	1907
Ankünfte	45 700	30 330	96 034	73 738
Ausfuhren	60 114	18 874	86 615	52 949
Davon gingen nach:				
Europa	44 510	5 551	66 461	31 057
Nordamerika	12 733	11 504	17 283	18 448
dem La Plata	2 871	1 819	2 871	3 444

Beachtenswert bleiben die starken Ausfuhren im Februar 1908, namentlich nach Europa, doch sind trotzdem die Ankünfte von den Pflanzungen in den beiden Monaten Januar und Februar 1908 rund 10 000 Sack stärker gewesen als die Ausfuhren. Ueberhaupt stellte sich am 1. März 1908 der Ueberschuss der Ankünfte über die Ausfuhren immer noch auf etwa 75 000 Sack. Wenn von diesen Vorräten auch nur 40 000 Sack sichtbar waren, so ist zu beachten, dass zeitweise ansehnliche Mengen auch in Bahia unsichtbar gehalten zu werden pflegen.

Auf das Erntejahr berechnet, ergeben sich vom 1. April bis 1. März für Bahia folgende

	Ankünfte	Ausfuhren
1907/08:	395 512	356 396 Sack
1906/07:	367 983	322 510 »

Man rechnet für 1907/08 auf 420 000 Sack Gesamtankünfte, so dass im März 1908 noch etwa 25 000 Sack von den Pflanzungen in Bahia ankommen müssen; im März 1907 waren es nicht so viel, nur 16 133 Sack. In Bahia haben die Preise ebenfalls nette Sprünge gemacht, die rein spekulativ gewesen sein müssen. In den Empfangshäfen machen sich die starken Bahiaausfuhren bemerkbar, so in Hamburg, wo vom 1. bis zum 15. März direkt und mit Umladung über Southampton und Bremerhaven rund 20 000 Sack Bahia ankamen gegen 12 000 Sack im ganzen Februar und 14 000 Sack im Januar 1908. Die Bahialadungen kommen in Hamburg deshalb meist über Bremerhaven und Southampton an, weil infolge von Verträgen zwischen den beteiligten Dampfergesellschaften die Frachtrate von Bahia nach diesen beiden Plätzen $2^1/_2$ sh auf die Tonne billiger ist als nach Hamburg.

Thomékakao. Im März sind nur zwei Dampfer von San Thomé in Lissabon mit Kakao eingetroffen, da D »Africa« am 12. März 1908 keinen Kakao mitgebracht hat. D »Ambaca« hat am 9. März 1908 noch 8572 Sack in Lissabon gelandet, D. »Loanda« am 19. März 5769 Sack, im ganzen also 14 341 Sack gegen 17 262 Sack im Vorjahr. Damit sind in Lissabon seit Jahresanfang bis März 1908 124 186 Sack Thomé angekommen, 1907 bis Ende März aber nur 117 038 Sack.

Im Lissaboner Zollhause haben am 21. März 1908 156 718 Sack gelegen, am 16. März 1907 waren es 126 765 Sack, am 17. März 1906 gar nur 80 701 Sack. Die Londoner Filiale der Thomé-Vorräte hat in den beiden ersten Märzwochen ebenfalls eine Zunahme erfahren, denn dort haben am 14. März 1908 9456 Sack Thomé gelegen.

In Lissabon sind die Umsätze in der letzten Woche etwas grösser gewesen, man hofft, den eingesperrten Kakao in den kommenden Monaten mit dem gewünschten Erfolge los zu werden. Dies Gelingen der Lissaboner Machtprobe wird hauptsächlich von dem Verhalten der Fabrikanten in der kommenden Zeit abhängen.

Samaná/Sanchez-Kakao. Ueber die Ernte und ihre Aussichten wird aus der dominikanischen Republik recht günstig berichtet. Wenn die Erträge der letzten Zwischenernte teilweise nicht befriedigt haben, so lauten doch die Nachrichten aus Sanchez, Puerto Plata und Santo Domingo Stadt derartig, dass man auf eine Haupternte rechnen kann, wie sie etwa das Jahr 1906 in den Monaten April bis August gebracht hat. Dabei sind die seitdem tragbar gewordenen Neuanpflanzungen noch gar nicht in Ansatz gebracht worden. Die Erstlinge dieser Ernte kommen schon im April zur Ausfuhr, während die Hauptmengen erst vom Mai ab in den verschiedenen Häfen zur Verladung greifbar werden.

Aus Sanchez wurden die Februarausfuhren gekabelt; hiernach sind ausgeführt:

	im Februar	in zwei Monaten
1908:	900 000	1 393 485 Kilo
1907:	324 188	768 052 »

Zugleich wurde bestätigt, dass die Erträge der Nebenernte, die noch im Januar nicht recht aus dem Innern an die Küste heran sollten, reichlich in Sanchez ankämen, so dass auch der März eine stattliche Kakaoausfuhr von Sanchez aufweisen wird.

Heute können wir endlich die Gesamtausfuhr der dominikanischen Republik im Jahre 1907 bringen. Im ganzen sind Kakaobohnen verladen worden:

	1907	1906	1905
Januar-Oktbr.	21 281 984	29 518 948	24 712 299 lbs
November	75 114	1 191 425	1 265 563 »
Dezember	1 026 682	850 162	1 874 456 »
zusammen:	22 383 780	31 560 535	27 851 318 lbs

Digitized by Google

Hieraus ergibt sich für das Jahr 1907 gegen 1906 ein Rückgang in der Ausfuhr von 9 176 755 lbs oder 29 Prozent, womit die schlimmen Erwartungen sich nicht bewahrheitet haben. Das Ergebnis ist besser ausgefallen, als von manchen Seiten erwartet wurde; es ist so geworden unter dem Einfluss einer langen Trockenzeit, die 1907 gerade in den Monaten, in denen die Haupternte reifen sollte, einsetzte und das Gedeihen der Früchte teils hemmte, teils unmöglich machte.

Akrakakao. Von der Goldküste sind fortwährend noch starke Ladungen angekommen, so in Liverpool seit Anfang März rund 14 000 Sack oder etwa 700000 Kilo, in Hamburg etwa 17 500 Sack oder etwa 8 bis 900 000 Kilo. Diese Ankünfte zeigen, dass die Kakaoausfuhr trotz der Pest stattfindet, und dass in diesem Jahre die Ernte sich länger ausgedehnt hat als 1907, wo mit Ende Januar die grossen Ausfuhren aufhörten. In welchem Masse die noch immer nicht erloschene Beulenpest die Ausfuhr hingezogen hat, lässt sich heute noch nicht übersehen, denn die vorliegenden Angaben über die Gesamtausfuhr der Goldküste reichen nur bis Ende 1907, ziffernmässig genau überhaupt erst bis Ende November 1907, denn die Ausfuhr im November hat betragen

1907	1906	1905
4 744 469	3 922 754	2 283 142 lbs

Von der Novemberausfuhr 1907 entfallen auf

Akra	2 446 817 lbs	Winneba	485 931 lbs
Ada	1 354 365 »	Sekondi	272 812 »

Der Gouverneur der Goldküste ist in diesen Tagen wieder nach dort abgereist mit neuen Plänen für eine weitere Ausdehnung des Kakaobaues unter den Eingeborenen. Zu diesen Plänen gehört auch eine Bahn aus dem Kakaogebiet von Mangoase nach Akra. Wenn jetzt kleinere Mengen Akrakakao in den Empfangshäfen greifbar werden, so liegt eine ganz natürliche Veranlassung vor; die Ausfuhren aus der Haupternte hören allmählich auf.

Javakakao. Im Januar 1908 ist die Ausfuhr von Javakakao sehr hoch gewesen; daraus geht hervor, dass das Jahr 1907, das wohl den Zahlen nach kleiner als 1906 gewesen ist, dies Ergebnis nicht kleineren Erträgen, sondern nur einer Verschiebung in den Ausfuhren zu danken hat, denn es wurden von Java ausgeführt

	im Januar	im Jahre
1908	486 360 Kilo	— Kilo
1907	134 450 »	1 551 967 »
1906	105 424 »	1 622 247 »

In Amsterdam kommen am 1. April 2356 Sack Javakakao zur Auktion. Es sind dies im ganzen 134 Kavelinge verschiedenen Umfangs, worüber die bekannten Amsterdamer Makler auf Anfrage gern nähere Auskunft erteilen.

Kakaoplätze:

London. Heute ist das Ergebnis von drei Auktionstagen, des 3., 10. und 17. März, zu melden. Es wurden im ganzen

	3. März	10. März	17. März	
angeboten	9 342	5 809	9 194	Sack
verkauft	6 921	5 400	7 392	»

Diese Quanten und Umsätze sind für Londoner Verhältnisse sehr bedeutend; sie sind eine Folge der reichlichen Mengen, die namentlich aus Britisch-Westindien in den letzten Wochen ankamen. In welchem Umfange die Käufe auf den Auktionen für den eigentlichen Verbrauch bestimmt sind, und wieweit sie für spekulative Zwecke stattfanden, ist schwer zu sagen. Jedenfalls sind die Ablieferungen an den englischen Verbrauch und zur Ausfuhr in den drei Wochen um rund 6000 Sack hinter den Auktionsverkäufen zurückgeblieben, ganz abgesehen von den Umsätzen, die ausserhalb der Auktionen stattfanden und, soweit Angaben gemacht wurden, ebenfalls noch 3—4000 Sack betragen haben. Das grosse Gesamtangebot in den Auktionen ist dabei noch um etwa 3000 Sack hinter den Mengen, die in dieser Zeit ankamen, zurückgeblieben, sodass mancher Sack auch hingelegt wurde, ohne angeboten zu sein.

Bei der durchweg steigenden Richtung, die sich in der ganzen Zeit zeigte, ist diese Einsperrung in der Hoffnung auf noch bessere Preise nicht weiter verwunderlich, nur darf darüber nicht ohne weiteres hingesehen werden, um zu erkennen, dass die Aufwärtsbewegung eine starke, spekulative Stütze hatte. Am ersten Tage gewannen die Preise durchschnittlich bis 3 sh, am zweiten etwa 4 sh, am dritten 5—7 sh.

Vom 1. Januar bis zum 14. März sind in London

	1908	1907
angeliefert:	78 948 Sack	54 992 Sack
abgeliefert		
zum Verbrauch:	27 038 »	31 294 »
zur Ausfuhr:	16 375 »	15 707 »

Infolge der bedeutenden Mengen, die in London ankamen, und infolge kleinerer Ablieferungen an den englischen Verbrauch sind die Vorräte in den 2½ Monaten 1908 beträchtlich gestiegen, denn sie haben betragen

	1908	1907	1906	
1. Januar	35 706	44 533	60 608	Sack
14. März	71 241	50 402	75 606	»
	+ 35 535	+ 5 869	+ 14 998	Sack

An den Londoner Zahlen ist deutlich zu sehen, dass der Verbrauch nicht infolge kleinerer Ernten, sondern trotz grösserer Erträge aus den Kakaoländern und infolge der Preisschwankungen für Bohnen sich immer noch zurückhält.

Die nächsten Auktionen finden in London am 24. März statt; soweit schon ersichtlich, sind dazu 2209 Sack angemeldet. Einzelheiten darüber werden erst im nächsten Bericht mitgeteilt werden können.

Liverpool. Auch dort ist der Markt nach oben gegangen, namentlich für die geringeren Akrasorten, während die besseren Kakaos schon in der letzten Woche am »run« nicht mehr beteiligt waren. Angekommen sind 13 641 Sack Akra, 976 Sack Thomé, 475 Sack Ceylon und 550 Sack verschiedener Herkunft.

In **Southampton** sind 6839 Sack Bahia und 1000 Sack andere Sorten angekommen, in **Goole** 850 Sack aus Hamburg.

Bremen. Die Kakaobewegungen haben betragen

im	Einfuhr	Ausfuhr	
Januar	143 792	136 537	Kilo
Februar	353 978	341 019	»
2 Monate 1908	497 770	477 556	Kilo
gegen 1907	1 024 138	1 006 038	»

1908 ist hiernach hinter 1907 zurück, doch wird der März 1908 diesen Ausfall reichlich aufholen, da verschiedene umfangreiche Ladungen Bahiakakao über Bremen gegangen sind.

Le Havre. Die Kakaobewegungen haben betragen in Sack:

	im Februar		in 2 Monaten	
	1908	1907	1908	1907
Gesamteinfuhr	68 516	44 630	135 798	90 869
davon zu Lager	35 689	25 484	67 725	48 961
Gesamtablieferung	51 902	40 257	106 807	86 386
davon vom Lager	19 075	21 111	38 734	44 478

Hier muss die gewaltige Gesamteinfuhr gebührend hervorgehoben werden, die bedeutend grösser ist als die Ablieferungen an den französischen Verbrauch und zur Ausfuhr. Dieser Ueberschuss der Einfuhr zeigt sich in steigenden Vorräten und mag all denen zu denken geben, die immer darauf hinweisen, dass der kleinere Verbrauch allenthalben durch kleinere Ernten hervorgerufen sei, und nicht durch die Preisschwankungen. Man verwechselt gern Ursache und

Digitized by Google

Wirkung, namentlich dort, wo man an den Schwankungen »beteiligt« war.

Die Vorräte in Le Havre haben infolge dieser grossen Gesamteinfuhren und der viel kleineren Ablieferungen eine ansehnliche Zunahme erfahren; sie haben betragen

	1908	1907	08 mehr als 07
1. Januar	68 779	67 175	+ 1 604 Sack
29. Februar	97 772	71 658	+ 26 114 »
15. März	111 357	75 050	+ 36 307 »

Ganz abgesehen von dem gewaltigen Vorsprung, den die Vorräte heute gegen 1907 aufweisen, ist zu beachten, dass am 15. März 1908 in Le Havre **42 578 Sack mehr** gelegen haben als Jahresanfang. Diese Steigerung der Vorräte war möglich, obgleich Thomé im Markte fehlte!

Neuyork. Die Ankünfte haben betragen:

	im Februar	in zwei Monaten
1908:	45 087 Sack	77 838 Sack
1907:	60 803 »	123 753 »
1906:	56 834 »	120 885 »

Die Ankünfte im Februar 1908 setzen sich, wie folgt, in der Hauptsache zusammen:

17 965 Sack	Trinidad,	2327 Sack	Guayaquil,
7 550 »	Bahia,	2197 »	Jamaika,
5 352 »	Samana,	2196 »	Haiti,
4 046 »	übereurop. Plätze,	2016 »	Venezuela.

Die Neuyorker Platzvorräte in der ersten Hand haben Anfang März 1908 genau 15 203 Sack betragen, darunter 5054 Sack Caracas, 3389 Sack Arriba, 2157 Sack Trinidad und 1651 Sack Samana.

Der Markt war Anfang März, wo auf den übrigen Plätzen sich schon mehr Leben zeigte, noch ruhig und ohne Anregung, folgte aber dann der allgemeinen Bewegung.

Kakaoverbrauch:

England. Die Kakaobewegungen zeigen folgende Zahlen in tons = 1016 Kilos:

	im Februar		in zwei Monaten		
	1907	1906	1907	1908	1905
Einfuhr	2883	2501	7088	4940	5294
Verbrauch	1156	1486	3573	3045	4137
Ausfuhr	548	542	988	890	626

Der englische Verbrauch hat im Februar 1908 schon wieder weniger aufgenommen als 1907, nachdem er sich in den Monaten Januar 1908 und Dezember November 1907 mit grossen Mengen versorgt hat, die noch einige Zeit vorhalten werden. Wir sagten schon, dass der englische Kakaobedarf sich ruckweise zu decken pflegt. Die Ausfuhr hat sich bisher in den Grenzen des Vorjahres bewegt, dagegen verdient die gewaltige Zunahme der Einfuhren Beachtung; diese sind in zwei Monaten 1908 um über zwei Millionen Kilo grösser gewesen als 1907. Dementsprechend sind auch die englischen Gesamtvorräte gestiegen; diese haben betragen:

	1908	1907	1906
1. Januar	2995	2746	4651 tons
29. Februar	5400	3403	5005 »
	+ 2405	+ 657	+ 354 tons

Die Vorräte haben bisher 1908 eine Zunahme erfahren, die das mehrfache der Zunahmen in der gleichen Zeit 1907 und 1906 ausmachen. Auch kann jetzt niemand mehr auf die »kleinen« Vorräte hinweisen, denn in England sind sie heute grösser als in den beiden Vorjahren.

Wie für Kakaobohnen, so hat auch für »prepared cocoa or chocolate« der Februar 1908 eine Abnahme im englischen Verbrauch gezeigt, denn es haben betragen:

	im Februar		in zwei Monaten		
	1908	1907	1908	1907	
Einfuhr	726 519	976 062	1 592 594	1 705 288	lbs
Verbrauch	683 643	964 935	1 540 386	1 705 330	»
Ausfuhr	33 881	46 399	80 986	88 599	»

Immerhin stellt sich die Aufnahme von »prepared cocoa or chocolate« dank den starken Januarzahlen 1908 für den englischen Verbrauch in zwei Monaten höher als 1907.

Holland. Die Einfuhr von Kakaobohnen hat betragen in Kilo:

	Februar	2 Mte.	davon über Amsterdam	davon über Rotterd.
1908:	1 743 000	3 721 000	2 783 000	865 000
1907:	1 325 000	2 844 000	2 367 000	423 000
1906:	1 569 000	2 876 000	1 640 000	1 222 000

Hier zeigt sich eine erhebliche Zunahme der Einfuhren, was auch in andern Ländern der Fall ist, ohne dass der Bedarf diese Zunahme hervorgerufen hat. Der Grund liegt in den reichlichen Erträgen der Kakaoländer, denn der tatsächliche Verbrauch ist gegen die Vorjahre fast überall zurück. Für Holland fehlen allerdings für die Vorjahre Angaben über die monatlichen Bohnenausfuhren, sodass ein Vergleich heute noch nicht möglich ist. Trotzdem lassen die kleinen Mengen, die im Februar in Holland zur Verarbeitung geblieben sind, auch hier einen Nachlass ohne weiteres erkennen, denn es haben betragen:

	im Februar 1908	in zwei Monaten 1908
Einfuhr:	1 743 000 Kilo	3 721 000 Kilo
Ausfuhr:	901 000 »	1 754 000 »
Verbrauch:	842 000 Kilo	1 967 000 Kilo

Russland. An Kakaobohnen sind eingeführt und verzollt zum Verbrauch in der russischen Kakaoindustrie:

	1907	1906	1905	
Januar-Oktober	1 965 600	2 212 300	1 916 460	Kilo
November	278 460	262 080	147 420	»
11 Monate	2 244 060	2 474 380	2 063 880	Kilo

Hieraus ergibt sich, dass wohl der November 1907 etwas grössere Mengen aufweist als der gleiche Monat 1906. Trotzdem ist die Gesamtmenge für elf Monate 1907 hinter 1906 zurück, eine Folge der unerhörten Preisschwankungen des letzten Jahres. Leider erscheinen die amtlichen Angaben über die russische Bohneneinfuhr recht spät, so dass wir heute erst die Zahlen für den November 1907 bringen können.

Kanada. Die Einfuhr von Kakaobohnen hat betragen:

	im Dezember	in zwölf Monaten
1907:	107 127 lbs	2 460 685 lbs
1906:	229 568 »	2 282 575 »
1905:	168 433 »	1 442 264 »

Von den Einfuhren des Jahres 1907 kamen über die Vereinigten Staaten, also Neuyork, mehr als die Hälfte, 1 335 694 lbs.

Im ganzen zeigt 1907 eine Zunahme von etwa 200 000 lbs gegen 1906, während 1906 eine Zunahme von 800 000 lbs aufzuweisen hatte. Die Zunahme von 1907 stammt noch aus den ersten Monaten, denn die letzten Monate 1907 haben im Vergleich mit den Vorjahren wie allenthalben eine beträchtliche Abnahme zu verzeichnen gehabt, eine Folge der Preistreibereien.

Kakaoschalen. Die 315 Sack unter Zollverschluss, die am 3. März in London zur Auktion gestellt wurden, sind zu 8.30 die 100 Kilo verkauft worden.

Kakaobutter.

Bericht vom 24. März 1908.

Wenn der Gordian Nr. 310, der heutige, seinem Vorgänger Nr. 309 erst heute, nach einer Wartezeit von vollen drei Wochen folgen kann, so ist daran schuld, dass erst heute die Buttermenge bekannt geworden ist, die zur Aprilauktion in Amsterdam kommen soll. Das Londoner Quantum erfahren wir erst Freitag.

Digitized by Google

Auch zwischen den April- und März-Auktionen liegen 33 Tage; eine lange Zeit! Für die Fabriken war Zeit genug zum Pressen, für die Käufer Zeit genug zum Verzehren ihrer Vorräte. Das Gegenteil davon liegt in der Zeit vor der Maiauktion, die am 5. Mai stattfinden wird. Diese Zwischenzeit ist dann nur 28 Tage lang, von denen dann noch die stille Woche mit den Osterfeiertagen abgeht. Wir werden dann im Mai also kein sehr grosses Butterquantum finden, dem aber auch wohl ein kleinerer Bedarf gegenübersteht.

In Amsterdam sollen am Dienstag, den 7. April, verkauft werden:

80000 Kilo Van Houten,
17500 » Dejong,
5000 » Mignon.

Das macht zusammen 92500 Kilo. Im vorigen Jahre hatten wir zusammen 80000 Kilo, nämlich: 65000 Kilo Van Houten und 15000 Kilo Nebenmarken. —

In der Märzauktion hat die Marke Van Houten pro ½ Kilo 80,30 c oder 271 Mk. pro 100 Kilo erzielt, und Nebenmarken sind mit 261½ bis 262 Mark pro 100 Kilo verkauft worden. Das war seit Mai 1907 der niedrigste Preis. Es sind auf dieser Preislage in den ersten Tagen nach der Auktion auch hübsche Umsätze zustande gekommen. In der zweiten Märzwoche aber meldete Amsterdam ein Anziehen der Preise, das, da die Bohnenpreise wieder mal sprungweise nach oben gingen, berechtigt und erklärlich war. Zu den erhöhten Preisen liess die Butterkauflust aber gleich wieder nach; man wollte nun, wenn nicht die Aprilauktionen, so doch wenigstens die Ansagen dazu abwarten. Amsterdam bringt nicht viel, London kommt erst am Freitag mit der Zahl heraus. Die Bohnenpreise halten sich in Lissabons Nähe; das Goldagio hält sich auf 10—12 Prozent; die Ernten in Akra und Bahia sind zu Ende; Samaná kommt erst im Mai mit grösseren Lieferungen; die Fabrikanten hüben und drüben werden weiter den Fehler machen, sich um den Spekulationstyp (Thomé, Bahia, Akra, Samaná) zu drängen, dagegen bessere Sorten zu vernachlässigen. Alles das sind Zeichen dafür, dass wir bei Bohnen und Butter billigere Zeiten nicht so bald sehen werden. Es wird noch weiter kleine Haussen und hinterdrein noch kleinere Baissen geben, so dass in 1908 der Bohnendurchschnittspreis nicht weit hinter 1907 zurückbleiben wird. Bei Butter wird's dasselbe werden.

Allerlei.

Heft 310 vom 25. 3. 1908.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Deutsche Gruppenpreis-Vereinigung. Der Erfolg der letzten Berliner Tagung lässt noch auf sich warten. Die Firmen, die an der Massenfabrikation von Konsumsorten, an dem Absatze billigster Schokoladen und Kakaopulver nur ein Nebeninteresse haben, sind wohl bereit gewesen, die auf der letzten Versammlung festgesetzten schärferen Bedingungen zu erfüllen, dagegen hören wir, dass andere Firmen, solche also, deren Betrieb fast ausschliesslich auf die Fabrikation billigster Sorten zugeschnitten ist, die Verpflichtungsscheine nicht unterzeichnet haben. Auch die Firmen, die schon vor dem 16. Februar ihren Austritt angemeldet hatten, sind nicht wieder beigetreten. Die Folge ist, dass heute niemand recht weiss, wie es steht, wie er sich zu verhalten hat. Obgleich die Bohnenpreise seit dem 4. März (wo man einen Durchschnittspreis von 71¼ Mk. für den billigsten Rezeptkakao angesetzt hatte), um mehr als 10 Prozent gestiegen sind, sind neue Preise nicht erschienen. Jeder scheint seine Preise wieder nach eigenem Ermessen zu stellen, wie in grauer Vorzeit. Was zu bedauern ist.

Soeben, am 25. März, wird uns noch mitgeteilt, dass die Preise für Schokolade um 2 Mk., für Kakaopulver allgemein um 8 Mk., für fettarmes Kakaopulver um 7 Mk. erhöht sind.

Schokoladen-Automaten und Automaten-Schokolade. In Heft 308 vom 20. Februar 1908 brachten wir die Verurteilung einer Charlottenburger Firma und ihrer Reisenden vor dem Schöffengericht in Guben. Die in Guben verurteilte Firma heisst H. Ihr Inhaber, der Kaufmann Michael H. aus Charlottenburg, hat gegen das Urteil des Schöffengerichts Berufung eingelegt, sodass die Sache noch einmal vor der Strafkammer des Landgerichts in Guben verhandelt wurde. Im ganzen waren acht Fälle angezeigt, in denen die Reisenden der Firma Michael H. durch Ueberredung kleiner Gewerbetreibender mit Hilfe unrichtiger Angaben Geschäfte auf Lieferung von Schokoladen, gebrannten Mandeln, Bonbons usw. abgeschlossen hatten. Die Automaten wurden umsonst geliefert. Merkten die Käufer dann, dass sie zuviel Ware bestellt hatten, so erklärte sich die Firma Michael H. gegen eine Abfindung von 5—700 Mk. bereit, den Lieferungsvertrag aufzuheben. Wer nicht darauf einging, wurde verklagt. Die Verteidigung führte aus, der Firma Michael H. könne nicht nachgewiesen werden, dass sie ihre Reisenden zu unrichtigen Angaben beim Abschluss der Geschäfte veranlasst habe, zumal die Reisenden wegen der Provision an den Geschäften interessiert seien. Die Strafkammer sprach den Angeklagten hieraufhin frei.

Das Urteil gegen die beiden Reisenden bleibt bestehen, die vom Schöffengericht wegen Betrugs zu 200 und 50 Mk. Geldstrafe oder zu 40 und 10 Tagen Gefängnis verurteilt sind.

Beulenpest in Akra. Die Seuche ist an der Goldküste noch nicht erloschen, aber trotzdem haben die Ankünfte von Akrakakao in der ganzen Zeit, seit Mitte Januar, in Hamburg und Liverpool keine Unterbrechung erlitten, wenn man von der ganz natürlichen Zeitspanne absieht, die zwischen dem Eintreffen der einzelnen Dampfer lag. Diese fortwährenden Ankünfte waren die Veranlassung, dass wir uns etwas näher nach dem Wesen der Sperre erkundigten, die nach den Mitteilungen gewisser Leute der ganzen Kakaoausfuhr der Goldküste verderblich sein sollte. Nach den Mitteilungen der zuständigen englischen Behörde zu urteilen, war es falsch, von einer vollständigen Sperre zu sprechen, eine solche kann niemals stattgefunden haben. Wohl ist der Platz Akra und ein Teil der Küste für »infected« (verseucht) erklärt worden, aber die Ausfuhr von Landeserzeugnissen war trotzdem möglich, denn die Auskunft lautet, »that no cargo may be taken on board unless it has been inspected and all covering sacks disinfected«, woraus zu entnehmen ist, dass unter Beobachtung der gesundheitlichen Vorschriften zur Verschleppung der Seuche die Kakaoausfuhr stattfand, wie auch die Ankünfte in Europa bewiesen haben.

Digitized by Google

Wenn daher von einer Sperre gesprochen wurde, so durfte diese nur für solche Erzeugnisse verstanden werden, die nicht einer behördlichen Prüfung und Entseuchung unterworfen wurden.

Schutztruppen-Kakao. Die amtliche Statistik weist für Januar 1908 eine Einfuhr von

50 200 Kilo Kakaopulver
18 800 » Schokolade

aus Deutsch-Südwestafrika aus. Diese Mengen sind also über die deutsche Zollgrenze gekommen und dem deutschen Verbrauch wieder zugeführt worden.

Herr Ludwig Buder von der Firma Joh. Phil. Wagner & Co. in Mainz ist seit Jahren eifrig bestrebt, die Missstände im kaufmännischen Prozessverfahren zu beseitigen. Wir erinnern an seine bereits in zweiter Auflage erschienene Denkschrift über diese Missstände. Herr Buder übersendet uns einige Vorschläge, die von Mainzer Kaufleuten beraten wurden und ebenfalls eine Verbesserung im kaufmännischen Gerichtsverfahren bezwecken. Von diesen Vorschlägen verdienen namentlich folgende auch in der Schokoladenindustrie Beachtung:

»7. Nach dem geltenden Recht ist es nicht erforderlich, dass der gegen einen Zahlbefehl erhobene Widerspruch begründet werde. Hierdurch entstehen im Mahnverfahren, das sich besonders durch Kürze auszeichnen soll, unnötige Kosten, Zeitverluste, Vertagungen usw.; auch kann infolgedessen das Endresultat des Verfahrens beeinträchtigt werden. Es ist deshalb der Wunsch nicht unberechtigt, zu verlangen, dass der Schuldner den Widerspruch gegen einen Zahlbefehl mit dessen Einreichung begründe.

8. Das Pfändungswesen bedarf dahingehend einer Verbesserung, dass dem Gerichtsvollzieher zur Vermeidung von Anfechtungsklagen eine präzisere Vorschrift gegeben würde. Wir bitten daher, den § 803 des Gerichtsverfassungsgesetzes wie nachstehend zu ergänzen:

Der anwesende Schuldner ist verpflichtet, dem Gerichtsvollzieher sofort Mitteilung zu machen, wenn dieser einen ihm nicht gehörenden Gegenstand pfänden will. Der Schuldner hat gleichzeitig den Namen des Besitzers anzugeben. Ist ein anwesendes Familienglied Eigentümer eines solchen Gegenstandes, so hat der Gerichtsvollzieher die Verpflichtung, sich die Besitzurkunde zeigen zu lassen.«

Ein deutsches Scheckgesetz. Am 1. April 1908 tritt im Deutschen Reiche ein Scheckgesetz in Kraft, das die bisher für den Scheckverkehr bräuchlichen Bestimmungen gesetzlich festlegt und einheitlich gestaltet. Neu ist daran, dass die Laufzeit eines Schecks im Inlande auf zehn Tage beschränkt wird, und dass im Falle der Nichteinlösung allgemein bestimmte Vorschriften zu beobachten sind.

Durch dieses Scheckgesetz soll der Geldverkehr des Deutschen Reiches vereinfacht werden, da heute noch trotz mancher Verbesserungen viel bares Geld gebraucht wird, um den Geldverkehr zu bewerkstelligen. Dies Bargeld soll nach Möglichkeit durch das einfachere Zahlmittel des Schecks ersetzt, das im freien Verkehr befindliche Gold der besseren Kontrolle und Verwendung wegen möglichst zusammengezogen werden, um nur als Hinterlage für die handlicheren Schecks zu dienen. Dieses Gesetz wird hoffentlich den gewünschten Zweck haben. Noch einfacher würde freilich die Einführung des Ueberweisungsverkehrs sein, wie er schon lange in Hamburg besteht und von der Reichsbank übernommen wurde. Leider ist diese einfache Zahlungsweise im Reiche im allgemeinen auf die Inhaber von Reichsbankkonten beschränkt, nur in Hamburg ist er Allgemeingut und ermöglicht, dass Riesensummen auf die einfachste Weise umgesetzt werden.

Fiumaner Kakao- und Schokoladenfabrik. Im Anschluss an unsere Mitteilung in Heft 309 des »Gordian« wird aufs neue berichtet, dass das Unternehmen grosse Verluste erlitten haben soll und in nächster Zeit aufgelöst würde. Der grösste Teil der Aktien ist in Händen der Fiumaner Creditbank, die in absehbarer Zeit in eine Zweigstelle der Ungarischen allgemeinen Creditbank umgewandelt würde.

Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. in Cham und Vevey. In die Bilanz der Gesellschaft sind die Aktien der Peter-Kohler-Gesellschaft mit 200 frs das Stück eingesetzt. Der auf den 28. April einzuberufenden Generalversammlung wird ein Betrag von 8 512 332 frs aus dem Reingewinn des Jahres 1907 zur Verteilung gestellt. Der Verwaltungsrat schlägt vor, davon 16½ Prozent Dividende (gegen 15 Prozent für 1906) zu verteilen und noch verschiedene Abschreibungen und Rückstellungen zu beschliessen.

Suchard S. A. in Neuchâtel. Der Verwaltungsrat hat am 14. März beschlossen, 5 Prozent Dividende für 1907, gegen 7 Prozent im Vorjahre, der Generalversammlung, die auf den 7. April einberufen werden soll, zur Verteilung vorzuschlagen.

Italien. Der Eichelkakao von Dr. Michaelis, der von der Firma Stollwerck hergestellt wird, unterliegt bei der Einfuhr nach Italien nicht dem Vorzugszoll, sondern hat den allgemeinen Zollsatz von 200 Lire für 100 Kilo zu entrichten. Das geschieht deshalb, weil es sich um ein Gemisch aus Kakao, pflanzlichen Mehlen und Zucker, nicht um eigentliche Schokolade handelt. Der im italienisch-schweizerischen Handelsvertrage für den Verkehr zwischen Italien und seinen Meistbegünstigungsländern festgelegte Vorzugszoll bezieht sich nur auf Schokolade.

Kakaountersuchungen. Das chemische Untersuchungsamt Altona bringt in seinem Jahresbericht für 1907 Mitteilungen über den Gehalt von Fett und Wasser im Kakaopulver. Untersucht wurden neben 18 Schokoladenproben im ganzen 40 Kakaoproben. Ueber das Ergebnis der Schokoladenuntersuchungen wird nichts näheres berichtet; von den Kakaoproben verdient eine insofern Erwähnung, als das Fett dieses Kakaos, bei sonst normaler Zusammensetzung, sehr stark zersetzt war. Aeusserlich zeigte dieser Kakao nichts auffälliges; er roch nur etwas dumpfig. Das daraus hergestellte Getränk aber schmeckte unangenehm fade und säuerlich, der Kakao musste also als verdorben bezeichnet werden. Interessant sind die Unterschiede, die sich bei Ermittelung des Fettgehaltes für diesen Kakao ergaben; angewandt wurden zwei Methoden: das Extraktionsverfahren (18stündige Extraktion mit wasserfreiem Aether) und das Verfahren von Hanus, das eine Abänderung des Verfahrens von Gottlieb Röse ist. Es zeigte sich folgender

Fettgehalt	bei Extraktion	nach Hanus
bei der ersten Untersuch.	21.2 Proz.	11.7 Proz.
nach neun Monaten	21.— »	8.— »

Auf Grund dieses Ergebnisses wird von der Anwendung der Fettbestimmung nach Hanus abgeraten. Allerdings zeigte sich dieser Unterschied nur bei dem verdorbenen Kakao, bei elf andern Kakaos, die ebenfalls nach beiden Verfahren untersucht wurden, ergaben sich nur geringe Abweichungen, die 0.23 Proz. nicht überschritten. Jedenfalls versagt bei Kakaos, die, wenn auch nur selten, so stark zersetztes Fett enthalten, das Verfahren nach Hanus aus Gründen, die in den bei der Fettbestimmung verwandten Stoffen liegen.

Digitized by Google

Während im Jahre 1906 noch die untersuchten Kakaoproben meistens mehr als 20 Proz. Fett enthielten, nur etwa der achte Teil der Proben wies weniger als 20 Proz. Fett auf, hat sich dies Verhältnis im Jahre 1907 wesentlich verschoben. Von den untersuchten 40 Proben, die aus 19 deutschen und 3 holländischen Fabriken stammten, zeigten 12 Kakaos, 4 deutsche und 1 holländischer, weniger als 20 Proz. Fett. Der niedrigste Fettgehalt betrug 12,2 Proz., der höchste 30,4 Proz.

Wie der Fettgehalt, so war auch die Feuchtigkeit, die bei 20 Kakaos ermittelt wurde, sehr verschieden. Der niedrigste Wassergehalt betrug 3,79 Proz., der höchste 8,44 Proz. Zwischen 8 und 7 Proz. Wasser enthielten 6 Proben, zwischen 7 und 6 Proz. Wasser 8 Proben, über 8 Proz. Wasser hatten 4 Kakaos.

Vereinigte Staaten. Nach einer Entscheidung der Zollbehörde ist gesüsste Schokolade, die Nussstücke, Früchte oder Creme enthält, nicht wie Schokolade zu verzollen, sondern wie Zuckerwerk. Der Einfuhrzoll hierauf beträgt für Zuckerwerk, das weniger als 15 cents aufs Pfund wertet, auf 4 cents das Pfund und 15 Prozent vom Wert, für Zuckerwerk, das über 15 cents aufs Pfund wertet, auf 50 Prozent vom Wert.

Düsseldorf. Der Werkmeisterverband in Düsseldorf, der seit 1884 besteht und zurzeit 47000 Mitglieder zählte, gab im Jahre 1907 in deren Interesse über 1 Million Mk. aus. Das Vermögen des Verbandes beträgt rund 9½ Millionen Mk. Zu seinen Aufgaben gehört nicht nur gegenseitige Unterstützung der Mitglieder; auch volkswirtschaftliche Fragen, die den Stand seiner Mitglieder angehen, werden eingehend behandelt und vertreten durch die Werkmeister-Zeitung in Düsseldorf, die dem Verbande gehört.

Kakaoverbrauch auf den Kopf in Deutschland. Auf Grund amtlicher Ermittelungen sind im Deutschen Reiche auf den Kopf der jeweiligen Bevölkerung verarbeitet worden in den Jahren:

1836—45:	10	gr
1846—60:	20	»
1861—70:	30	»
1871—80:	50	»
1881—85:	60	»
1886—90:	100	»
1891—95:	160	»
1896—00:	280	»
1901:	300	»
1902:	340	»
1903:	350	»
1904:	440	»
1905:	470	»
1906:	550	»

Durchschnittlich hat der Gesamt-Verbrauch Deutschlands an Kakaobohnen in den Jahren 1836 bis 1840 nicht mehr als 371000 Kilo betragen, etwa 5300 Sack, die heute von einer einzigen, kaum mittelgrossen Kakaofabrik verarbeitet werden, und wir haben in Deutschland etwa 180 Fabriken, die Rohkakao verarbeiten. Der deutsche Verbrauch an Kakao hat 1906 35260500 Kilo Kakao betragen. Das Jahr 1907 hat diese Menge nicht erreicht, denn es sind nur 34515400 Kilo Kakaobohnen zum Verbrauch eingeführt. Dementsprechend hat sich auch auf den Kopf der Bevölkerung die verarbeitete Menge Bohnen auf 530 gr verringert.

Lausanne. Auf der Versteigerung der Ribet-Gesellschaft haben ehemalige Mitglieder des Verwaltungsrates die Gebäude und Maschinen, die einen Schätzwert von 332948 frs hatten, für 60000 frs und die Betriebsgeräte, die auf 140697 frs eingeschätzt waren, für 15000 frs gekauft.

Cavete! Direktor und Prokurist einer Firma, die Staatslieferungen auszuführen hatte, bot den abnehmenden Beamten Geschenke an. Diese wiesen die Geschenke zurück, und die Angelegenheit kam zur gerichtlichen Verhandlung, die Firma wurde verurteilt. Durch diesen Fall veranlasst, hat der preussische Eisenbahnminister bekannt gemacht, dass alle Beamten, denen derartige ehrenrührige Zumutungen gemacht würden, solches zur Anzeige bringen müssten, und die betreffenden Firmen sollen von ferneren Lieferungen ausgeschlossen werden.

Kakaobau auf Samoa. Die ersten Anfänge des samoanischen Kakaobaus reichen etwa 20 Jahre zurück, doch fanden erst 1901, nachdem Ruhe und Ordnung hergestellt waren, grössere Anpflanzungen statt. Den Anfang machte die Upolu Cacao Co. mit ihrer Pflanzung Tanumapua. Die nächstälteste und nächstgrösste Pflanzung ist in Papatapao gelegen, sie gehört der deutschen Samoagesellschaft. Daneben sind die jüngeren Pflanzungen der übrigen Gesellschaften und einer ganzen Reihe von selbständigen Pflanzern zu nennen. Heute sind im ganzen etwa 1600 ha auf den Samoainseln mit Kakao bepflanzt. Es gibt noch grosse Strecken, die sich ebenfalls zum Anbau von Kakao eignen, doch wird der Samoakakao selbst dann immer nur eine kleine Rolle auf dem Markt spielen.

(Nach der »Deutschen Kolonialztg.«)

Deutschlands Verkehr im Januar 1908. An Stelle der monatlichen Uebersichten werden in Zukunft vierteljährliche Uebersichten von Deutschlands Verkehr mit dem Auslande erscheinen; wir sind dazu gezwungen, weil der im »Gordian« zur Verfügung stehende Platz dazu nicht mehr reicht. Selbstverständlich sind wir gern bereit, wenn jemand über Einzelheiten der in Fortfall kommenden Monatsübersichten Auskunft wünscht, diese zu erteilen. Auch werden wir in Zukunft monatlich kurz die hauptsächlichsten Zahlen bringen; wir beginnen heute damit.

Im Januar sind eingeführt in Kilo

	1908	1907	1906
Kakaobohnen	**4 021 300**	**4 880 100**	**4 681 300**
Kakaopulver	**89 900**	**59 300**	**24 700**
Davon aus:			
Holland	39 400	58 700	24 500
Dtsch.-Südwestafrika	50 200	—	—
Schokolade	**58 500**	**57 900**	**52 000**
Davon aus:			
Schweiz	31 500	49 600	46 800
Dtsch.-Südwestafrika	18 600	—	—

Beachtenswert bei diesen Zahlen ist für 1908 im Vergleich mit den Vorjahren der Rückgang der Bohneneinfuhr, worüber an anderer Stelle dieses Heftes schon mehr gesagt ist. Ferner kam weniger Schokolade aus der Schweiz und weniger Kakaopulver aus Holland nach Deutschland als in der gleichen Zeit 1907. Aus Deutsch-Südwestafrika sind von den Rückfuhren zum Verbrauch im deutschen Zollgebiet 50200 Kilo Kakaopulver und 18600 Kilo Schokolade verzollt worden.

Christiania. In Konkurs geraten ist die Firma Carl Krafft, deren Inhaberin Frau Wwe. Caroline Krafft ist. Die Gläubiger werden ersucht, ihre Forderungen anzumelden und zu einer Versammlung am 14. April d. J. im Geschäftszimmer des Rechtsanwaltes Poul Holst Borgen in Christiania zu erscheinen. Dort sollen weitere Schritte beraten werden.

Cöln a. Rh. Amtlich wird bekannt gegeben, dass Herrn Peter Gustav Stollwerck in seiner Eigenschaft als Konsul von Venezuela namens des Reiches das Exequatur erteilt ist.

Winterthur. Für 1907 verteilt die Anglo-Swiss Biscuit Co. eine Dividende von 10 Prozent gegen 9 Prozent in den beiden Vorjahren 1906 und 1905.

Digitized by Google

Hamburg. Die Firma A. Savy, Jeanjean & Co., deren Stammsitz in Paris ist, hat für Deutschland in Hamburg eine Zweigniederlassung errichtet, zu deren Leiter Herr Max Loesch bestellt wurde. Dieser ist schon seit Jahren für die Firma tätig.

Berlin. Die Herren Felix und Georg Schickendantz haben ihre Schokoladenfabrik, die seit 1809 unter der Firma J. D. Gross besteht, mit dem 1. März 1908 an Herrn Th. Knöpfel verkauft. Herr Knöpfel wird das Unternehmen in unveränderter Weise weiterführen in Verbindung mit der ebenfalls ihm gehörigen »Konfitürenfabrik Carl Hoffmann«.

Hamburg. Aus dem Vorstande der Raffinerie Frellstedt sind die Herren Johannes Rückert und Robert Helbig ausgeschieden. Mit Leitung der Raffinerie ist Herr Gustav Kamieth, bisher bei der Zuckersiederei Braunschweig, getreten. Die technische Leitung bleibt in den Händen des Herrn Dr. Rebs, ebenso bleiben die Prokuren der Herren Robert Helbig und Albert Bauer bestehen.

Berlin. Die Afrikanische Kompagnie A.-G., die aus der Hamburger Firma A. & L. Lubcke hervorgegangen ist, wird für ihr erstes Geschäftsjahr eine Dividende von 10 Prozent verteilen. Da die Neueinrichtung mehrerer Faktoreien grössere Mittel erfordern, wird die Erhöhung des Grundkapitals auf 2 500 000 Mk. beantragt. Die Leitung erwartet auch eine günstige Entwicklung im Jahre 1908.

Le Locle. Die S. A. des Fabriques de Chocolat et Confiserie J. Klaus wird für 1907 eine Dividende von 5 Prozent wie in den Vorjahren zur Verteilung bringen.

Hamburg. Die Aktiengesellschaft für automatischen Verkauf ladet ihre Aktionäre zur Generalversammlung in den Hamburger Geschäftsräumen auf den 4. April d. J. ein. Auf der Tagesordnung steht der Geschäftsbericht für 1907, und ausserdem sollen Wahlen für den Aufsichtsrat stattfinden.

Emil Seelig A.-G. in Heilbronn. Am 24. Februar 1908 hat die 15. ordentliche Generalversammlung stattgefunden, auf der ein neuer Aufsichtsrat gewählt wurde. Diesem gehören jetzt die Herren Clemens Harlacher in Frankfurt a. M., Carl Hagenbucher jr. und Carl Hagenbucher in Heilbronn und Aug. Reichle, i. F. Blumhardt & Pfander, aus Mannheim an. Aus der Jahresrechnung vom 30. September 1907 ergibt sich ein Verlust von 78 652 Mk., der auf neue Rechnung vorgetragen wird. Das Aktienkapital der Gesellschaft beträgt 1 Million Mk.

Zürich. Herstellung und Vertrieb von Dr. Hommels Haematogen, die bisher von der Firma Nicolay & Co. besorgt wurden, sind an eine Aktiengesellschaft mit 2 Millionen Mk. Kapital übergegangen. Beteiligt sind hierbei die A.-G. Leu & Co. und die Baseler Handelsbank, neben denen dem Aufsichtsrate Dr. A. Hommel angehört.

Deutsche Kautschuk-Aktiengesellschaft, Berlin. In Heft 308 meldeten wir schon, dass eine ausserordentliche Generalversammlung dieser Gesellschaft nicht den Erfolg hatte, den der Einberufer herbeiführen wollte, und dass diesem die Unkosten der Versammlung auferlegt wurden. Hinter dem Einberufer stand der bekannte Plantagenmann Dr. Esser. Dieser ist an der deutschen Kautschukgesellschaft und auch an der »Viktoria« beteiligt. Nach einem Rundschreiben, das die Leitung der Kautschukgesellschaft versendet, nahm Herr Dr. Esser Anstoss daran, dass die Kautschukgesellschaft ihre Waren nicht mit der Bahn der »Viktoria« zur Küste befördere, sondern auf dem Mungo-Fluss, was sich billiger stellt, wie ziffernmässig in dem Rundschreiben nachgewiesen wird. Herr Dr. Esser behauptet, dass die Kautschukgesellschaft verpflichtet sei, die Viktoriabahn zu benutzen, und will nach dem Rundschreiben auch in andern Sachen die Kautschukgesellschaft der »Viktoria« unterordnen. Diese Streitigkeiten werden schon oder sollen zum Teil in einem Prozess ausgetragen werden. Für die Aktionäre der Kautschukgesellschaft wird es sich, nach Darstellung des Rundschreibens, empfehlen, die Versammlungen zu besuchen, um zu verhindern, dass die Gesellschaft in ungebührlicher Weise der »Viktoria« untergeordnet wird. (Nach »Frkftr. Ztg.«)

Berner Schokoladenfabrik Tobler & Co., A.-G., Bern. Der Verwaltungsrat hat beschlossen, für das Jahr 1907 eine Dividende von 5 Prozent vorzuschlagen gegen 7 Prozent im Jahre 1906. Hierzu wird erklärt, dass sich der Verwaltungsrat aus Gründen einer gesunden Dividendenpolitik zu dieser Herabsetzung entschlossen habe, obgleich das Ergebnis des Jahres 1907 sehr günstig genannt werden dürfe, wenn man die hohen Bohnenpreise und die grossen baulichen Erweiterungen in Bern und Lugano berücksichtige.

Mohr und Santosa. Die A. L. Mohr Aktiengesellschaft hat ihre Bilanz für das Geschäftsjahr 1907 veröffentlicht, und diese Bilanz berührt auch den Gordiankreis, weil die Santosa, Kakao- und Schokoladenwerke G. m. b. H., von der Mohrgesellschaft die Fabrik gepachtet hat, weil sie sozusagen eine Tochter der Mutter Mohr ist. Die Bilanz der Mohrgesellschaft schliesst mit einem Reingewinnrest von 2982 Mk. ab, so dass eine Dividende auf die 2 Millionen Mk. Aktienkapital nicht zur Verteilung kommen kann. Aus der Bilanz geht hervor, dass das Kakaofabrikmaschinenkonto, das am 31. Dezember 1906 nach Abzug der Abschreibungen mit 246 013 Mk. zu Buch gestanden hat, Ende 1907 den gleichen Buchwert gehabt hat, wovon 19 681 Mk. abgeschrieben sind, so dass der Wert des Kontos nach Abzug der Abschreibungen am 31. Dezember 1907 226 332 Mk. umfasst hat. Zugänge auf dies Konto haben daher 1907 nicht stattgefunden. Unverändert geblieben sind in der Bilanz die Anteile, die Mohr von Santosa in Höhe von 400 000 Mk. hat, und worauf schon Ende 1906 100 000 Mk. zurückgestellt wurden. Dagegen haben sich die laufenden Verbindlichkeiten der Santosa an Mohr, die am 31. Dezember 1906 200 447 Mk. betrugen, im Jahre 1907 um 157 617 Mk. auf 358 064 Mk. am 31. Dezember 1907 erhöht. Die Mohrgesellschaft hatte auf diese laufenden Verbindlichkeiten der Santosa schon in der vorjährigen Abrechnung 136 896 Mk. aus den Jahren 1905 und 1906 zurückgestellt, und diese Rückstellung wird in der Bilanz vom 31. Dezember 1907 mit 134 142 Mk. ausgewiesen. Demnach haben neue Rückstellungen auf die laufenden Verbindlichkeiten nicht stattgefunden, obgleich diese im Jahre 1907 eine Zunahme von 157 617 Mk. erfahren haben.

Wichtig für Agenten! Die Aeltesten von Berlin haben festgestellt, dass k e i n Handelsbrauch bestände, nach dem ein Vermittler, der für ein zustande gebrachtes Geschäft Provision empfangen habe, ohne ständig mit der Vermittlung von Geschäften betraut zu sein, auch für weitere Geschäfte zwischen den gleichen Kontrahenten Provision zu erhalten habe, wenn er beim Abschluss nicht mitwirkt.

S. A. Fabrique de Chocolat et de Produits alimentaires de Villars in Freiburg. Am 30. März findet eine ausserordentliche Generalversammlung statt, auf der ein Antrag zur Herabsetzung des Aktienkapitals auf die Hälfte verhandelt werden soll. Dieses beträgt heute 1 600 000 frs, nachdem es 1905 um 800 000 frs verdoppelt ist. Das Unternehmen hat seit dieser Erhöhung keinen Gewinn mehr verteilt. Zuletzt haben die Aktionäre in dem Geschäftsjahre 1904/05, das der Erhöhung voranging, 4 Prozent Dividende erhalten. Die Gesellschaft leidet, wie viele namentlich

Digitized by Google

kleinere schweizerische Schokoladenfabriken, unter der Ungunst der Verhältnisse. Als die Zeiten gut waren, hat man in der Hoffnung auf ihre Dauer das Betriebskapital vielleicht mehr erhöht, als nötig war, und die Gestaltung der wirtschaftlichen Verhältnisse hat sich nicht in der Richtung weiter bewegt, wie sie damals eingeschlagen war. Das letzte Jahr ist allenthalben schlechter als die Vorjahre gewesen. Kleinere, schwächere Unternehmen leiden darunter natürlich in noch höherem Masse, wie auch Ribet, Léman und jetzt wieder Villars deutlich zeigen.

Geschäfts-Eröffnungen.

Bernburg. Grete Freytag, Markt 27, ein Konfitüren-Geschäft.
Coblenz. P. Bülles, gegenüber dem Residenz-Theater, eine Konditorei.
Cottbus. Marie Eckert, Kaiser Friedrichstr. 107, ein Konfitüren-Geschäft.
Dessau. Georg Schüler, Johannisstr. 2, ein Schokoladen-Spezialgeschäft.
Heidelberg. Gustav Wilh. Baier, Hauptstr. 63, eine Konditorei.
Kratzau (Böhmen). Emil Simon, Marktplatz, eine Konditorei.
Offenburg. Heinrich Lehmann, Seestr. 8 und Steinstrasse 10, eine Konditorei.
Plauen (Vogtl.). Walter Gruber, Gerberplatz 4, eine Konditorei.
Reichenbach. Karl Kirchner eine Feinbäckerei.
Rostock. Ernst Drude, Alexandrinenstr. 54/55, eine Konditorei.

Konkurse.

Abterode. Bäckermstr. N. Wollenhaupt zu Germerode.
Adenau. Bäcker Leonhard Schmitz in Kaltenborn.
Beuthen, O.-S. Krämerin A. Wasowicz in Orzegow.
Bielefeld. Bäckermstr. A. Wiegand in Kirch-Dornberg.
Bischofswerda. Bäckermstr. W. Hame in Demitz-Thumitz.
Bochum. Krämer W. Reppel in Werne.
Donauwörth. Frau M. Edelmann, Konditorei.
Dortmund. Bäckermstr. A. Tauche aus Brambauer.
Dresden. Bäckermstr. K. H. Dehnert. — Krämer G. O. Griess.
Gernsbach, Murgtal. Bäckermstr. A. Hurrle in Ottenau.
Hochheim, Main. Bäckermstr. J. Altmaier in Flörsheim a. M.
Koblenz. Frau V. Wambold, Konditorei.
Königsbrück. Krämer H. Th. Ziesche in Höckendorf.
Landstuhl. Bäckermstr. L. Fischler in Ramstein.
Lössnitz. Bäckermstr. V. E. Gärner in Oberpfannstiel.
Mainz. Bäckermstr. A. R. Spengler in Gonsenheim.
Mannheim. Krämer A. Vorwerk.
Oberhausen, Rheinl. Krämer A. Isermann in Sterkrade.
Pirna. Krämer P. E. Haftmann in Kleinzschachwitz.
Reichenbach, Schles. Bäckermstr. R. Reigber in Steinseifersdorf.
Rochlitz, Sa. Bäckermstr. F. A. Eckelmann in Aitzendorf. — Krämerin S. L. Steger in Geringswalde.
Roth b. Nürnberg. Krämer H. Nachtrab.
Senftenberg, Lausitz. Krämer F. Schreiber in Klein-Räschen.
Sierenz. Krämer A. Keller in Kembs.
Solingen. Krämer A. Damp.
Thorn. Krämer W. Piatkowsky in Schönsee.
Trebnitz, Schles. Konditor A. Jonas.
Weissenfels. Bäckermstr. P. Tröltzsch.
Wolmirstedt. Bäckermstr. O. Riebe in Rogätz.

Firmen-Nachrichten.

Berlin. Schokolade-Geschenke-Automaten und Fabrikation von Automaten: Inhaber ist Max Challier, Kaufmann.

Bischofswerda, Sa. Max Lehmann: Inhaber ist Kaufmann Adolf Max Lehmann. Kolonialwaren.

Braunschweig. Emil Hesse: Inhaber ist Emil Hesse. Kolonialwaren.

Celle. Harry Trüller: Die Prokura des Kaufmanns August Bährendt in Celle ist erloschen. Gustav Klohs ist für die Hauptniederlassung derart Prokura erteilt, dass er nur befugt ist, mit dem Prokuristen Krull zusammen zu zeichnen.

Chemnitz, Sa. Nährmittel-Versandhaus Richard Sondershausen: Kaufmann Richard Paul Sondershausen ist Inhaber. Vertrieb von Nahrungsmitteln.

Danzig. Danziger Chokoladen-Marzipan- und Zuckerwarenfabrik Schneider & Co., G. m. b. H., mit einer Zweigniederlassung in Dirschau: Das Unternehmen bezweckt die Fortführung der Firma Schneider & Co. in allen Zweigen (Fabrikation von Kakao, Schokoladen und Zuckerwaren, Engros- und Detailhandel in diesen Waren, sowie Engroshandel in Zucker). Das Stammkapital beträgt 200 000 Mk. Geschäftsführer sind Moritz Cohn und Eugen Post. Georg Cohn ist Prokura erteilt. Der Gesellschafter Cohn bringt das von ihm betriebene Handelsgeschäft nach dem Stande vom 31. Dezember 1906 in die Gesellschaft ein. Der Wert dieser Einlage ist auf 230 635.22 Mk. festgestellt. Der Gesellschafter Post bringt das ihm zustehende Guthaben von 47 392.97 Mk. ein. Beide Gesellschafter bringen in die Gesellschaft ein Grundstück je zur Hälfte ein, das nach Abzug der Hypotheken mit 10 000 Mk. zu Buch steht. Der Gesellschafter Cohn verrechnet den Wert seiner Einlagen von 235 635.22 Mk. auf seine Stammeinlage von 150 000 Mk. und der Gesellschafter Post den Wert seiner Einlagen von 52 392.97 Mk. auf seine Stammeinlage von 50 000 Mk. dergestalt, dass ihnen die Gesellschaft den Ueberrest schuldig bleibt.

Freiburg. Firma Johann Wassmer: Inhaber ist Johann Wassmer. Kolonialwarengeschäft.

Hamburg. Costa & Ribeiro, Zweigniederlassung der Firma zu Bahia. Gesellschafter: Antonio da Costa Lino und Carlos Alberto Correo Ribeiro, Kaufleute zu Bahia. Prokura ist an Herrn Max Rothapfel erteilt. — Fruchtzuckerfabrik von Dr. O. Follenius: Prokura ist erteilt an Herrn Frohloff zu Kl. Borstel. Der Wohnort des Inhabers Frohloff ist Kl. Borstel. — Hamburger Engros-Kaufhaus der Nahrungsmittelbranche G. m. b. H.: An Stelle des ausgeschiedenen Geschäftsführers T. Ploch ist Paul Eckhusen Geschäftsführer geworden. — Heinr. Drews: Der Inhaber C. H. J. Drews ist verstorben; das Geschäft ist für Rechnung des Nachlasses fortgesetzt worden und am 1. März 1908 von August Hermann Laaser unter unveränderter Firma übernommen.

Markranstädt. Georg Haupt: Inhaber ist Georg Otto Haupt. Kolonial- und Delikatesswaren.

Meissen. Bruno Klose: Inhaber ist der Drogist Bruno Klose. Drogen und Kolonialwaren.

Opladen. Franz Nierich in Richrath: Inhaber ist Franz Nierich in Düsseldorf.

Pinneberg. Carl Manthée Biscuitfabrik: Die Prokura des Geschäftsführers Stolze in Hamburg ist erloschen.

Viersen. Oscar Nicolai: Inhaber ist Oskar Nicolai.

Patentanmeldungen.

2a. B. 44 633. Waffelmaschine mit zweiteiligen, absatzweise fortbewegten und selbsttätig geöffneten und geschlossenen Waffelformen. The Bates Engineering Company, Limited, Liverpool, England; Vertreter: E. W. Hopkins u. K. Osius, Patent-Anwälte, Berlin SW. 11. 16. 11. 06.

53l. C. 15 215. Zum Entfernen von Flüssigkeit aus Schokoladenmasse bestimmte Presse. Gabriel

Digitized by Google

Carlson, City of Springfield, V. St. A.; Vertreter: B. Tolksdorf, Patent-Anwalt, Berlin W. 9. 17. 12. 06.

53e. F. 23355. Verfahren zur Konservierung von Milch durch Entfernung des in ihr enthaltenen Sauerstoffs. Adolf Flügge, Hannover, Lavesstrasse 4. 17. 4. 07.

53l. St. 12378. Verfahren und Vorrichtung zur Herstellung stangenförmiger Körper aus Schokoladen-, Zucker- oder ähnlicher formbarer Masse. Paul Steinbrecht, Wallhausen a. Helme. 9. 9. 07.

Patenterteilungen.

2b. 195513. Knetmaschine. Cannstatter Misch- und Knetmaschinen-Fabrik Cannstatter Dampf-Backofen-Fabrik Werner & Pfleiderer, Cannstatt. 14. 5. 04. C. 12744.

53f. 195645. Verfahren zur Herstellung von Fondantmasse in ununterbrochenem Betrieb. Dr. Abrascha Chwolles, Altona-Bahrenfeld, Chaussee 51. 20. 2. 06. C. 14383.

53l. 196069. Zerteilungsvorrichtung für Bonbonmassestangen; Zus. z. Pat. 152381. Richard Gäbel, Dresden, Pirnaischestr. 19. 6. 8. 07. G. 25337.

Gebrauchsmuster.

54g. 327893. Umhüllung mit Aufschrift für Schokolade. O. Hartwig, Berlin.

81c. 328184. Streuvorrichtung an Verpackungen für pulver- oder körnerförmige Artikel. Fa. H. C. Bestehorn, Aschersleben. 9. 12. 07. B. 36423.

81c. 328195. Verkaufs- und Lagerkasten für Vanille. Gustav Baurschmidt, Bremen, Busestr. 10. 16. 12. 07. B. 36167.

53c. 328516. Vorrichtung zum Wiedererhitzen von Creme für Zuckerwerk, Schokoladenfüllungen u. dgl. mittels den Creme aufnehmender, von aussen beheizter Röhren. James Keiller & Son, Ltd. u. William Boyd, Tangermünde. 12. 7. 07. K. 31600.

81a. 329899. Maschine zum Abfüllen von körner- oder pulverförmigem Material in Pakete o. dgl., mit vom Fülltrichter aus schräg nach abwärts geführten Messzylinder. Georg Werle, Gera, Reuss, Sedanstr. 8. 23. 1. 08. W. 23930.

53l. 329900. Schere zum Abschneiden von gefüllten Zuckersträngen, mit Vorrichtung zum gleichzeitigen Zusammendrücken des gefüllten Zuckerschlauches. Haucke & Sohn, Altona a. E. 24. 1. 08. H. 35828.

53l. 330011. Vorrichtung zur Fabrikation flüssig gefüllter Zuckerwaren mit hoch angeordnetem Behälter für die flüssige Füllung und mit Schlauchverbindung zum Hohldorn. Haucke & Sohn, Altona a. E. 24. 1. 08. H. 35827.

53l. 330845. Durch Rillen zum Falzen vorbereiteter und durch Falzung in eine Unterlage für reihenweise gelegte Pralinés, und eine rechtwinklig daran anstossende Scheidewand gegen die nächste Pralinéreihe zu verwandelnder Papierstreifen. Kakao-Compagnie Theodor Reichardt, G. m. b. H., Wandsbek. 31. 1. 08. K. 33370.

53l. 331351. Aus einem Stück gefertigte Blechform für Schokolade o. dgl. mit mehrfach umgebogenen Längsseitenrändern, bei welchen der Lappen der unteren Umbörtelung nach aussen umgebogen ist. G. Carl Richter, Dresdner Blechemballagen-Fabrik, Dresden. 7. 2. 08. R. 20755.

53l. 331352. Schokoladenform mit an die Längsränder der Form angefalzten Seitenteilen. G. Carl Richter, Dresdner Blechemballagen-Fabrik, Dresden. 7. 2. 08. R. 20756.

53l. 331353. Aus einem Stück gefertigte Blechform für Schokolade o. dgl. mit mehrfach umgebogenen Längsseitenrändern, bei welchen der Lappen der unteren Umbörtelung zwischen der Seitenwand der Form und der Seitenfläche des umgebogenen Randes liegt. G. Carl Richter, Dresdner Blechemballagen-Fabrik, Dresden. 7. 2. 08. R. 20757.

53l. 331757. Schokoladenform aus dünnem Zelluloid mit Gipsmantel. Paul Reitter, Berlin, Königsbergerstr. 34. 9. 1. 08. R. 20585.

53l. 331801. Ausrückvorrichtung für Maschinen zum Auswalzen von Bonbonmasse u. dgl. mit vor den Walzen angeordnetem Schutzblech. Fa. F. A. Bever, Hamburg-Ohlsdorf. 12. 2. 08. B. 37151.

53l. 331999. Kernform-Maschine mit Vorrichtung zum Abschneiden der Kerne auf die gewünschte Länge. Pirmin Seiler, Rüti, Zürich; Vertr.: Richard Horwitz, Rechtsanw., Berlin N. 4. 5. 2. 08. S. 16710.

53l. 332094. Hochziehbare Pressvorrichtung für Kühltische zur Erzeugung von Zuckerpressware. Fa. Carl Postranecky, Dresden-Löbtau. 31. 1. 08. P. 13324.

Musterregister.

Aschersleben. H. C. Bestehorn: Ein Kuvert, enthaltend u. a.: Nr. 981: Schneider & Co., Danzig-Langfuhr, Schokoladen-Packung »Erstklassig«, Nr. 984: Soldau & Co., Nürnberg, Bonbonbeutel, Nr. 985: Rudolf Daniel, Chemnitz, Brustmalzzucker-Packung, angemeldet 23. Januar 1908, Schutzfrist 3 Jahre; ferner ein Kuvert, enthaltend u. a.: Nr. 967: H. Bahlsen, Hannover, Etiketten für Kakesschachteln, Nr. 968: Gebrüder Becker, Hagen, Bonbonetiketten, Nr. 974: B. Bohl, Breslau, Schokoladenpackung, Katzenzungen, Nr. 975: F. Ad. Richter & Co., Nürnberg, Lebkuchenpackungen, angemeldet 31. Dezember 1907, Schutzfrist 3 Jahre.

Cöln a. Rh. Aug. Wiese & Sons: Stanniol-etikett für Pralinees in folgender Zusammenstellung: In dem mittleren Kreise die Bezeichnung Japan-Pralinés, davon ausgehend rundum Strahlen, am Rande die Firma, ferner Stanniol-Etikette für Pralinés in folgender Zusammenstellung: In der Mitte der chinesische Drache sowie der Aufdruck China-Pralinés, am Rande die Firma. Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet 29. Januar 1908.

Dresden. Hartwig & Vogel: Drei Modelle und drei Muster für Verpackungen für Puderschokolade, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet 13. Januar 1908.

— Gebr. Hörmann: ein Paket, enthaltend vierzehn Muster Waffelerzeugnisse, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet 30. Dezember 1907.

Hamburg. Englische Dampf-Cakes und Biscuits-Fabrik, Actiengesellschaft; ein Muster von einer Dosenetikette, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet 27. Dezember 1907.

Hannover. Hannoversche Cakes-Fabrik H. Bahlsen in Hannover: ein Kakesmuster, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet 24. Januar; ferner zwei Etikettenmuster, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet 25. Januar 1908.

Leipzig. Moritz Prescher Nachfolger, Aktiengesellschaft in Leutzsch: 2 Stück Plakate für Schokolade, 9 Stück Schokoladeverpackungen, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet 30. Januar 1908.

Mülheim, Ruhr. »Hamburger Kaffee-Import-Geschäft Emil Tengelmann«: Muster eines Bonbons, der auf beiden Seiten ein Negergesicht trägt, angemeldet 30. Januar 1908, Schutzfrist 3 Jahre.

Strassburg, Els. Elsässische Konservenfabrik und Importgesellschaft: Lakritzgummizwicker, aus einem Stück gegossen, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet 28. Dezember 1907; ferner Gummigelatinezwicker, bunt, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 10. Januar 1908.

Tangermünde. Tangermünder Schokoladenfabrik, G. m. b. H.: Flächenmuster, bestehend in einer Vorlage aus einem Schmetterling über einem Zweig und der Inschrift »Tangermünder Falter«. Das Muster wird zur Ausstattung von Schokoladenetiketten oder von Schokoladetafeln benutzt. Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet 4. Dezember 1907.

Digitized by Google

Fort mit tierischem Leim

Dieser veraltete Klebstoff
riecht, fault, gelatiniert,
ist teuer und umständlich zu lösen.

Fort mit Kleister

Dieser verdirbt schnell, ist
umständlich zu bereiten und
hat nur bescheidene Klebkraft.

Sichel's Original-Kalt-Leime

geschmackfrei, rein, geruchfrei
sind **sofort kalt löslich** und
sofort kalt zu verarbeiten.

ARABIN D I Mk. 40 pro 100 Kilo
D II » 35 » 100 »

speziell für Verpackung von

Schokolade, Kakao, Nahrungsmitteln

Muster und Liste von 30 verschiedenen anderen Klebstoffen für alle erdenklichen Zwecke gratis und franko.

Ferdinand Sichel Chemische Fabrik
Limmer b. Hannover.
Erstes und grösstes Haus der Branche.

Vorteilhaftes Angebot.

Eine im vollen Betrieb befindliche gut renommierte

Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik

in Berlin ist wegen Alters und Kränklichkeit des Besitzers, eventuell mit Grundstück

zu verkaufen.

Die Betriebskraft wird durch zwei Dampfmaschinen von zirka 100 P.S. ausgeübt, die Fabrik ist mit neuesten Maschinen und Einrichtungen, Kühlanlagen, elektrischer Beleuchtung und Dampfheizung versehen, deren Gesamtbuchwert sich auf zirka 120 Mille beläuft. Das vorhandene Lager und Aussenstände können nach Belieben übernommen werden.

Tatkräftigen bemittelten jungen Kaufleuten bietet sich eine selten günstige Gelegenheit zur Selbständigkeit; technischer Leiter und geschultes Personal ist vorhanden. Bewerbungen werden erbeten sub **»Fabrikverkauf«** Postamt 27, Berlin O.

Spezial-Schutzkleider

für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche.

aus Nessel, grau Halbleinen, echt braun u. blau Siamosen, Khaki-Stoff usw.

Spezial-Anzüge

für Arbeiter der Schokoladen-Branche
aus echt braun Drell, Militär-Drell, Panama, Zwirn und Khaki-Stoff
fabriziere in grossen u. kleinen Posten äusserst billig
EN GROS! — EXPORT!

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Miniatur-

Schokolade-Maschinchen
zu Ausstellungs- und Reklamezwecken
baut als Spezialität
Ernst Günther, Zeitz, Pr. Sa.

Allgäuer Trockenmilch

Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als unübertroffen in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.

Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

Kakaofabrikanten!

Holländer, vollkommen vertraut mit der Fabrikation von auflösbarem Kakao, wünscht mit Fabrikanten in Unterhandlung zu treten. Briefe unter **V. V.** an **P. M. Wink,** Buchhandel, Amerforst, Holland.

Achtung! Schokoladen-Fabriken,

welche bewährte erstklassige Verfahren zur Herstellung von Milch- und Fondant-Schokoladen usw. nach Schweizer System erwerben möchten, wollen sich mit erstem Schweizer Fachmann in Verbindung setzen. Gefl. Offerten unter Chiffre **»Helvetia«** Hauptpost restante Zürich, Schweiz, erbeten.

Gebildeter, kommerziell u. technisch erstklassiger
Fachmann, der bereits in hervorragenden Unternehmungen von Weltruf in ersten leitenden Stellungen mit Erfolg tätig war,

sucht

seinen Fähigkeiten angemessene Tätigkeit in nur grösseren Betrieben. Off. unter **M. L. 771** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Digitized by Google

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Kartonnagen

für Schokolade, Zuckerwaren usw. in **allerfeinster** bis **billigster** Ausführung zu äussersten Preisen offeriert:

Hermann Gottschald

Luxuskartonnagen-Fabrik

Dresden-A. 16

Zur Messe: Leipzig, »Zeissig-Haus« Neumarkt 18 II. 145/148.

Mustergläser

für Bonbons, **Glasröhren** für Vanille usw. mit und ohne **Nickelblech-Steckkapsel** — **ohne Gewinde** — (sehr praktischer, eleganter und luftdichter Verschluss).

Probengläser

mit und ohne Holzhülsen, Holzkistchen usw. liefert billigst

Albert Bornkessel

Mellenbach (Thür.)

Zucker aus Zuckerrohr

in weiss, gelb und braun

importiert

Max Rieck, Hamburg

Drahtadresse: Gordian.

Künstler-Original-Plakate Reklamekarten

liefern

Hyll & Klein, Barmen

Zweighaus: Amsterdam.

Waffeln Marke „Eno"

Die Sympathien des kaufenden Publikums entscheiden in den meisten Fällen über die Aufnahmefähigkeit eines Konsumartikels.

Ich kann mit Genugtuung konstatieren, dass

meine vorzüglichen Waffeln

Marke »Eno«

den Geschmack und die weitgehendsten Anforderungen befriedigen und sogar gegenwärtig viele Konkurrenzfabrikate qualitativ überbieten. Der zunehmende Konsum erfordert abermals Fabrikationserweiterung.

Ich bitte Sie um einen Versuch damit.

Wilhelm Jentzsch

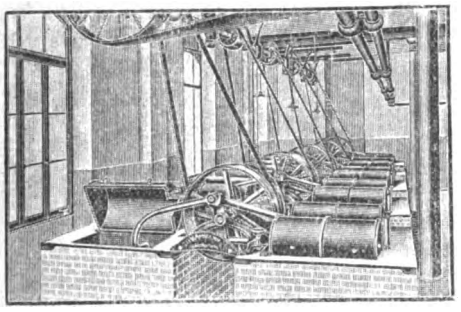
Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren

Dresden-Neustadt

Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

U. AMMANN Maschinen-Fabrik LANGENTHAL
(SCHWEIZ)



empfiehlt:

Neueste, bestbewährte

Längsreibemaschinen (Conchen)

zur Fabrikation feinster Schokoladen.

Langjährige Spezialität.

Lieferungen nach allen Ländern.

Beste Referenzen.

Platzvertreter für Berlin,

der seit Jahren eine bedeutende Schokoladenfabrik mit nachweislich sehr grossem Erfolg vertritt und die engsten Beziehungen zu den solventen und bedeutendsten Abnehmern unterhält, wünscht wegen Aufgabe der bisherigen Vertretung die einer anderen wirklich leistungsfähigen Fabrik zu übernehmen, selbst wenn solche bisher in Berlin noch nicht eingeführt sein sollte. Offerten erbeten unter **S. E. 772** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Ein Konditor, 33 Jahre, welcher seine Selbständigkeit aufgibt,

sucht Lebensstellung als Werkmeister

oder dergleichen im Fabrikbetriebe per 1. April oder 1. Juli d. J.

Angebote erbeten an **F. A. Ruck, Eisleben.**

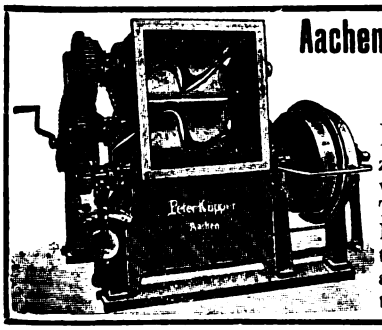
Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur

für die Schokoladen-u. Kakao-Industrie

empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Chocolatier (Schweizer) mit 25jähriger Praxis nimmt Aushülfsstellen an. Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre **»Erstklassiger Fachmann«** hauptpostlagernd St. Gallen, Schweiz, erbeten.



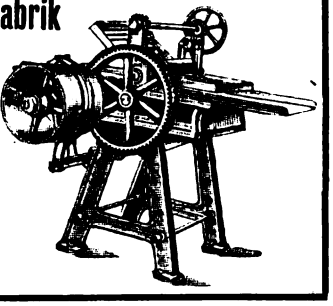
Aachener Misch- und Knetmaschinen-Fabrik

Peter Küpper, Aachen

liefert

Misch- u. Knetmaschinen

zur Herstellung von Schokolade und Kuvertüre, zum Präparieren von Kakao, zum Tablieren von Fondant, zum Anwirken von Marzipan, zum Brechen von Honigkuchenteig usw. **Teigwalzmaschinen** mit automatischem Walzenschutz. **Schnee- und Massenschlagmaschinen** usw.



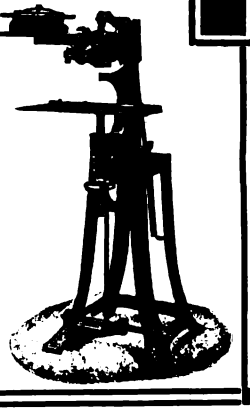
Schokoladen-Kisten

lassen sich am besten herstellen auf

Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Ingenieur, Hamburg I.



Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.

Digitized by Google

Festhalten

muss man die Gelegenheit, seinen Bedarf in **Schokolade-Streifbändern** am vorteilhaftesten zu decken. Die im Verlag d. Firma **Wolfrum & Hauptmann**, lith. Kunst-u. Prägeanst., **Nürnberg**, erschienenen Streifbandpackungen sind infolge ihrer auserlesenen, hochoriginellen Sujets am zugkräftigsten u. sichern somit d. best. Erfolg!

In unserm Verlage sind die

Adressenlisten

der Schokoladenfabrikanten der ganzen Welt

erschienen. Aufgenommen sind nur **die** Firmen, die von der rohen Bohne an arbeiten. Die Adressen sind **durchaus** zuverlässig.

Bezugspreis wolle man erfragen beim

Verlag des Gordian, Hamburg.

Schneiders Schildergeschäft
Siegen i. W.

kann Jedem, der etwas ff. in Firmen- und Reklameschildern haben will, als beste Bezugsquelle empfohlen werden.

Echt russischen

Knöterich-Thee

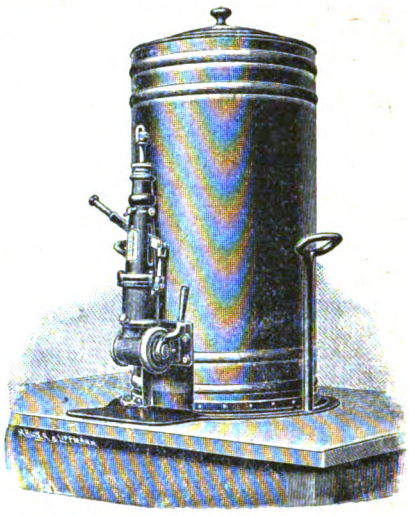
zur Fabrikation von

Knöterich-Bonbons

liefert

Max Rieck, Hamburg 21.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.
Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119160.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Digitized by Google

Bleifreie Zinnfolie

(Stanniol, Blattzinn) glatt und gepresst

eignet sich am besten zum Einwickeln von Schokolade, Konfitüren und Zuckerwaren, weil dadurch ein Eindringen von Luft, Feuchtigkeit und Staub verhindert wird und den Waren ihre eigene Feuchtigkeit und ihr Aroma erhalten bleibt. Wegen ihres eleganten Aussehens, welches weder durch den Einfluss von Luft noch durch Wasser leidet, ist **Zinnfolie** allem anderen Verpackungsmaterial von Nahrungsmitteln vorzuziehen. – Anfragen oder Bestellungen bitten wir zu richten an die

Centralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken

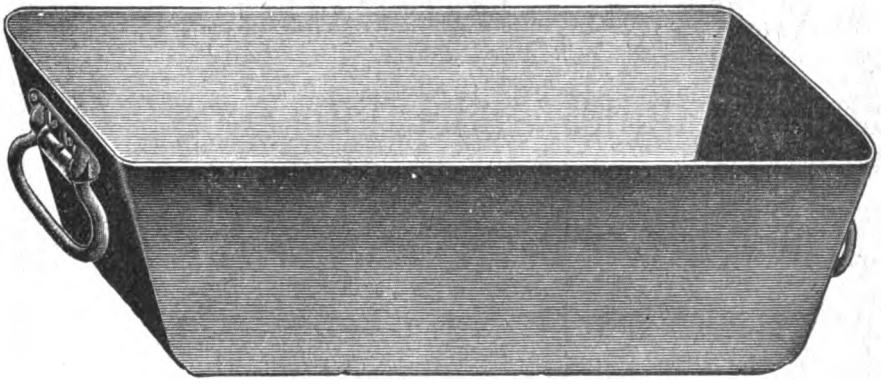
Berlin S. O., Schmidstrasse 8.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in $1^1/_4$, $1^1/_2$, 2 und $2^1/_2$ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Bols'

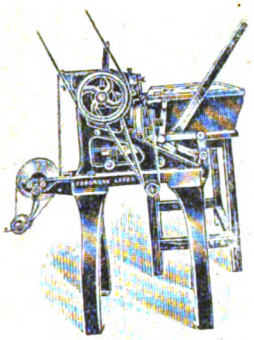
berühmte feine holländische Liköre eignen sich speziell zur **Herstellung von erstklassigen Pralines und Bonbons.**

Feine hervorragende Qualität

hochgradig — niedergradig.

Aelteste Likörfabrik Hollands

ERVEN LUCAS BOLS, Amsterdam.



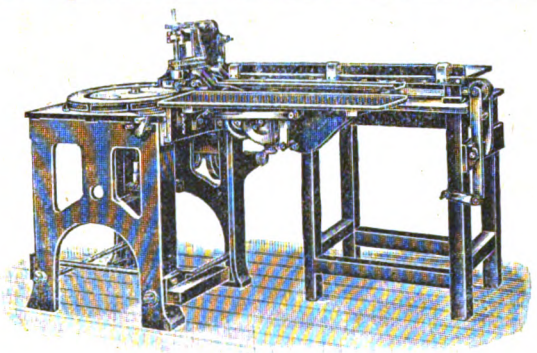
WAS DIE KÄUFER UNSERER MASCHINEN SAGEN!

„Erfreulicherweise können wir Ihnen die Mitteilung machen, dass die Karamel-Einwickel-Maschine den Probemonat glänzend ohne irgend eine Störung überstanden hat.

„Wir glauben, dass diese Maschine jetzt den Höhepunkt ihrer Vollkommenheit erlangt hat."

„Die Einwickel-Maschine, die jetzt auch für aufgerolltes Stanniol eingerichtet ist, arbeitet zu unserer Zufriedenheit."

KARAMEL-
EINWICKEL-MASCHINE
WICKELT
4000 STÜCK PER STUNDE
MIT NUR ZWEI PERSONEN
DIE EINE BEDIENT DIE MASCHINE
DIE ANDERE LEGT DIE FERTIGEN
PAKETE IN KISTEN.



EINWICKEL-MASCHINE
FÜR RUNDE TAFELN.

EINWICKEL-MASCHINEN

NÄHERE AUSKÜNFTE ERTEILT

THE FORGROVE MACHINERY CO. LTD.

ADMIRAL STREET — DEWSBURY ROAD
LEEDS — ENGLAND

PATENT-INHABER FÜR DIE VEREINIGTEN STAATEN:
THE CONSOLIDATED WRAPPING MACHINE CO. NEW-YORK.
GENERAL-AGENTEN FÜR KANADA:
THE TORONTO TYPE FOUNDRY CO. TORONTO.

Digitized by Google

Zur Herstellung von

Milch-Schokoladen zum Essen

und

Milch-Kakaos zum Trinken

liefern wir aus unserer Dresdner Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Schokolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Schokoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchschokoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch. Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund, Dresden.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1908. XIII. Jahrgang. **Nr. 311.** Hamburg, 8. April 1908.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

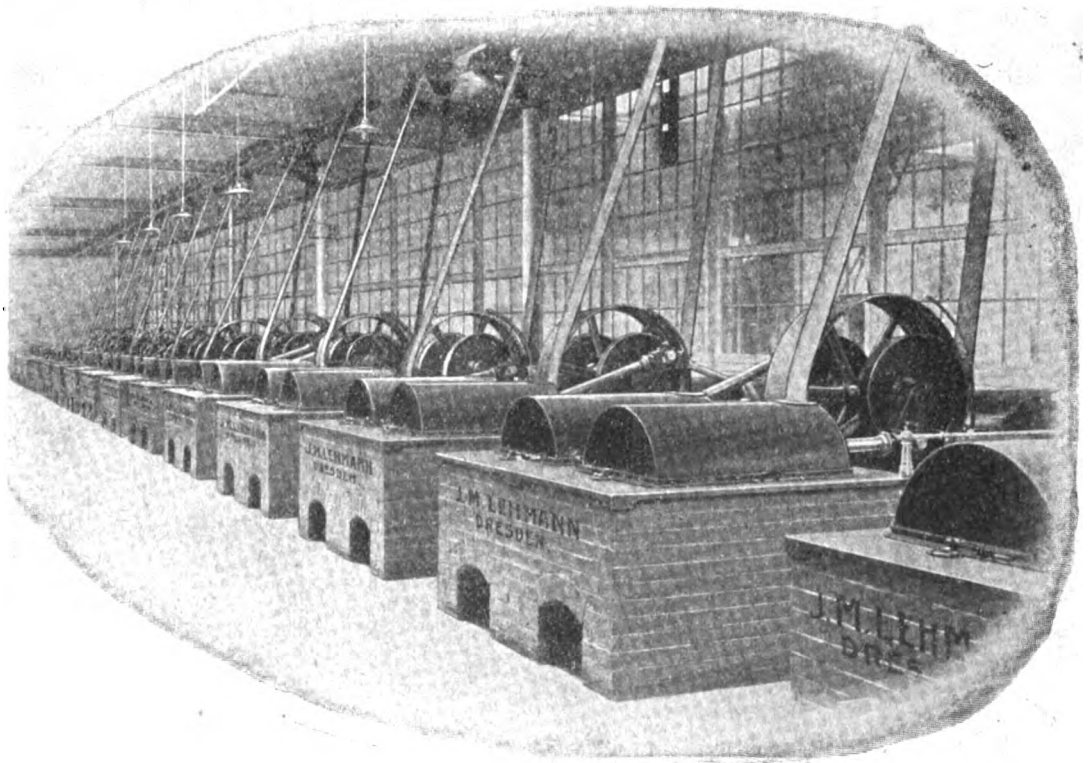
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✿ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Original-Konstruktion Lehmann.



Längsreibmaschinen (Conches)

Doppelte und vierfache Maschinen. — **Viele Hunderte im Betrieb.**

Fondant-Schokolade und Milch-Schokolade

erhalten nur durch die

Längsreibmaschinen

den beliebten schmelzenden Charakter, den die gegenwärtig bevorzugten Qualitäten haben müssen.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93544 150277 154733 162454 178898 180869
Patent Nr. 16853 in England, Schottland und Irland

Oetker

Der Umsatz
in
Oetkers Fabrikaten
ist der grösste
dieser Branche.

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

A. Savy, Jeanjean & Cie., Paris

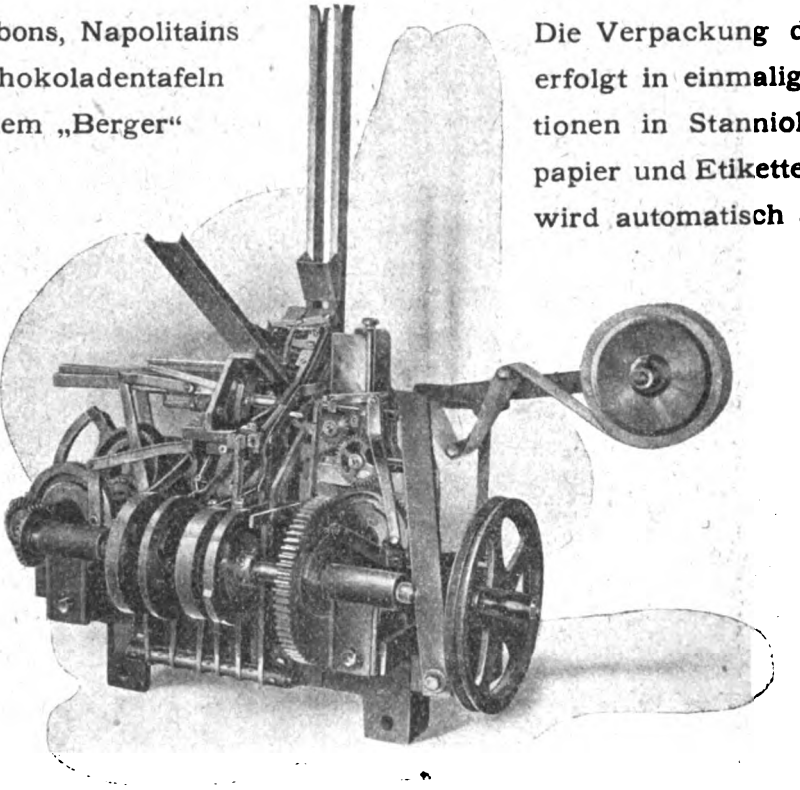
Nachfolger von G. Hermann & Beyer Frères

Gegründet 1830

Einwickel-Maschinen

für Bonbons, Napolitains
und Schokoladentafeln
System „Berger"

Die Verpackung der Tafeln erfolgt in einmaligen Operationen in Stanniol, Wachspapier und Etikette. Letztere wird automatisch angeklebt.



Gleichmässigkeit der Packungen, grosse Ersparnis an Packmaterial, geringe Bedienung, vollendete Konstruktion, unerreichte Leistungsfähigkeit.

Ausführliche Auskünfte erteilt das

Bureau für Deutschland: HAMBURG 11, Grosser Burstah 11 (Gertig-Haus).

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik
Altona-Ottensen
Michelmann & Schlüter
liefern
Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.
Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.
Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse"
von reinstem Aroma.
Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.
Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.
Muster und Preislisten kostenlos von
gegr. 1859. E. Sachsse & Co. gegr. 1859.
Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 311
vom 8. April 1908.

Anfechtbare Firmierungen. — Der Leipziger Marmeladenprozess und ähnliches. — Deutsche Zolltarifauskünfte. — Die Kakaokrisis. — Das Wunderfabrikat Haemacolade. — Der Rückgang des Kakaoverbrauchs. — Aus Verbrauchsländern. — Zucker. — Kakaobohnen. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Das nächste Heft 312 des Gordian wird etwa am 22. April d. J. versandt; damit schliesst dann der 13. Jahrgang.

Anfechtbare Firmierungen.

In der letzten Zeit haben sich die Anzeichen dafür gemehrt, dass die Gründer neuer Firmen oft nicht neue Wege wandeln, sich nicht neue Absatzpfade suchen wollen, sondern lieber von den älteren Rechten anderer mitzehren möchten. Die Inhaber älterer Rechte lehnen sich natürlich dagegen auf; es gibt Prozesse über Prozesse. Manches junge Unternehmen hat unvorsichtigerweise für erlaubt gehalten, was vom Gesetze untersagt ist, und ist von Anfang an in Ungelegenheiten gekommen. —

Was im weiteren Kreise von uns beobachtet wird, dient uns zur Schärfung des Urteils; was in unserem engeren Kreise an uns herangetreten ist, soll heute besprochen werden. Wir erwarten davon das gute, dass die heute bestehenden Missgriffe, die einige Firmen bei der Eintragung in das nach deutschem Recht dafür zuständige Handelsregister, gemacht haben, zunächst als solche erkannt werden, und dass dann von den Beteiligten versucht wird, sich mit den verletzten Rechten abzufinden, sei es durch Aenderung der heutigen irreführenden Firmenbezeichnungen, sei es durch eine Ausbesserung dahin, dass andere keine Ursache mehr haben, auf Grund des Gesetzes wegen unlauteren Wettbewerbs klagend aufzutreten. —

1. **»Helvetia«,** Schweiz. Milch-Chocolade- und Cacaowerke A.-G. Basel.

Diese Art der Firmeneintragung ist anfechtbar. In Basel hat diese Firma gar keine Schokoladen- oder Kakaofabrik, in Basel, also auf schweizerischem Boden, ist nur ein kleines Kontor. Die Fabrik dieser Firma steht auf deutschem Grund und Boden, nämlich in St. Ludwig, im Badischen. St. Ludwig ist zwar von Basel nur 6,3 Kilometer entfernt — es liegt auf der Bahnstrecke Basel-Mülhausen-Colmar-Strassburg — aber es liegt doch in Deutschland. Und eine in Deutschland liegende Schokolade- und Kakaofabrik ist eben eine deutsche, ist nimmermehr eine schweizer, eine russische, eine englische, eine österreichische, belgische oder holländische Schokoladefabrik. Darum ist diese Firmierung, so wie sie ins deutsche Handelsregister eingetragen worden ist, eine anfechtbare; ihre Löschung oder ihre Aenderung dahin, dass niemand über die Art des Geschäftes getäuscht werden kann, dass die Rechte anderer nicht weiter verletzt werden können, kann Jeder bei dem zuständigen badischen Amtsgerichte in Hüningen beantragen.

Wer wird getäuscht? Wessen Rechte sind verletzt? — Getäuscht werden die Käufer. An sie tritt eine, sich zu Unrecht »schweizerische

Digitized by Google

Milch-Chocoladenwerke« nennende, in Basel — nebenbei — domizilierte Firma mit dem Angebot heran. Die Käufer werden also getäuscht, denn sie bekommen kein in der Schweiz erzeugtes Fabrikat, sondern es wird ihnen ein in Deutschland hergestelltes geliefert. Diese Täuschung kann nicht ungewollt hervorgerufen werden; diese Firma will von dem guten Rufe, den sich ältere schweizer Firmen als Schokoladefabrikanten erworben haben, mitzehren. Das ist ein Unrecht. Es werden die Rechte schweizerischer Fabrikanten verletzt. Es werden aber auch die Rechte deutscher Fabrikanten verletzt. Kein deutscher Fabrikant hat die Möglichkeit, einen Teil des guten Rufes, den sich die schweizer Fabrikate durch jahrelange gute Lieferungen erworben haben, für sich zu nutzen. Will er mit den schweizer Fabrikaten in Güte und Preis konkurrieren, so muss er sich, Schritt für Schritt, seinen eignen Ruf begründen. Nun kommen Fremdlinge mit etwas Kenntnis, mit etwas Geld und versuchen den deutschen Zollverhältnissen, dem deutschen Schutzzoll, ein Schnippchen zu schlagen, suchen wirtschaftlich den deutschen Fabriken gleich zu kommen, suchen aber daneben die Vorliebe deutscher Konsumenten für schweizer Fabrikate sich dadurch von Anfang an — unrechtmässig natürlich — zu sichern, dass sie ein Kontor in Basel aufmachen und sich Helvetia, schweiz. Milch-Chocolade- und Cacaowerke A.-G. mit dem Sitz in Basel nennen, während ihr Betrieb in Deutschland rasselt. —

Wir wiederholen, diese Art der Firmierung ist durchaus anfechtbar. Jeder deutsche Interessent kann die Löschung dieser Eintragung mit Erfolg beantragen. —

2. Seitenstücke dazu finden wir in andern Ländern. Ueberall gibt es schweizer Schokoladefabriken, selbst aus Portugal wird uns gemeldet, dass es in Lissabon eine Fabrica Suissa gäbe, die sich sogar das Genfer Kreuz und die Worte »Fabrica Suissa« als »Marca registrada«, als Schutzmarke habe eintragen lassen und die versichert, sie könne im Preise und in der Qualität mit allen Marken der Welt konkurrieren und sie hätte im Jahre 1907 in Bordeaux und in Brüssel die bronzene Medaille bekommen. (Natürlich auf Winkelausstellungen, von gewerbsmässigen Ausstellungsunternehmern erworben.)

Aber Lissabon und andere Länder liegen nicht in dem Bereiche unserer Flintenkugel. Wir haben in Deutschland noch andere Firmen, deren Firmierungen anfechtbar sind.

3. Aehnlich so wie es mit der »Helvetia« steht, steht es bei der bayrischen Firma »Berneralpen Milchgesellschaft« in Biessenhofen. Biessenhofen liegt 93 Kilometer in südlicher Richtung von München entfernt, von den Berneralpen beträgt die Entfernung ungefähr 400 Kilometer. Die Biessenhofener Gegend darf eben noch zum bayrischen Allgäu genommen werden, aber nimmermehr zu den Berneralpen. Daher ist auch die Firmierung »Berneralpen Milchgesellschaft« zur Täuschung geeignet, weil die Milch, die vom bayrischen Biessenhofen aus versandt wird, die von Allgäuer Kühen aus der Biessenhofener Gegend gewonnen wird, garnicht aus den Berneralpen stammt. Eine als »Berneralpen Milchgesellschaft« eingetragene Firma kann nur für die Schweiz, nur für den Bezirk der Berneralpen ohne Täuschungsgefahr handelsgerichtlich eingetragen werden. Für Bayern, für Deutschland, ist eine derartige Firmierung durchaus anfechtbar.

Nun kommt noch dazu, dass die Biessenhofener, nach unserer Ansicht zu Unrecht »Berneralpen Milchgesellschaft« firmierende Fabrik auch Milchschokolade fabriziert und, dass sie in den Reklamen, die wir bis heute gesehen haben, nichts tut, um ihren Abnehmern bekannt zu geben, dass diese Milchschokolade aus bayrischer Milch, aus deutschem Zucker in Deutschland, nämlich im bayrischen Biessenhofen fabriziert wird. Die Detaillisten, dafür haben wir Beweise in Händen, sind der Meinung, sie hätten es bei den »Alpursafabrikaten der Berneralpen Milchgesellschaft« mit wirklich echten schweizer Schokoladen zu tun. Damit ist der sicherste Beweis dafür erbracht, dass die heutige Firmierung anfechtbar ist, weil sie schon zu unzähligen Täuschungen im Handel und Verkehr geführt hat. Auf den Etiketten der Milchschokoladen wie auch der Speiseschokoladen steht kein Wort davon, dass sie in Deutschland, in Bayern, in Biessenhofen fabriziert werden. Im Gegenteil! Um dem Habitus der echten schweizer Schokoladen so nahe wie möglich zu kommen, heisst es, französisch:

»Chocolat Fondant Santé« und
»Société Laitière des Alpes Bernoises«.

Dazu wird berichtet, dass die »Alpursa«werke am Fusse der Hochalpen, 700 m über dem Meere liegen, inmitten herrlicher Alpenweiden. Dabei aber wird verschwiegen, dass die richtige schweizer Firma, die Berneralpen Milchgesellschaft, die in Stalden sitzt, überhaupt keine Schokolade fabriziert; ein schokoladefabrizierendes »Alpursawerk« kennt das Handelsregister garnicht. Kurz zusammen gefasst, liegen die Gründe, für die Anfechtbarkeit der in Bayern sitzenden Firma »Berneralpenmilch-Gesellschaft A.-G.« darin, dass eine in Deutschland belegene, Milch bearbeitende, Milchschokolade fabrizierende Fabrik, sich nicht »Berneralpenmilch-Gesellschaft« nennen darf, weil eine solche Firmierung über die Art des betriebenen Geschäftes täuscht. Da sie in Biessenhofen in Bayern sitzt, muss sie ihre bisherige Firma ändern: sie muss in Zukunft so lauten, dass weitere Täuschungsmöglichkeiten aufgehoben sind. Umändern muss sie dann auch manches an Etiketten und Reklamepapieren, sie darf dann nicht mehr sagen: Alpursa wäre eine Alpenmilch-Schokolade der Berneralpen-Milchgesellschaft, weil dadurch die — gewollte oder ungewollte — Täuschung hervorgerufen wird, dass es sich um ein Fabrikat aus dem Berner Land, aus der Schweiz handele, während ein deutsches Inlandserzeugnis vorliegt. Sätze wie dieser: »Die Berneralpen-Milchgesellschaft hat ihren Hauptsitz in Stalden, Emmenthal, Schweiz, von wo aus ihre Produkte sich einen Weltruf erobert haben«, müssen, wenn sie auf Reklamezetteln den Speiseschokoladen beiliegen, die Käufer täuschen, denn in Stalden ist noch nie Schokolade fabriziert worden, folglich kann sich von Stalden, vom Emmenthal aus, die Schokolade auch keinen Weltruf erworben haben.

Wollten deutsche Fabrikanten in ähnlicher Art von dem Rufe echt schweizer Schokoladen zehren, wie leicht könnten sie das erreichen. Für ein Butterbrot sind schweizerische Schokoladefabriken in der letzten Zeit verkauft worden und noch heute käuflich. Wie leicht kann sich einer in den Besitz einer schweizer Schokoladefabrik setzen. Aber würde er dann daneben in Deutschland weiter fabrizieren und seine in Deutschland fabrizierten Sorten so ausstatten, dass die Käufer glauben müssen, darunter echt schweizerische zu empfangen, dann würde man ihnen gar bald dieselben Vorhaltungen machen, die wir heute der Helvetia im deutschen St. Ludwig, der Alpursa resp. der Berneralpen-Milchgesellschaft im deutschen Biessenhofen gemacht haben.

Und würden auf Abänderung aufpassen!

Digitized by Google

4. Das, was südwestlich mit dem Ruf der schweizer Fabrikate versucht wird, wird nordwestlich mit dem Ruf holländischen Kakaos versucht. Auch hier haben wir Firmierungen vor uns, die über die Art des Geschäftes durchaus täuschen müssen. Wir haben die Firma »Holländische Cacao- und Chocoladefabriken Bensdorp & Co.« im Auge, die in Deutschland, in Cleve, eine deutsche Kakaofabrik vor Jahren errichtet hat, sie aber als »Holländische« ins Firmenregister gebracht hat. Das geht nicht. Und da kürzlich auch noch für Berlin dieselbe Firma, als »Holländische Cacao- und Chocoladefabriken Bensdorp & Co. G. m. b. H.« als Zweigniederlassung eingetragen worden ist, so müssen auch dagegen Löschungsanträge beim Berliner Amtsgericht eingereicht werden.

Alle Einwendungen von oben gelten auch hier: eine Kakaofabrik auf deutschem Boden ist eine deutsche Kakaofabrik, aber keine holländische, russische, amerikanische, belgische, französische. Und der Kakao, der in einer in Deutschland bestehenden Fabrik fabriziert wird, ist deutscher Kakao, es ist weder holländischer, noch russischer, noch amerikanischer. Wenn eine holländische Firma ausserhalb Hollands Kakao fabriziert, wenn sie den Einfuhrzoll auf ihren Kakao ersparen will, wenn sie sich wirtschaftlich den deutschen Fabrikanten gleich bringen will, indem sie in Deutschland eine Zweigfabrik aufmacht, so muss sie dafür auf das Recht verzichten, ihr Fabrikat als »holländisches« bezeichnen zu dürfen. Das ist so sonnenklar, dass man eigentlich garnicht weiter darüber zu reden brauchte. Aber wir können uns wohl denken, dass die Firma Bensdorp ungezwungen nicht auf das Recht verzichten will, ihren in Deutschland erzeugten Kakao auch weiterhin »echt holländischen« zu nennen. Da sie damit aber die Rechte ihrer eigenen Landsleute, der holländischen Kakaofabrikanten, verletzt, und da sie ebenso in die Rechte und Pflichten der deutschen Fabrikanten eingreift, da ferner die Käufer, Kaufleute und Konsumenten durch die Bezeichnung holländisch für das, was deutsch ist, getäuscht werden, so unterliegt es für uns keinem Zweifel, dass die Firma Bensdorp auf Antrag der Interessenten, die Firmierung »**Holländische** Cacao- und Chocoladenfabriken« für Cleve und Berlin, also für Deutschland, löschen resp. ändern muss. Sie täuscht über die Art des Geschäftes; die Firma deckt ein deutsches Fabrikunternehmen, dessen Hauptsitz in Cleve, dessen Zweigniederlassung in Berlin ist: sie darf daher nicht als holländische Fabrik im deutschen Firmenregister geführt werden.

Bei weitem ungefährlicher und nicht so die Täuschungsmöglichkeit blosslegend, nicht so die Rechte anderer verletzend (Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb!) würde es sein, wenn die Firma nicht in Deutschland fabrizierte, wenn sie in Berlin nur eine Zweigniederlassung eintragen liesse, für den Verkauf des in Holland tatsächlich fabrizierten Kakaos. Würde dagegen Einspruch erhoben, so würde nach unserer Meinung das Gericht, mit Recht, den Einspruch abweisen. Da aber deutscher Kakao verkauft werden soll, ist die Täuschungsgefahr so gross, dass gegen einen Löschungsantrag nichts eingewandt werden kann. Eine in Deutschland arbeitende Sektfabrik wird immer nur deutschen Sekt fabrizieren dürfen, mag sie daneben auch schon 500 Jahre lang in Frankreich Sekt fabriziert haben. Eine deutsche Kognakbrennerei kann immer nur deutschen Kognak brennen; mag sie auch denselben Wein verarbeiten, den französische Kognakbrenner in Frankreich verarbeiten. Dieser wird französischer Kognak, jener bleibt deutscher Kognak. Englischer Porter kann nur in England gebraut werden; mag ein deutscher Brauer ihn dort brauen; mag er mit allen Portergeheimnissen eines Tages nach Deutschland kommen und hier eine Porterbrauerei errichten, nimmer wird sein Bier englischer Porter heissen dürfen, immer wird es deutscher Porter bleiben. Es gibt keine Einwendungen dagegen. Und wenn es der Firma Bensdorp auch genierlich und unangenehm sein wird, wenn ihr das Recht, ihre in Deutschland liegende und arbeitende Fabrik als holländische, ihren in Deutschland fabrizierten Kakao als holländischen bezeichnen zu dürfen, durch Gerichtsbeschluss genommen wird, so muss sie, wenn sie gerecht denken kann, doch einsehen, dass sie kein Recht zu derartigen Bezeichnungen hat. Will sie »holländische« Kakaofabrik heissen, will sie ihr Fabrikat als holländischen Kakao an den Mann bringen, dann muss sie in Holland bleiben und dort ihren Kakao fabrizieren. Was sie in Deutschland herstellt, ist deutscher, was sie in Wien herstellt, ist österreichischer, niemals mehr holländischer Kakao.

4. Aber wo kein Kläger ist, da ist kein Richter. Wir haben jahrelang ausser dieser Holländischen Cacao- und Chocoladenfabrik von Bensdorp in Cleve, auch in Kaldenkirchen die Firma »Nederlandsche Cacaofabrik A.-G.« gehabt. — Jetzt ist die Firma, wie bereits gemeldet, in Liquidation getreten. Damit erledigt sich dieser Fall.

5. Wir haben seit 30 Jahren in Hamburg eine »Englische Dampf-Cakes- und Biskuitfabrik A.-G.« Das ist natürlich auch eine Firmierung, die über die Art des Geschäftes täuscht, denn es ist eine deutsche Kakesfabrik, nicht aber eine englische. Wenn Interessenten Einspruch erhoben hätten, würde diese Firma wohl veranlasst worden sein, ihre Firma so zu führen, dass keine Täuschungsgefahr aufkommen kann. —

Damit wollen wir unsere Umschau heute schliessen. Ihr Zweck soll sein, das geschäftliche Gewissen zu regen und daran zu erinnern, dass niemand eine solche Firma führen darf, die über die Art des Geschäftes unrichtiges kundgibt, also täuscht, und in die Rechte anderer eingreift. Beides ist der Fall bei Helvetia, Berneralpenmilch-Gesellschaft und Holländische Cacao- und Chocoladefabrik Bensdorp in Cleve und Berlin. Abänderungen sind nötig und müssen angestrebt werden.

Der Leipziger Marmeladenprozess und ähnliches.

Wir haben in Nr. 310 des Gordian die im Reichsanzeiger und in verschiedenen Leipziger Zeitungen erschienene Anzeige der Königl. Staatsanwaltschaft zu Leipzig bekannt gegeben, die diese Behörde als öffentliche Anklägerin in dem Marmeladenverfälschungsprozess des Herrn Paul Augustin und Genossen erlassen hat. Es wird darin der verfügende Teil des Urteils öffentlich bekannt gegeben. Die Anklage lautete auf Nahrungsmittelfälschung und Betrug; im Urteil wird dagegen bekannt gemacht, dass nur wegen Nahrungsmittelverfälschung d. h. wegen Vergehen nach § 10 des Nahrungsmittelgesetzes gestraft worden ist; die Anklage wegen Betruges hat die Staatsanwaltschaft anscheinend im Laufe des Prozesses fallen lassen; es wird ihr nicht möglich gewesen sein, Zeugen vorzuführen, die sich betrogen gefühlt haben.

Digitized by Google

Wegen Nahrungsmittelfälschung allein ist aber die höchste Strafe, die das Gesetz als Geldstrafe kennt, 1500 Mark, dem Inhaber der Fabrik auferlegt worden; die drei Angestellten sind zu 500 Mark, 300 Mark, 75 Mark verurteilt worden. Alle Kosten haben die Verurteilten zu tragen; sie werden sehr gross sein.

Ein Leipziger Justizrat schickt uns eine Berichtigung, wie er schreibt, als Verteidiger des Herrn Paul Augustin in Leipzig ein, beruft sich auf das Pressgesetz und fordert die Aufnahme seiner Berichtigung.

Der Herr Justizrat übersieht aber, dass nach dem Pressgesetz **nur** die beteiligte Privatperson eine Berichtigung auf Grund des § 11 fordern kann, und dass **diese** auch die Berichtigung als Einsender unterzeichnet haben muss.

Berechtigt, eine Berichtigung zu fordern, sind also die Herren Augustin, Göbel, Daus, Daus, und diese dann, wenn sie eine von ihnen unterzeichnete Berichtigung einliefern. Das Gesetz kennt die Vorschrift nicht, dass eines Rechtsanwaltes Berichtigung von dem Redakteur einer Zeitung dann anerkannt werden muss, wenn die Berichtigung statt von der »beteiligten Privatperson« nur von ihrem Rechtsanwalt unterzeichnet ist. —

Trotz alledem nehmen wir die uns eingesandte Berichtigung wörtlich auf. Unser Interesse ist ein rein sachliches; wir bekämpfen die Pantscherei in Industrie und Gewerbe, wo wir sie finden; welche Personen es sind, die gegen Gesetz, Recht und Gebrauch sich vergehen, das ist uns gleichgültig.

Die Berichtigung lautet so:

Berichtigung.

In dem in Nr. 310 vom 25. März 1908 der Zeitschrift »Gordian« unter der Ueberschrift »Der Leipziger Marmeladenprozess und ähnliches« enthaltenen Aufsatz wird behauptet,

1. die Verurteilung in dem Strafprozesse gegen Paul Augustin und Gen. sei auch wegen **Betrugs** erfolgt,

2. die Nahrungsmittelverfälschung und der Betrug seien dadurch begangen worden, dass Himbeermarmeladen und andere Obstkonserven hergestellt worden sind »aus wenig Obst, viel Kartoffelsirup und Abfällen und roter Farbe«, sowie

3. man habe »die Himbeerkerne« aufgekauft und »dazwischen gemischt«.

Diese Behauptungen sind sämtlich unwahr.

Zu 1) Verurteilung wegen Betrugs ist **nicht** erfolgt. Im Gegenteil hat das Urteil der auf Betrug mit gerichtet gewesenen Anklage gegenüber festgestellt, dass Betrug **nicht** vorliegt.

Zu 2) Verurteilung wegen Verwendung von »Abfällen« und »roter Farbe« ist nicht erfolgt. Im Gegenteil: Das Urteil hat das Färben mit Teerfarbe, weil deklariert, **nicht** beanstandet. Wegen Verwendung von »Abfällen« ist überhaupt Anklage nicht erhoben gewesen. Die Verurteilung ist auch nicht erfolgt, weil Himbeermarmelade und andere Obstkonserven aus »wenig Obst« und »viel Kartoffelsirup« hergestellt worden sind, sondern, weil der zu einigen Marmeladesorten verwendete Kapillärsirup und Apfelzusatz das nach dem Gutachten der Nahrungsmittelhygieniker zulässige Mass überschritten, aber nicht, bezw. nicht ausreichend deklariert worden seien. Das Urteil hat festgestellt, dass die Gutachten der Nahrungsmittelhygieniker im Widerspruch mit dem Gutachten sämtlicher als Sachverständigen gehörten Industriellen stehen, dem Gutachten der ersteren aber sich angeschlossen.

Zu 3) Himbeerkerne sind lediglich zu der ausserordentlich billigen sogen. Volksmarmelade verwendet worden, während das Urteil ausdrücklich festgestellt hat, dass die Verwendung von Himbeerkernen zu anderen Marmeladen, besonders zu den Himbeermarmeladen, wie die Anklage behauptet hatte, **nicht** als bewiesen angesehen werden könne.

Leipzig, am 2. April 1908.

Der Rechtsanwalt Justizrat Broda.

* * *

Wir wollen auf diese Sache heute nur kurz eingehen. Nach dem Wortlaut dieser Berichtigung wäre den Verurteilten, nach ihrer Meinung, vom Leipziger Landgericht schweres Unrecht geschehen. Jeder Verurteilte darf auf seine Richter wochenlang schelten! Indessen wiederholen wir: Wenn das Gericht die höchste zulässige Geldstrafe von 1500 Mark verhängte, dann können die Verfehlungen gegen das Nahrungsmittelgesetz nicht so harmlos sein, wie sie in der »Berichtigung« erscheinen. Dass die, die Staatsanwaltschaft stützenden Sachverständigen, nichts von »Marmelade« verstehen, hörten wir monatelang; für sachverständig allein halten sich meist immer die Angeklagten und die, die angeklagt zu werden befürchten. Würden die Obstkonservenfabrikanten zu ihren Fabrikaten immer nur frisches Obst und raffinierten Zucker verarbeiten, sie würden keinerlei Belästigung durch die Staatsanwaltschaften, keinerlei abfällige Kritiken durch Zeitschriften zu befürchten haben. Gerade die Marmeladenpantscherei steht auf der Höhe der augenblicklich und seit Jahren betriebenen Nahrungsmittelverfälschungen. Im sächsischen Landtage und im preussischen Abgeordnetenhause haben Abgeordnete am 19., 22. und 23. Februar 1908 scharfe Urteile über diese Zustände abgegeben. Viele Konserven, z. B. Stangenspargel, Erbsen, Bohnen, Karotten, Pilze, Gurken, Tomaten, ferner die als ganze Frucht konservierten Obstsorten, wie Reineclauden, Mirabellen, Stachelbeeren, Aprikosen, Nüsse, Birnen usw. werden nicht verfälscht. Warum nicht? **Deshalb nicht, weil die Hausfrau weiss, wie Stangenspargel, ganzes Gemüse, ganzes Obst aussehen muss, weil eine Verfälschung also schon durch die Augen erkannt werden würde.**

Sobald aber alles zu Mus gemacht ist, sobald die **natürliche Form** des Rohstoffes verschwunden ist, dann geht das Verfälschen an. So ist's auch beim Wein: Weintrauben werden nicht verfälscht, aber der nicht ohne weiteres als rein erkennbare Saft der Trinkwein, wird jämmerlich gestreckt und verfälscht. So ist's mit Honig: Scheibenhonig wird nicht verfälscht, aber Leckhonig ist, »rein«, schwer zu bekommen So ist's bei Obstkonserven: getrocknete oder sonst konservierte **ganze Früchte** werden nicht verfälscht, sobald es sich aber um Saft oder Obstmus (Marmelade) handelt, dann blüht die Fälscherei, dann kann man die Strassen auf- und ablaufen, ehe man Saft und Marmelade findet, die nur aus frischem Obst und Raffinade fabriziert sind. Und so geht das weiter. In welchen Bäckereien werden denn heute die Pfannkuchen mit reiner Obstmarmelade gefüllt? Wo werden Milchbrötchen mit frischer Vollmilch gebacken? Wo wird zu Butterkuchen keine Margarine verwendet? — Nur an einzelnen Stellen!

Wir sind bald so weit, dass jeder dritte Mann sich für berechtigt hält, mit Surrogaten freiöffentlich zu hantieren, und darin gar keinen Makel mehr findet.

Dass es darin bald besser werde, das soll mit unsere Aufgabe bleiben.

Digitized by Google

Deutsche Zolltarifauskünfte.

Die Firma Van Houten hat dem Provinzialsteuerdirektor in Cöln Papier, das zur Verpackung von Kakaopulver dienen soll, zur Begutachtung vorlegen lassen. Bei den ersten beiden Papierproben handelte es sich um Papier, das sich augenscheinlich nicht zur Verwendung als Druck-, Schreib-, Lösch- oder Zeichenpapier eignet; es sind ungefärbte, auf beiden Seiten glatte Packpapiere, von denen das eine mit einer Warenanpreisung bedruckt ist. Diese beiden Papiersorten sind bei der Einfuhr ins deutsche Zollgebiet allgemein zu 10 Mk., vertraglich zu 3 Mk. für 100 Kilo zu verzollen.

Eine weitere Probe, die ebenfalls zur Verpackung von Van Houtens Kakaopulver dienen soll,, war auf der einen Seite bläulich gefärbt und mit Metalldruck versehen. Dies Papier hat allgemein 10 Mk., vertraglich 8 Mk. für 100 Kilo Einfuhrzoll zu entrichten. Da alle drei Papiersorten aus Holland kommen, das mit dem Deutschen Reiche im Verhältnis gegenseitiger Meistbegünstigung steht, so haben natürlich die Vertragssätze in Anwendung zu kommen.

Ebenfalls mit Van Houtens Kakaopulver in Verbindung stehen sogenannte Ankündigungstafeln zur Reklame. Diese Tafeln, die in Holland hergestellt sind, kennzeichnen sich als auf Pappe aufgeklebtes Bilderpapier; sie sind als Pappware zu verzollen, und wegen der Verbindung mit Bilderpapier, sowie auch wegen des Ausstanzens der Pappränder dem Zollsatze von 30 M. für 100 Kilo zu unterstellen.

Zum gleichen Zollsatze sind auch aus Frankreich stammende Reklametafeln von folgender Beschaffenheit zu verzollen. Das vorgelegte Muster besteht aus einer rechteckigen, auf beiden Seiten mit Papier überzogenen Papptafel von 56 zu 40 cm Grösse. Sie ist zum Zwecke des Aufhängens mit Messingösen und einem durch die Oesen gezogenen Schnürchen aus Baumwollengespinst versehen. Die Papptafel trägt auf der Schauseite in mehrfarbigem Drucke die Firmenbezeichnung, die Fabrikmarke und ein auf die Erzeugnisse der Firma bezügliches Bild. Die Tafeln dienen nicht lediglich als Bild, sondern vielmehr dazu, die Aufmerksamkeit auf die Erzeugnisse der Firma zu richten. Die Messingösen sowie die baumwollenen Schnürchen sind für die Zollbehandlung belanglos. Tafeln von der Beschaffenheit des Musters sind als Waren aus mit mehrfarbig, bedrucktem Papier überzogener Pappe zu verzollen mit 30 M. für 100 Kilo.

Aus Holland sind der Zollbehörde Kakaohülsenkuchen zur Beurteilung vorgelegt worden. Diese, schwach nach Kakao riechenden Kakaohülsenkuchen entstehen nach der chemischen und mikroskopischen Untersuchung bei der Verarbeitung der gerösteten Kakaobohnen; es sind bis zur Gestalt groben Pulvers zerkleinerte und in die Form harter Kuchen gepresste Kakaoschalen. Die dunkelbraunen, geriffelten Kuchen sollen als Viehfutter Verwendung finden. Trotzdem müssen sie zollamtlich wie gemahlene Kakaoschalen behandelt und zu 65 M. für 100 Kilo verzollt werden.

In München sind der Zollbehörde Schokoladenbonbons aus Oesterreich vorgelegt. Diese Bonbons bestehen aus mit Zucker eingedicktem Fruchtsafte, oder aus einer Fondantmasse, und sind mit einem Schokoladenüberzuge versehen, daher als Bonbons mit Zusatz von Schokolade zu verzollen. Die Einfuhr sollte in Holzkistchen, die 500 bis 1000 Stück enthalten, erfolgen. Der Zollsatz für diese Schokoladenbonbons wird sich auf 80 Mk. für 100 Kilo stellen.

Ausserdem hat die Oberzolldirektion in Cassel eine Ware aus Oesterreich-Ungarn begutachtet, Energie genannt, eine Lebertran-Schokolade, in Täfelchen bestehend, die eine Emulsion von Lebertran, eine Pasta von Schokolade und einen Zusatz von phosphorsaurem Kalk enthalten, und die Kindern, die Lebertran in unveränderter Gestalt nicht nehmen können, als Kräftigungsmittel ärztlich verordnet werden soll. Die Täfelchen sind 4 cm lang, 2 cm breit, 1 cm stark und befinden sich je in einem Stanniolumschlag, um den eine den Aufdruck „Energie„ tragende Hülle aus rotem Seidenpapier gelegt ist. Da die stoffliche Zusammensetzung und der Verwendungszweck bekannt ist, stellt sich die Ware als eine nicht äther- oder weingeisthaltige, mit Schokolade versetzte Arzneiware in Form von Täfelchen dar und unterliegt einem Zollsatz von 50 Mk. für 100 Kilo.

Der Hamburger Zollbehörde ist eine sogenannte »Kaffee-Essenz Marke S & H Qualität ND« vorgelegt worden. Dies ist eine dunkelbraune Flüssigkeit, die nach dem Etikettenaufdrucke der vorgelegten Probefläschchen sowie der Erklärung des Herstellers ein reiner, andere Stoffe nicht enthaltender Kaffeeauszug ist. Als solcher kennzeichnet er sich auch nach der chemischen Untersuchung; er ist insbesondere frei von Aether und Weingeist. Die Ware soll in nicht luftdicht verschlossenen Glasflaschen eingehen. Dieser Kaffeeauszug, der aus England eingeführt ist und zur Herstellung von Konfitüren dienen soll, ist zum Satze von 60 Mk. auf 100 Kilo zu verzollen.

Aus der Schweiz kommt Schokolade, in einer mit blossem Auge wahrnehmbaren Weise mit Haselnusskernen gefüllt, in Sendungen von gewöhnlicher Schokolade mit zur Einfuhr nach Deutschland, ohne dass dies in den Eingangspapieren besonders deklariert wird. Auch ist die Beimischung der Haselnusskerne auf den Verpackungen nicht ersichtlich gemacht. Hiermit hat sich die Zollbehörde beschäftigt und entschieden, dass Schokolade, die in einer mit dem blossen Auge wahrnehmbaren Weise mit Haselnusskernen, Mandeln oder dergl. gefüllt ist, ebenso wie die mit Crême, Marzipan, Likör oder dergl. gefüllte als Schokoladeware zum allgemeinen Satze von 80 Mk. für 1 dz verzollt werden muss; sind die Kerne jedoch so fein zerrieben, dass sie mit dem blossen Auge nicht mehr wahrgenommen werden können, so ist die damit vermischte Schokolade der mit Gewürzen, Heilmittelstoffen oder dergl. vermischten Schokolade gleichzuachten und zum vertragsmässigen Satze von 50 Mk. für 1 dz zuzulassen.

Schliesslich hat die Zollbehörde entschieden, dass die von der Berner Alpen-Milch-Gesellschaft in Stalden (Emmenthal) hergestellte, ungezuckerte, eingedickte Milch, die unter der Bezeichnung: Schweizer-Alpen-Milch „Bärenmarke“ (Swiss Milk „Bear Brand“ — Sterilized) in luftdicht verschlossenen Blechgefässen in den Handel kommt, zum vertragsmässigen Zollsatze von 20 Mark für 100 Kilo zu verzollen ist.

Die Kakaokrisis.

Aus La Guayra wird uns die Zeitung »El Constitucional« vom 11. Februar eingeschickt, in der ein Aufsatz »Die Kakaokrisis« steht und der, übersetzt, so lautet:

Auf losem Blatte hat der »Gordian« — eine deutsche Fachzeitschrift und eines der charakteristischsten Organe der Kakaoindustrie — Anfang Januar 1908 einen Artikel erscheinen lassen, worin er die Ursachen der Krisis darzulegen sucht, die der Kakao in den letzten Monaten durchzumachen hatte. Er sagt u. a.:

»Die durch die Spekulation seit 18 Monaten beunruhigte Kakaoindustrie aller Länder hat in den letzten Monaten einen sehr starken Konsumrückgang erlitten, der durch die hohen Preise der rohen Kakaobohnen verschuldet worden ist.«

Wir sind auch der Ansicht, dass der zu sehr erhöhte Preis irgend eines Produktes den Wider-

Digitized by Google

stand des Konsums hervorrufen muss, und dass logischer Weise früher oder später diese beiden gegeneinander wirkenden Kräfte einen Ausgleich suchen und zu einer mittleren, vernünftigen Preislage kommen müssen.

Nicht aber sind wir damit einverstanden, dass der erwähnte Artikel weiterhin, um die Konsumverminderung zu beweisen, von einer Verminderung der Kakaoeinfuhr in den »Konsumländern von Europa usw.« (Deutschland, Frankreich, England, Holland, Spanien, Belgien, Russland, Vereinigte Staaten) erzählt. Unserer Meinung nach sind diese Daten vielmehr dazu angetan, eine Verminderung der Produktion zu beweisen; denn es ist nichts von Produktionsländern bekannt, die Vorräte halten in Erwartung der Nachfrage aus den Konsumländern. Die Natur der Frucht verbietet das Einlagern in tropischen Ländern; alle Lager (Stocks) zur Versorgung des Konsums befinden sich in Europa, und jene europäischen Vorräte sind es, die als genaue Norm für die Manipulationen der Fabrikanten, Kaufleute und Spekulanten dienen.[1])

Der »Gordian« fährt fort:

»Aus diesem Konsumrückgange sollten die Pflanzer aller Länder lernen, dass sie nur dann einen Absatz für ihren Kakao finden, wenn sie, Hand in Hand mit den Fabrikanten, nach Mitteln und Wegen suchen, um die Spekulation aus dem Kakaohandel auszuschalten, damit der Kakao Jahr um Jahr zu einem normalen Mittelpreise an den Konsum kommt. Nur dann kann der Konsum die steigenden Erträge aller Ernteländer aufnehmen!«

Theoretisch scheint das Hilfsmittel wenigstens diskutabel zu sein, aber in der Praxis würde die gesuchte Bohne, genau wie alle übrigen Handels- und Industrieprodukte, doch immer den so bekannten, mehr oder weniger empfindlichen Schwankungen zwischen Hausse und Baisse ausgesetzt bleiben; denn die Konkurrenz der verschiedenen preisbestimmenden Faktoren, als da sind: Spekulation, Konsum, Produktion, Nachfrage usw., lässt sich nicht vermeiden.[2])

Andererseits wird der Produzent immer an den verkaufen, der ihm das beste Gebot macht, unbekümmert darum, ob das ein Spekulant, Fabrikant oder Konsument ist.

Das sozialistische Ideal,[3]) betreffend die gerechte Verteilung des Reichtums, wird immer eine Mythe bleiben, so lange es in der Welt Menschen gibt, die zu arbeiten, und solche, die nur zu geniessen wissen! Dasselbe könnten wir von dem zitierten Artikel des »Gordian« sagen, bei seinem Bemühen, die kaufmännische Spekulation zu unterdrücken! Spekulation und Handel sind Synonyme, und es wird niemanden geben, der mit Sicherheit sagen könnte, ob der Handel von der Spekulation, oder ob die Spekulation vom Handel lebt!

Um zu beweisen, dass nicht die Spekulation allein als Ursache dieser Lage des Kakaos in Frage kommt, sondern dass, wie immer, ein aussergewöhnliches, durch verschiedene Ursachen hervorgerufenes Moment den spekulativen Geist erregt und damit seinen Teil zu der Krisis beigetragen hat, geben wir nachstehend einige statistische Daten wieder, die sicherlich Licht über die Sache verbreiten werden.

	1894	1903	1906	
Produktion	1 380 000	2 550 000	2 980 000	Sack*)
Konsum	1 290 000	2 540 000	3 040 000	»

*) Die Sackangabe rechnet mit einem Durchschnittsgewicht von 50 Kilo ungefähr für 1906.
R. d. G.

Wir finden da, dass sich in den letzten dreizehn Jahren die Produktion mehr als verdoppelt hat, und dass der Konsum dieser Erhöhung in gleicher Ausdehnung folgte, bis sich im Jahre 1906 ein Defizit in der Produktion gegenüber dem Konsum bemerkbar machte; und genau zu Ende des Jahres 1906 trat die Spekulation mit wahrem Feuereifer auf den Plan!

Daraus folgt: dieselben Ursachen, die die Spekulation ermutigten, werden ihr auch mit der Zeit den Mut wieder entziehen, bis wieder eine vernünftige Preisbasis erreicht ist. Wann wird das sein? Dann, wenn das richtige Verhältnis erreicht ist, das zwischen Produktion und Konsum bestehen soll,[4]) — sei es nun durch Mutloswerden der Produzenten, wie es ehedem in Venezuela mit der Baumwolle oder letzthin mit dem Kaffee war, sei es wegen Fehlens von genügendem Konsum, was ja, wie der »Gordian« verkündet, schon der Fall ist. Das endliche Resultat wird das gleiche sein, und das einzige, was dem gesunden Menschenverstand jetzt entspricht, ist abzuwarten und sich klug zu versorgen. Ein anderes Mittel gibt es nicht!![5])

Bis zu welchem Preise der Konsument zu bezahlen geneigt ist? Wir wissen es nicht, — unglücklicherweise, denn es wäre sehr wichtig und vorteilhaft, dies heute noch Unbekannte zu ergründen. Carlos I. Vidal.

* * *

1. Wir haben dem Verfasser dieses Aufsatzes, auf Grund unserer besseren Uebersicht über das Produkt Kakao, etwas zu erwidern: Wenn Herr Carlos Vidal sagt, es sei nichts davon bekannt, dass Kakao zu Spekulationszwecken in den tropischen Ländern eingelagert werde, so stimmt das, und es stimmt auch nicht. In den Lagerhäusern Bahias, Trinidads, Guayaquils liegen oft tausende, zehntausende, zusammen auch hunderttausende von Säcken. In Bahia allein lagen am 1. März 60—70 000 Sack. Aber die Hauptgefahr liegt seit zehn Jahren in Lissabon. Dort haben vor zehn zwölf Jahren Kakaokaufleute die Spekulation mit Kakao aufgebracht; andere haben ihnen die Mache abgeguckt und heute wartet eine Handelsheerschar auf den Augenblick, wo die günstige Konjunktur kommt, wo es was zu machen gibt. —

Wäre die Kakaobohne die Spekulation los, verhandelte der Fabrikant als Grosskonsument mit dem Pflanzer als Grossproduzent, — aller Kampf hätte ein Ende. Der Gordian könnte abrüsten und sich auf sein Altenteil begeben.

2. Die preisbestimmenden Faktoren Missernte, Ueberfluss, grosse Nachfrage, kleine Nachfrage haben ihre volle Berechtigung. Ihre volle Berechtigung haben auch die Versuche der Importeure, mitten in der Ernte oder gleich nach beendeter Ernte, Kakao billig einzukaufen, in der Hoffnung, dass spätere erhöhte Nachfrage bei verringertem Angebot einen entsprechenden Gewinn für das Risiko des Vorauskaufes bringen. Wer gegen einen solchen handelsgebräuchlichen Hergang Einwände macht, stösst die Grundlage des Handelsstandes um. Das ist dem Gordian nie eingefallen und wird ihm nie einfallen. Die Spekulation in Kakao, die die Preise auf und ab jagt, gegen die der Gordian Front macht, sieht aber aus ganz andern Augen. Neu sie zu zeichnen, haben wir wohl nicht nötig.

3. Was das nun, wenn man die Auswüchse des Handels, die Nurspekulanten als Schmarotzer aus dem ordentlichen Handel entfernen will, mit dem sozialistischen Ideal, mit der Verteilung des Reichtums zu tun hat, ist völlig unklar. Unklar

Digitized by Google

und unnütz ist es auch, feststellen zu wollen, ob der Handel von der Spekulation, oder ob die Spekulation vom Handel lebt.

4. Das richtige Verhältnis, das sich zwischen Konsum und Produktion bildet und das dann die Preise bestimmt, das ist allezeit willkommen gewesen. Missernten und hohe Preise, Riesenernten und niedrigere Preise haben sich stets ertragen lassen, ihre Folgen auch. Wie klein die Preisschwankungen dann sind, in wichtigen Produkten, wenn sie für die Spekulation nicht tauglich sind, das sehen wir bei dem allerwichtigsten Nahrungsmittel, das die Welt kennt, an der Milch. Die Ausgabe dafür, also der Umsatz darin, erreicht Milliarden — und doch ist noch nie im grossen in Milch spekuliert worden. Und die Welt besteht doch. Weil die Milch nicht vertretbar, nicht einlagerungsfähig ist, nicht eingesperrt werden kann, nicht haltbar ist, darum haben wir darin keine Spekulation. Immer nur in solchen Produkten wird spekuliert, die haltbar und vertretbar sind.

5. Als einziges Mittel, sich gegen die Spekulation zu wehren, nennt Herr Vidal: abwarten und **sich klug versorgen.** Das Mittel, besonders das letztere, ist ohne Zweifel vortrefflich. Aber ist Herrn Vidal schon in seinem Leben ein spekulierender Kaufmann über den Weg gelaufen, der immer auf der richtigen Seite gelegen hat? Der sich immer klug versorgt hat, zu Zeiten, in denen die Spekulation die Hände mit im Spiele hat? Dann bitten wir, diesen Wundermann nach Hamburg zu schicken, er soll dann in der Hamburger Lotterie für den Gordian in jedem Jahr zweimal das grosse Los gewinnen. Und was ein smarter, in allen Sätteln reiten könnender Kaufmann nicht fertig bringt, das soll der arme Fabrikant, der weitab vom Schusse sitzt, der ganz andere Aufgaben zu erfüllen hat, als den Jobberschlichen nachzuspüren, erzielen können? Die ganze Tätigkeit, die ganze Möglichkeit »sich gut zu versorgen«, besteht für den Fabrikanten doch darin, die ihm erreichbaren 5—6 Firmen auszufragen, welchen Preis sie am Kauftage für Bahia, Akra, Samana, Thomé fordern. Und viele glauben wirklich, wie klug sie sich versorgt haben, wenn sie den Einen mal 25 oder 50 Pfg. gedrückt haben. Weiter reicht ihre Möglichkeit garnicht; jeder ist allein! Aber wider ihn stehen in langer Kette geschlossen und verbündet alle die, die ein Interesse am Auf und Ab der Preise haben. Die Spekulanten haben Hilfstruppen, der Handel hat Hilfstruppen, Exporteure und Importeure haben ihre beratenden Makler, der Handel hat überall seine Vertreter, wen aber hat der Fabrikant? Niemanden! — Er ist auf sich selber angewiesen. Und darum lässt er sich so leicht ausbeuten! R.

Das Wunderfabrikat Haemacolade.

Die Redaktion der „Fliegenden Blätter" in München hat es dem »Gordian« krumm genommen, dass er aus ihnen die spassige Anzeige abgedruckt hat, die wir in Nr. 309 auf Seite 1695 unter dem Titel »Das Wunderfabrikat Haemakolade« bringen. Wohlverstanden! Wir sagen ausdrücklich dabei, dass wir die spassige Kartoffolade-Anzeige aus der Nummer 3266, Seite 115 der »Fliegenden Blätter« nahmen, schmücken uns also durchaus nicht mit fremden Einfällen. Item! Der Münchener Herr fordert von uns eine Berichtigung, die wir zugestehen müssen:

Berichtigung.

In Nr. 309 des »Gordian« vom 5. März 1908 war auf Seite 1695 und 1696 in dem Artikel »Das Wunderfabrikat Hämacolade« der in Nr. 3266 der »Fliegenden Blätter« auf Seite 115 veröffentlichte Beitrag »Universol« unbefugt nachgedruckt. Dabei ist an Stelle des Wortes »Universol« jedes Mal das Wort »Kartoffolade« gesetzt worden, das in unserem Beitrag nicht enthalten war.

München, den 25. März 1908.

Redaktion der
»Fliegenden Blätter«.
J. Schneider.

* * *

Kann uns jemand eine Erklärung dafür beibringen, was die Redaktion der »Fliegenden Blätter« mit dieser Berichtigung für einen Zweck verfolgt?

Wir denken nun schon seit dem 25. März darüber nach, können aber nichts finden.

Der Rückgang des Kakaoverbrauchs.

Die grossen Verbrauchsländer Nordamerika, Deutschland, England und Frankreich haben sich von den Schlägen, die ihnen die grenzenlose Bohnenspekulation in den letzten anderthalb Jahren versetzt hat, auch im neuen Jahre 1908 bisher nicht erholt. Der Kakaoverbrauch ist in diesen, allein ausschlaggebenden Ländern überall zurück, und diese Nachwehen unerhört hoher Preise lassen heute keine guten Aussichten für die weitere Entwickelung des laufenden Jahres aufkommen. Wie die an den Verbrauchszahlen heute allenthalben zu spürenden Nackenschläge der Hausse nicht zugleich mit dieser, sondern erst viele Monate später einsetzten, so ist auch anzunehmen, dass der Verbrauch der einzelnen Länder die Spuren dieser Hausse noch länger sichtbar zeigen wird, als der Kakaomarkt. Dieser hat ja in letzter Zeit schon verschiedentlich Ansätze zur Rückkehr in normale Preisbahnen gezeigt, aber daraus darf noch nicht geschlossen werden, dass die Gefahr heute schon vorüber ist. Diese Gefahr ist immer noch vorhanden, mit ihr müssen die Fabrikanten rechnen, sie hat sich sogar in der Gestaltung der Preise im Monat März wieder recht deutlich gezeigt, denn wenn auch eine gewisse Erhöhung der Bohnenpreise am Schluss der grossen Weihnachtsernten berechtigt war, so bleibt daneben doch die Frage offen, ob eine Erhöhung der Preise in dem Umfange, wie sie im Laufe des verflossenen Monats stattfand, am Platze war.

Aus den **Vereinigten Staaten** sind bis zur Stunde amtliche Angaben über den Verbrauch des neuen Jahres noch nicht zur Hand. Dafür bilden aber die Neuyorker Ankunftszahlen schon einen Barometer, der recht deutlich anzeigt, dass der Bohnenbedarf in den Vereinigten Staaten im ersten Viertel 1908 noch nicht wieder normal, sondern anormal niedrig genannt werden muss. Dafür sind auch die Meldungen aus den Ernteländern, die in den letzten Monaten einliefen, ein Gradmesser. In Neuyork sind im März 1908 wieder rund 17000 Sack weniger angekommen als in der gleichen Zeit 1907, und in den Monaten Januar bis März 1908 stellt sich dieser Rückgang gegen 1907 gar auf 63000 Sack, gegen 1906 auf 33000 Sack. Diese 63000 Sack bedeuten bei einem Durchschnittsgewicht von 75 Kilo, das man für die in Nordamerika gangbaren Kakaosorten einsetzen kann, einen Rückgang von 4¾ Millionen Kilo! Wenn in Betracht gezogen wird, dass die amerikanischen Fabrikanten grosse Mengen gleich in den Ernteländern kaufen lassen und Neuyork für diese Mengen nur Durchfuhrplatz ist, so hat man auf diese Weise ungefähr,

Digitized by Google

solange amtliche Angaben fehlen, die Mengen gefunden, die den Rückgang des amerikanischen Verbrauchs darstellen. Ueber Neuyork gehen mehr als 90 Prozent dieses Kakaobedarfs, dessen tatsächlicher Umfang sich noch verringert, da es auch in Neuyork Leute gibt, die spekulieren, gern spekulieren und zu diesem Zwecke manchen Sack Kakao unsichtbar werden lassen, was durch die Zollfreiheit des Kakaos in den Vereinigten Staaten und durch den Mangel einer amtlichen Vorratskontrolle wesentlich erleichtert wird. Die Neuyorker Kakaoleute werden, um nicht aus dem Markt zu kommen, diese Politik des Unsichtbarmachens auch in den letzten Monaten trotz der kleinen Ankünfte verfolgt haben, wenn auch in geringerem Masstabe, als in manchen Monaten des Jahres 1907. Ein weiterer Grund für die Zurückhaltung der amerikanischen Fabrikanten sind die schlechten Zeiten. Von allen Seiten, aus Neuyork selbst, aus Chicago, aus Boston, aus anderen Mittelpunkten industrieller Betätigung der amerikanischen Kakaoindustrie laufen Klagen ein über die Not, mit der die Fabrikanten beim Absatz der Erzeugnisse zu kämpfen haben. Teilweise wird nur ein Bruchteil des Absatzes früherer Jahre erreicht. Mit diesen Berichten stimmt der Rückgang der Neuyorker Kakaoankünfte in Höhe von 4¾ Millionen Kilo vollkommen überein. Die später einlaufenden amtlichen Angaben über die Gesamteinfuhr der Vereinigten Staaten haben diese Wahrnehmung, die sich bei Neuyork machen lässt, nach unseren jahrelangen Beobachtungen regelmässig bestätigt.

In **Deutschland** sind die Bedingungen für den Kakaoverbrauch anderer Art als in den Vereinigten Staaten, aber die ursprünglichen Veranlassungen für den Rückgang die gleichen, die Nachwehen der Hausse und die wirtschaftlichen Verhältnisse, die auch in Europa heute tief genug stehen. Das zeigen deutlich die beiden ersten Monate des laufenden Jahres, die den Rückgang der letzten Monate des Jahres 1907 fortgesetzt haben. Für Januar und Februar 1908 stellt sich dieser Rückgang auf etwa 1½ Millionen Kilo, und wenn vielleicht die deutsche Märzaufnahme infolge der relativ günstigen Preisverhältnisse im Januar und Februar 1908 eine Besserung zeigt, so ist daraus für den grösseren Rest des Jahres noch nichts zu schliessen, so ist damit der Rückgang noch nicht aufgeholt, der Abzug vom Bohnenmarkt in keiner Weise günstiger geworden. In Hamburg sind im März 1908 allein fast 40000 Sack mehr angekommen als im März 1907, und dies Quantum von fast 3 Millionen Kilo rechtfertigt schon einen grösseren »Abzug« nach dem Inland, ohne die gerade in Hamburg infolge der fehlenden Vorratsstatistik recht beliebte Einsperrungspolitik zu erschweren, ohne in die eingesperrten Mengen grosse Lücken zu reissen. Wenn Hamburg in den Monaten Januar und Februar weniger Kakao empfing, dafür aber im März Riesenmengen, so ist dies eher auf besseren Geldstand als auf riesenhaften Bedarf zurückzuführen; was übrigens im Januar und Februar weniger nach Hamburg kam, ging dafür reichlicher nach Le Havre und London, wo die Bedingungen zur Einlagerung schon allein durch den billigeren Geldstand günstiger waren. Dies hat sich im März nach weiterer Ermässigung des deutschen Diskonts wesentlich verschoben. Daraus ist zum guten Teile der Märzüberschuss der Hamburger Ankünfte herzuleiten, die auch den Ausfall der beiden Vormonate wieder aufholten, sodass Hamburg in drei Monaten 1908 rund 21000 Sack oder etwa 1½ Millionen Kilo mehr erhalten hat als 1907. Selbst wenn der deutsche Märzverbrauch, also die tatsächlich zur Bearbeitung verzollte Bohnenmenge, dem Vorjahre gleichkommt, so bleibt noch immer der Rückgang von 1½ Millionen Kilo bestehen. Sollte dieser Rückgang aufgeholt werden, so müsste der deutsche Märzverbrauch 1908 4¼ Millionen Kilo betragen, eine Zahl, deren amtliche Bestätigung erst vorliegen muss, um glaubhaft zu erscheinen.

Für **England** liegen heute ebenfalls erst zwei Monate von 1908 vor. Von diesen ist der Januar grösser gewesen, der Februar aber wieder kleiner als 1907. Der Januar gehört noch zu der Versorgungsperiode des englischen Kakaobedarfs, die etwa im November 1907 einsetzte und von neuem zeigte, dass die englischen Kakaofabrikanten ihren Bedarf ruckweise einzunehmen pflegen und nach dieser Auffüllung dann Monate vergehen lassen, in denen sie nur kleinere, durch unvorhergesehene Dinge hervorgerufene Mengen aufnehmen. Der Februar mit seinen kleineren Zahlen scheint das Ende dieser Auffüllung, den Anfang geringeren Bedarfs anzuzeigen. Damit wäre England auf längere Zeit versorgt. Wenn trotzdem der März 1908 den sehr niedrigen März 1907 erreichen oder gar überholen wird, so will dies wenig genug sagen, vielmehr wird erst der April und Mai, die 1907 Versorgungsmonate waren, zeigen, ob England weiteren Bedarf in grösserem Umfange hat. Dieser Bedarf kann jedenfalls ohne Mühe aus den englischen Vorräten gedeckt werden, die in den letzten Monaten eine erhebliche Zunahme erfahren haben, sodass sie heute wieder auf einer durchaus normalen Höhe angelangt sind. England zeigt für zwei Monate 1908 dank dem grossen Januarverbrauch eine Zunahme von etwa 600000 Kilo, steht damit aber unter den grossen Verbrauchsländern heute allein da.

Verhältnismässig bedeutend ist auch der Rückgang, den **Frankreich** in seinem Verbrauch für zwei Monate 1908 gegen 1907 zeigt; der Rückgang stellt sich für diese Zeit auf fast 1 Million Kilo. Der französische Märzverbrauch ist in der Regel nur klein, und es liegt bei der konservativen Entwickelung, die ihm seit Jahren eigen ist, keine Veranlassung vor, dass in diesem Jahre eine Aenderung eintritt. Auch die französischen Fabrikanten haben unter der gleichen Ungunst der Verhältnisse zu leiden, wie ihre übrigen Kollegen, vielleicht noch mehr, da sie viel höhere Bohnenzölle als diese aufzubringen haben, einer Last, die bei den Preisschwankungen für Bohnen den Gang der Industrie wesentlich erschwert. Sollte der französische Verbrauch trotzdem, wider alles Erwarten, aus den gewohnten Bahnen heraustreten, so findet er an den Vorräten, die namentlich in Le Havre angeschwollen sind, reichliche Auswahl. Hierzu treten in den nächsten Monaten noch umfangreiche Samanaladungen, die gern Le Havre als Absteigequartier wählen, denn Hamburg und sein Hinterland werden mit den reichlichen Märzankünften für die nächste Zeit zu tun haben.

Es zeigt sich allenthalben in den Hauptländern ein Rückgang, soweit heute Zahlen oder Berechnungen möglich sind, selbst in England hat der Februar 1908 einen Rückgang gebracht. Der Rückgang im Kakaoverbrauch hat bisher 1908 gegen 1907 betragen in

Nordamerika	etwa	4¾	Millionen Kilo
Deutschland	»	1½	» »
Frankreich	»	1	Million »
zusammen	etwa	7¼	Millionen Kilo.

Rechnet man hiervon die Zunahme Englands von 600000 Kilo ab, so ergibt sich für die Haupt-

Digitized by Google

verbrauchsländer mindestens ein Rückgang von etwa 6 Millionen Kilo in den ersten zwei bezüglich drei Monaten 1908 gegen 1907. Geht es 1908 im gleichen Tempo rückwärts, so wird das Ergebnis für das ganze Jahr 1908 einen Rückgang von 4×6 Millionen gleich 24 Millionen Kilo ergeben. Wenn auch nicht erwartet werden kann, dass dieser Rückgang in gleichem Masse in den noch fehlenden neun Monaten sich fortsetzt, so ist andererseits nicht zu vergessen, dass die Monate April bis Dezember diesen Rückgang von über 6 Millionen Kilo erst aufholen müssen, um nur das Vorjahr 1907 zu erreichen, dessen Endergebnis schon hinter 1906 zurücksteht. Ausserdem ist zu bedenken, dass wir heute, soweit die Vorräte sichtbar sind, diese in den letzten Monaten auffüllen konnten, und dass die Lissaboner Vorräte, die vorm Jahr schon arg gelichtet waren, sich bis heute noch auf 142651 Sack gehalten haben.

Wenn in den letzten Monaten häufiger der Rückgang des Verbrauchs auf kleinere Ernten zurückgeführt wurde, so bedachte man nicht die steigenden Vorräte. Was nach Neuyork weniger ging, kam in grösserem Umfange in Europa an. Die Zeiten schauen nicht rosig aus, jedenfalls ist der Rückgang des Verbrauchs recht deutlich sichtbar und auf keinen Fall auf kleinere Ernten zurückzuführen, vielmehr in erster Linie auf die Bohnenspekulation, zu der sich in zweiter Linie als verstärkendes Moment die Ungunst der wirtschaftlichen Verhältnisse in allen Ländern gesellt hat.

Aus Verbrauchsländern.

Ueber den Rückgang, der sich gerade in den hauptsächlichen Verbrauchsländern zeigt, ist bereits ausführlich berichtet worden. Wir brauchen daher hier nur noch auf die folgenden Zahlenreihen hinzuweisen, die gute Gelegenheit zu eingehenden Vergleichen bieten.

* * *

Vereinigte Staaten.

Die amtlichen Ermittelungen der Vereinigten Staaten sind auf die Einfuhren und Ausfuhren von Kakaobohnen beschränkt, sodass für die Ermittelung des Verbrauchs nur der Weg übrig bleibt, die Einfuhrmengen um die Ausfuhren zu verringern und diese im Lande gebliebenen Mengen als Verbrauch anzunehmen. Schon deshalb ist es schwierig, den reinen Verbrauch zu ermitteln, weil Kakaobohnen in den Vereinigten Staaten zollfrei sind, und weil die im Lande gebliebenen Mengen nicht sämtlich zum Verbrauch kommen, sondern meist erst übers Lager in den Hafenplätzen und in den Fabriken selbst gehen. Gerade wie in andern Ländern, so halten natürlich die Händler und Fabrikanten in den Vereinigten Staaten ebenfalls Vorräte, doch weil in Amerika die Kakaobohnen zollfrei sind, lagern diese Vorräte ohne amtliche Aufsicht.

Die in den Vereinigten Staaten gebliebenen Mengen haben betragen in englischen **Pfund:**

	1905	1906	1907
Januar	5 614 588	10 116 548	9 874 939
Februar	5 461 034	9 211 604	7 850 829
März	9 255 980	4 712 720	11 216 129
April	7 625 293	4 493 874	6 094 023
Mai	7 633 806	6 634 240	6 160 030
Juni	6 429 746	6 826 077	6 185 339
Juli	6 798 057	7 244 382	9 017 140
August	4 655 551	5 201 633	8 [illegible]5 036
September	4 484 669	5 920 822	3 284 913
Oktober	3 453 416	6 141 309	4 417 452
November	6 467 104	7 435 548	5 351 177
Dezember	9 806 535	9 737 851	5 308 937
12 Monate	77 685 779	83 676 608	82 745 944

Von den Mengen gehen 95 Prozent über den Hafen Neuyork, sodass man Neuyork als den eigentlichen Kakaoplatz der Vereinigten Staaten bezeichnen kann, denn in die restlichen 5 Prozent teilen sich noch verschiedene Plätze. Die Neuyorker Zahlen sind aus zuverlässigen Angaben zusammengestellt; sie sind den amtlichen Zahlen um drei Monate voraus, denn sie gehen schon bis zum 1. April 1908, während die amtlichen Gesamtzahlen nur bis Ende 1907 reichen.

Die Neuyorker Ankünfte haben betragen in **Sack:**

	1905	1906	1907	1908
Januar	28 266	64 051	62 950	32 751
Februar	31 178	56 834	60 803	45 087
März	51 079	27 127	53 784	37 000
3 Monate	110 523	148 012	177 537	114 838
April	41 292	26 541	37 628	
Mai	36 702	30 829	43 493	
Juni	30 986	33 969	39 145	
Juli	29 719	31 205	40 691	
August	23 388	36 105	55 342	
September	22 483	38 452	19 424	
Oktober	19 371	45 508	26 725	
November	46 484	46 385	27 787	
Dezember	48 004	62 243	28 930	
12 Monate	408 952	499 249	496 702	

* * *

Deutschland.

Die amtlichen Zahlen über die Verzollung von Kakaobohnen entsprechen den Mengen, die im deutschen Zollgebiet, das auch Luxemburg umfasst, tatsächlich zur Verarbeitung gelangt sind. Nicht in den Zahlen enthalten sind die Kakaobohnen, die von Hamburg, Bremen oder über andere Plätze transito ins Inland auf den Zollboden einer Fabrik wandern, um dort unter Zollverschluss auf den Tag zu warten, an dem sie verzollt und verarbeitet werden sollen. Auch die Mengen, die in amtlichen Zollniederlagen oder in den Freihäfen aufgestapelt werden, sind nicht in den Zahlen enthalten. Der deutsche Einfuhrzoll auf Kakaobohnen, der bis zum 1. März 1906 35 Mk. betrug, stellt sich seitdem auf 20 Mk. für 100 Kilo.

Für den deutschen Verbrauch sind ins deutsche Zollgebiet eingeführt und verzollt worden in **Kilo:**

	1905	1906	1907	1908
Januar	4 556 400	4 681 300	4 880 100	4 021 300
Februar	2 025 800	2 022 900	2 724 200	2 310 800
2 Monate	6 582 200	6 704 200	7 604 300	6 332 100
März	2 215 500	3 554 400	2 767 900	
April	2 077 000	2 650 600	3 441 800	
Mai	2 195 200	2 700 700	1 975 100	
Juni	1 807 300	2 457 900	2 808 400	
Juli	3 826 700	3 713 100	4 561 500	
August	1 781 500	2 535 400	2 398 900	
September	1 998 900	2 692 400	2 587 300	
Oktober	2 350 200	2 853 500	2 404 700	
November	2 567 800	3 032 700	2 179 300	
Dezember	2 230 800	2 365 600	1 786 200	
Zus.	29 633 100	35 260 500	34 515 400	

Die deutsche Kakaoindustrie erhält ihren Rohkakao zum weitaus grössten Teile über Hamburg, das heute den Mengen und seiner Bedeutung nach der erste Kakaoplatz der Welt ist. Hamburg versorgt auch Oesterreich-Ungarn, Russland, Dänemark, Schweden, Norwegen, die Schweiz, ausserdem teilweise Belgien, Holland und sogar die Vereinigten Staaten.

Die Hamburger Ankünfte haben nach nicht amtlichen Aufzeichnungen betragen in **Sack:**

Digitized by Google

	1905	1906	1907	1908
Januar	56 393	56 589	65 175	53 447
Februar	50 765	54 117	54 623	50 153
März	59 868	51 815	33 720	73 093
3 Monate	167 026	162 521	153 518	176 693
April	41 177	49 489	26 868	
Mai	32 644	40 068	57 155	
Juni	44 424	29 169	52 820	
Juli	63 417	56 543	45 580	
August	65 633	57 318	68 502	
September	83 394	76 586	72 375	
Oktober	47 576	59 042	41 280	
November	65 137	57 057	26 835	
Dezember	47 040	75 950	49 900	
12 Monate	607 468	663 753	594 833	

* * *

Frankreich.

Der französische Einfuhrzoll beträgt 104 frs für 100 Kilo, doch wird bei Kakao aus französischen Kolonien, namentlich aus Franz. Westindien mit Martinique und Guadeloupe, nur die Hälfte des Einfuhrzolles erhoben.

Dagegen ist zu beachten, dass alle Kakaobohnen, die schon einen anderen Hafen Europas, z. B. Lissabon vor ihrer Einfuhr in einen französischen Hafen berührt haben, einem Zollaufschlag von 20 frs für 100 Kilo unterliegen.

Der französische Kakaoverbrauch stellt sich in den letzten drei Jahren wie folgt, in **Kilo:**

	1905	1906	1907	1908
Januar	1 448 200	1 829 000	2 081 000	1 426 500
Februar	1 874 800	1 871 700	2 092 900	1 817 700
2 Monate	3 323 000	3 700 700	4 173 900	3 244 200
März	1 833 000	1 796 800	1 638 000	
April	1 589 700	2 088 800	2 188 900	
Mai	1 595 800	1 794 300	1 872 300	
Juni	1 795 000	2 074 100	1 906 900	
Juli	1 367 300	1 569 400	1 647 400	
August	1 919 900	1 681 000	1 819 700	
September	1 815 500	2 019 600	1 860 500	
Oktober	2 242 300	2 299 400	2 059 800	
November	2 141 500	2 100 700	1 954 500	
Dezember	2 124 600	2 279 000	2 058 400	
12 Monate	21 747 600	23 403 800	23 180 300	

Die Hauptmengen des französischen Bedarfs gehen über Le Havre, das aber nur Speditionsplatz ist, die Geschäfte werden in Paris gemacht. Von den Gesamtankünften in Le Havre geht auch ein beträchtlicher Teil nach Hamburg weiter.

Die Gesamtankünfte in Le Havre haben betragen in **Sack:**

	1905	1906	1907	1908
Januar	31 978	33 646	46 239	67 272
Februar	30 195	34 884	44 630	68 516
März	32 872	28 001	42 435	76 028
3 Monate	95 045	96 531	133 304	211 816
April	32 625	32 927	28 006	
Mai	44 283	43 777	32 375	
Juni	59 311	55 412	53 389	
Juli	45 159	66 259	63 820	
August	58 852	37 127	68 656	
September	40 554	46 223	45 230	
Oktober	41 788	20 088	30 366	
November	22 216	29 203	23 987	
Dezember	28 837	25 524	36 659	
12 Monate	468 670	453 071	515 792	

* * *

England.

Der englische Einfuhrzoll auf Kakaobohnen beträgt — ohne Rücksicht darauf, ob die Bohnen aus englischen Gebieten oder anderswoher stammen — 1 d fürs englische Pfund oder 18.75 Mk. auf 100 Kilo.

Für den englischen Kakaoverbrauch sind folgende Mengen verzollt worden in **tons** = je 1016 Kilo:

	1905	1906	1907	1908
Januar	1 830 tons	2 276 tons	1 563 tons	2 417 tons
Februar	1 531 »	1 861 »	1 482 »	1 156 »
2 Mon.	3 361 tons	4 137 tons	3 045 tons	3 573 tons
März	1 849 »	1 781 »	1 381 »	
April	1 396 »	1 600 »	2 349 »	
Mai	1 898 »	1 841 »	2 068 »	
Juni	1 792 »	1 544 »	1 412 »	
Juli	1 461 »	1 983 »	1 600 »	
August	1 160 »	1 792 »	1 282 »	
Sept.	1 640 »	959 »	1 287 »	
Oktober	2 117 »	1 384 »	1 436 »	
Nov.	1 800 »	1 456 »	1 835 »	
Dez.	2 283 »	1 338 »	2 147 »	
Zus.	20 857 tons	19 815 tons	19 842 tons	
	21 089 112 Kilo	20 132 040 Kilo	20 159 472 Kilo	

Ausser London kommen als Ankunftshäfen für Kakao namentlich Liverpool, ferner Bristol und Southampton in Betracht. In London finden meist jeden Dienstag Kakaoauktionen statt, und diese sichern London für die Preisbestimmung in der Kakaowelt eine Bedeutung, die ihm nach den dort bewegten Mengen nicht zukommt.

Die Ankünfte in London haben in **Sack** betragen:

	1905	1906	1907	1908
Januar	24 095	36 614	17 833	36 822
Februar	15 897	21 496	25 223	24 651
März	18 624	19 092	25 407	25 953
3 Monate	58 616	77 202	68 463	87 426
April	13 340	12 784	15 228	
Mai	18 634	14 570	24 023	
Juni	15 768	15 002	13 800	
Juli	14 988	12 571	12 384	
August	19 554	13 711	10 761	
September	11 483	9 095	6 746	
Oktober	6 490	7 140	11 234	
November	11 136	10 413	9 194	
Dezember	11 749	7 913	15 976	
12 Monate	181 758	180 401	187 809	

* * *

Holland.

Kakaobohnen sind in Holland zollfrei.

Die holländischen Gesamteinfuhren an Kakaobohnen haben betragen in **Kilo:**

	1905	1906	1907	1908
Januar	1 192 000	1 307 000	1 519 000	1 978 000
Februar	1 517 000	1 569 000	1 325 000	1 743 000
2 Monate	2 709 000	2 876 000	2 844 000	3 721 000
März	806 000	1 814 000	1 689 000	
April	772 000	1 503 000	1 311 000	
Mai	1 504 000	1 876 000	1 325 000	
Juni	1 556 000	1 208 000	1 683 000	
Juli	2 108 000	2 761 000	2 845 000	
August	1 669 000	1 769 000	2 251 000	
September	3 085 000	2 400 000	2 185 000	
Oktober	2 485 000	2 299 000	2 235 000	
November	1 314 000	1 579 000	984 000	
Dezember	1 188 000	1 273 000	1 435 000	
12 Mon.	19 196 000	21 358 000	20 787 000	

Diese Gesamteinfuhren sind nicht von der holländischen Kakaoindustrie verarbeitet, vielmehr gehen noch ansehnliche Mengen als rohe Bohnen wieder ins Ausland, doch werden diese Ausfuhren erst seit Anfang 1908 auch monatlich veröffentlicht, sodass Vergleichszahlen für die Monate der Vorjahre fehlen. Im Januar und Februar 1908 sind aus Holland 1 754 000 Kilo wieder ausgeführt, sodass in den beiden ersten Monaten 1 967 000 Kilo zur Verarbeitung in Holland blieben.

Digitized by Google

Der Vergleich der jährlichen Gesamteinfuhren mit den Ausfuhren zeigt folgende Zahlen; es sind in **Kilo**

	I	II	III
	eingeführt	ausgeführt	i. Lande geblieben
1906	21 273 000	10 049 000	11 224 000
1905	19 294 850	8 557 451	10 737 400
1904	21 124 000	8 939 600	12 184 400
1903	16 741 665	6 011 191	10 730 474
1902	14 666 274	5 493 970	9 172 304

Die dritte Reihe zeigt ungefähr an, was die holländische Industrie verarbeitet, etwa 10 bis 12 Millionen Kilo jährlich. Bei diesen Mengen ist noch zu beachten, dass sie auch die übers Lager gehenden Kakaobohnen einschliessen.

* * *

Schweiz.

Die Angaben über den Kakaoverbrauch der Schweiz weichen insofern von den übrigen Aufstellungen ab, als sie nicht monatlich sondern vierteljährlich veröffentlicht werden.

Der schweizerische Einfuhrzoll beträgt nur 1 frs für 100 Kilo.

In der Schweiz sind an Kakaobohnen eingeführt in **Kilo**

	1905	1906	1907
I. Viertel	1 099 200	1 639 300	1 643 900
II. Viertel	1 236 700	1 464 400	2 006 400
III. Viertel	1 379 100	1 655 300	2 131 000
IV. Viertel	1 503 400	1 707 900	1 342 800
12 Monate	5 218 400	6 466 900	7 124 100

Die schweizerische Schokoladenindustrie hat, besonders durch ihre Spezialität, die Fabrikation von Milchschokolade, eine viel grössere Bedeutung im Weltmarkt, als ihr nach den eingeführten Bohnenmengen — danach steht sie hinter fünf anderen Ländern — zukommen würde. Holland, das Land des Kakaopulvers, macht aus 100 Kilo Bohnen 50 Kilo Kakaopulver; die Schweiz macht aus 100 Kilo Bohnen 500 Kilo Milchschokolade. Hollands Erlös aus 100 Kilo Bohnen ist für Pulver 150—200 Mk.; der Erlös für die Schweiz aus 100 Kilo Bohnen ist 1500—2000 Mk. für Schokolade. Natürlich ist dies nur ein roher Vergleich allein für den Bohnenbedarf, unberücksichtigt geblieben sind die ganz verschiedenen Einstandskosten. Die schweizerische Schokoladenausfuhr hat betragen in Kilo:

	1905	1906	1907
I. Viertel	1 608 300	1 798 200	1 953 400
II. Viertel	1 695 700	1 986 900	2 241 600
III. Viertel	1 964 900	2 104 100	2 217 500
IV. Viertel	2 407 600	2 911 200	2 466 500
	7 676 500	8 800 400	8 879 000

* * *

Spanien.

In Spanien unterliegen 100 Kilo Kakaobohnen einem Zoll von 120 Peseten gleich etwa 96 Mk., nur Kakaobohnen aus der spanischen Kolonie Fernando Po unterliegen in Spanien einem Einfuhrzoll von 70 Peseten gleich etwa 56 Mk. auf 100 Kilo. Fernando Po deckt etwa den vierten Teil des spanischen Bedarfs: In Anbetracht der Zollerleichterung geht daher die gesamte Kakaoernte von dort nach Spanien.

In Spanien sind an Kakaobohnen eingeführt und verzollt

	im ganzen	davon aus Fernando Po
1906	5 607 864	1 557 864 Kilo
1905	6 112 945	1 862 945 »
1904	5 816 359	2 010 766 »

Die Gesamteinfuhren Spaniens in den drei letzten Jahren verteilen sich auf die einzelnen Monate in folgender Weise in Kilo:

	1905	1906	1907	
Januar	284 311	331 473	190 457	Kilo
Februar	1 070 687	1 216 786	690 995	»
März	382 293	311 399	702 839	»
April	534 011	445 905	499 608	»
Mai	326 254	338 857	488 363	»
Juni	381 985	508 931	404 011	»
Juli	304 662	450 982	375 333	»
August	320 169	364 654	342 611	»
September	428 868	406 273	479 820	»
Oktober	757 817	381 445	152 886	»
November	281 733	213 231	976 773	»
11 Monate	5 072 790	4 969 936	5 303 696	Kilo
Dezember	1 028 922	666 885		
12 Monate	6 101 712	5 636 821		

* * *

Belgien.

In Belgien sind die Kakaobohnen zollfrei; von den Einfuhren sind für den belgischen Bedarf im Lande geblieben, in **Kilo:**

	1905	1906	1907
Januar	597 849	335 776	313 946
Februar	240 855	479 903	239 356
März	175 842	371 230	212 715
April	89 963	236 696	188 299
Mai	270 279	257 905	264 068
Juni	116 812	139 582	87 559
Juli	212 929	405 080	613 581
August	278 253	252 854	166 473
September	253 045	398 987	674 793
Oktober	397 748	329 180	75 718
November	186 172	354 565	266 192
Dezember	199 250	304 042	151 267
12 Mon.	3 018 997	3 865 800	3 253 967

* * *

Kanada.

Die Einfuhr von Kakaobohnen ist zollfrei; die kanadische Kakaoindustrie hat aufgenommen in engl. **Pfund:**

	1905	1906	1907
Januar	155 508	306 799	167 251
Februar	129 147	213 252	139 170
März	211 777	206 800	270 859
April	170 090	163 408	293 683
Mai	181 223	293 617	227 803
Juni	110 085	88 481	293 683
Juli	55 327	149 665	240 459
August	25 852	61 491	278 446
September	22 888	93 630	83 679
Oktober	131 218	118 802	214 034
November	80 716	357 053	144 471
Dezember	168 433	229 568	107 121
12 Monate	1 442 264	2 282 566	2 460 669

Etwa die Hälfte des kanadischen Kakaobedarfs wird durch Einfuhren aus den Vereinigten Staaten — Neuyork — gedeckt.

Zucker.

Bericht vom 7. April 1908.

In der ersten Woche der Berichtszeit ging der Markt mit einigem Hin und Her nach oben auf Nachrichten aus Nordamerika und Kuba, die nicht immer übereinstimmten. Es kamen auch amerikanische Käufe in Europa zustande. Als in der zweiten Woche die amerikanischen Anfragen fehlten, nahm der Markt eine wesentlich ruhigere Haltung an; es fehlte das belebende Moment. Erst gegen Ende der zweiten Woche zeigte sich wieder mehr Leben. England hält sich augenblicklich zurück, weil man dort auf eine Herabsetzung der Zuckerzölle rechnet. Ob dies eintreten wird, erscheint durchaus noch zweifelhaft.

Digitized by Google

Auf dem Raffinadenmarkt war es mit der Gestaltung der Preise gerade umgekehrt. Hier war in der ersten Woche nichts los, in der zweiten dafür desto mehr infolge der Kartellverhandlungen, sodass die geforderten Preise ohne weiteres bewilligt wurden. Die Magdeburger Tagespreise haben am 7. April für gemahlenen Melis 20 Mk., für gemahlene Brotraffinade 21¼ Mk. betragen.

* * *

Die **Brüsseler Zuckerkonvention** ist inzwischen unter Dach und Fach gebracht worden. Wie nicht anders zu erwarten war, hat auch Holland die Abänderungen in bezug auf England und Russland gebilligt, mit der Erklärung, dass russischer Zucker durch Zuschlagszölle vom holländischen Markte ferngehalten würde, doch träte dieser Fall wohl kaum ein. Am 31. März 1908 sind in Brüssel die Vereinbarungen von den Staaten endgültig ratifiziert. Nur Italien hat einen dreimonatlichen Aufschub erhalten, doch ist selbst im Falle einer wenig wahrscheinlichen Absage, die Italien geben könnte, der Bestand der neuen Ordnung der Dinge gesichert.

In den letzten Wochen fanden wieder Verhandlungen der **Raffinerien** statt zur Errichtung eines **Kartells.** Von der Berliner Versammlung am 26. März ist aber nur zu sagen, dass die Aussichten auf ein Gelingen nicht günstig sind. Wenn auch der grössere Teil der Raffinerien Vertreter entsandt hatte, so war doch etwa ein Drittel der Erzeugung nicht vertreten. Man hat sich auch nur mit den Bedingungen des Kartellvertrages und mit den Preisspannungen beschäftigt, während die Kontingentierung einstweilen zurückgestellt wurde Gerade dieser Punkt ist für das Kartell wesentlich; darüber soll erst im Mai wieder verhandelt werden. Es bleibt also abzuwarten, was von Zeit zu Zeit über den Gang der Sache bekannt gegeben wird. Die ablehnende Haltung einiger Raffinerien und die Schwierigkeit, die in der Kontingentierung liegt, sind Klippen, an denen der Plan wieder scheitern kann.

Kakaobohnen.

Bericht vom 8. April 1908.

Die Bohnenpreise haben in den letzten 14 Tagen mehr verloren als gewonnen. Wohl zeigten sich anfangs noch einige Erhöhungen, seitdem ist es aber stiller und stiller geworden. Die Forderungen mussten daher schon ermässigt werden, ohne dass dadurch die Kauflust geweckt wurde.

Allgemein sind die Ausfuhren aus den Kakaoländern in den letzten Monaten grösser gewesen als in der gleichen Zeit 1907, allgemein zeigen auch die Ankünfte in den Empfangshäfen grösseren Umfang, während dem gegenüber der Verbrauch in den Hauptländern, soweit amtliche Angaben darüber schon zur Hand sind, nicht unerhebliche Einbussen erlitten hat. Dies Versagen des Verbrauchs hat im Verein mit den grösseren Ernteergebnissen ein weiteres Anschwellen der Vorräte veranlasst. Seit Anfang 1908, in drei Monaten, sind die Ausfuhren gestiegen gegen 1907

von Bahia	um	71 000 Sack
» Trinidad	»	44 000 »
» Grenada	»	10 000 »
zusammen	um	125 000 Sack

Von allen anderen Gebieten, die überhaupt grössere Mengen liefern, ist schon bekannt, dass sie bisher entweder nicht weniger gebracht haben als 1907, wie Venezuela, oder bedeutend mehr als 1907 bringen werden, wie Samana/Sanchez.

Entsprechend diesen Mehrerträgen sind die Ankünfte in drei Monaten 1908 gegen 1907 gestiegen

in Le Havre	um	78 000 Sack
» Hamburg	»	23 000 »
» London	»	19 000 »
» Liverpool	»	15 000 »
zusammen	um	135 000 Sack

Davon sind die 62000 Sack abzusetzen, die in Neuyork in drei Monaten 1908 gegen 1907 weniger ankamen. Andererseits muss aber berücksichtigt werden, dass von Thomé in Lissabon in drei Monaten 1908 gegen 1907 rund 45000 Sack mehr ankamen, als wieder verladen wurden. Dann ergibt sich immer noch ein Ueberschuss der Ankünfte gegen das Vorjahr von rund 120000 Sack, die bei einem durchschnittlichen Sackgewicht von 70 Kilo etwa 8⅓ Millionen Kilo vorstellen.

Hält man diesen beträchtlichen Mehrlieferungen von 8⅓ Millionen Kilo Bohnen den Rückgang im Kakaoverbrauch gegenüber, der sich nach den bekannten Angaben für die Hauptländer auf etwa 6 Millionen Kilo stellt (auf Seite 1762 des Heftes genauer berechnet), so ergibt sich ein wesentlicher Ueberschuss der Erntemengen über den Bedarf. Die statistische Lage hat sich in den ersten drei Monaten bedeutend zugunsten der Fabrikanten verschoben.

Trotzdem muss auch heute darauf hingewiesen werden, dass die Gefahr aus dem Bohnenmarkt nicht geschwunden ist. Die Ueberschüsse in den Ankünften sind zu einem Teile, wie bei Bahia, durch Lichtung der Vorräte in den Kakaoländern veranlasst worden. Die Lissaboner haben auch heute noch ihren Kopf für sich und viel Geld verdient. Dazu kommt, dass jetzt 45—50000 Sack Thomé von den Lissaboner Vorräten verkauft sind, was die Einsperrung für den unverkauften Rest erleichtert.

Wer jetzt kaufen muss, kauft am besten von den Sorten, die sich namentlich in Le Havre und London sichtbar angesammelt haben. An beiden Plätzen haben Anfang April 1908 rund 195000 Sack gelegen. Darunter sind in erster Linie Sorten wie Trinidad u.a., die nicht wie namentlich Bahia, Thomé, Akra und vielleicht Samana Spielbälle der Spekulation geworden sind. In welchem Masse gerade Samana durch seine Haupternte den Haussiers die Arbeit erschweren wird, ist heute noch nicht zu sagen. Anzeichen dafür waren aber in den letzten Tagen schon da.

Im **Hamburger Hafen** sind im März 1908 folgende Mengen Kakaobohnen angekommen aus:

Bahia	16 055 Sack
Liverpool	11 284 »
Westafrika	9 641 »
Bremerhaven	8 707 »
Westindien	8 233 »
Le Hâvre	6 766 »
London	3 206 »
Southampton	3 138 »
Lissabon	1 943 »
Amsterdam	1 803 »
Andere Plätze	1 283 »
Neuyork	348 »
Rotterdam	309 »
Antwerpen	197 »
Colombo	180 »
März 1908:	73 093 Sack
» 1907:	33 720 »

Seit Jahresanfang, in 3 Monaten, sind in Hamburg angekommen:

1908	1907	1906
176 693 Sack	154 075 Sack	162 521 Sack.

Digitized by Google

In **Hamburg** sind am 4. April 1908 folgende **Preise für Kakaobohnen** gefordert worden:

je 50 Kilo	Platzware	Abladungsware
Samana	70.— Mk.	68.— Mk. cif
Akra	73.— »	71.— » »
Kuba	— »	73.— » cfr.
Thomé		
mittel	73.— »	73.— » cif
fein	77.— »	77.— » »
Bahia		
fair fermented	75.— »	72.— » cfr.
superior	78.— »	75.— » »
Venezuela		
ungefärbt	— »	74.— » »
gefärbt	— »	75.— » »
Kamerun	78.— »	— » cif
Trinidad		
fair shipping	77.— »	78.— » cfr.
plantation	78.— »	79.— » »
Guayaquil		
Machala	91.— »	82.— » »
Balao	— »	83.— » »
Caraquez	91.— »	— » »
Epoca Arriba	93.— »	83.— » »
Sommer-Arriba	102.— »	86.— » »

Die Handelskammer zu Hamburg gibt die Kakaomengen bekannt, die in der Zeit vom 15. Februar bis 14. März 1908 auf Grund des hamburgischen Deklarationsgesetzes zur Anmeldung gekommen sind.

In der Zeit vom 15. Februar bis 14. März 1908 sind angemeldet:

I. Einfuhren seewärts:

3 630 330 Kilo im Werte von 5 685 640 Mk.

Das sind 51 861 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswerte von 156.61 Mk. für 100 Kilo.

An diesen Einfuhren seewärts haben hauptsächlich folgende Länder Anteil:

Westafrika	950 760 Kilo
Brasilien	906 200 »
England	341 240 »
Portugal	278 990 »
Kamerun	237 470 »
Trinidad	205 040 »
Venezuela	183 740 »

II. Ausfuhren seewärts:

1 108 200 Kilo im Werte von 1 768 750 Mk.

Das sind 15 831 Sack zu je 70 Kilo mit einem Durchschnittswerte von 159.60 Mk. für 100 Kilo.

An den Ausfuhren sind hauptsächlich folgende Länder beteiligt:

Niederlande	264 410 Kilo
Vereinigte Staaten	149 660 »
Rheinprovinz	127 490 »
Triest	101 430 »
Dänemark	79 030 »
Schweden	78 800 »
Russland	66 990 »
Italien	47 400 »

Einzelberichte.

Venezuelakakao. In **La Guayra** sind vom 26. Februar bis zum 6. März 1908 von den Pflanzungen 3538 Sack Kakao angekommen gegen 3973 Sack in der gleichen Zeit des Vorjahres. Die Ankünfte in La Guayra sind seit Jahresanfang bis 6. März 1908 etwa 1500 Sack kleiner gewesen wie 1907. Ueber die Ernte selbst, die in diesen Monaten ihre Hauptzeit hat, gehen die Ansichten auseinander, so dass vorläufig ein Ueberblick noch nicht möglich ist. Aus La Guayra wird gekabelt, dass die Kakaoausfuhr dort betragen hat

	im März	in drei Monaten
1908:	820 000 Kilo	2 354 716 Kilo
1907:	963 192 »	2 332 886 »
1906:	861 370 »	2 244 490 »

Trotzdem die Ankünfte von den Pflanzungen kleiner waren, entspricht die Gesamtausfuhr in den ersten drei Monaten 1908 durchaus den Vorjahren.

In **Carupano** hat die Kakaoausfuhr betragen

	im Februar	in zwei Monaten
1908:	595 151 Kilo	1 046 584 Kilo
1907:	386 938 »	760 851 »
1906:	165 534 »	783 761 »

Hier zeigt sich eine Zunahme von fast 300 000 Kilo, die auf einen guten Verlauf der Ernte schliessen lässt. Im April/Mai pflegt sich ein Nachlassen der Ausfuhren zu zeigen, die im Juni/Juli, auch August anschwellen, um gegen Ende des Jahres wieder abzufallen.

Die Kakaoausfuhr von **Puerto Cabello** hat betragen

	im Februar	in zwei Monaten
1908:	103 338 Kilo	188 978 Kilo
1907:	99 357 »	162 154 »
1906:	62 168 »	133 013 »

Soweit bisher Zahlen vorliegen, aus La Guayra, Carupano und Puerto Cabello, hat die Kakaoausfuhr seit Jahresanfang 1908 die Mengen des Vorjahres sämtlich, wenn auch nicht viel übertroffen.

Guayaquilkakao. Die Ankünfte in Guayaquil haben betragen

	im März	in drei Monaten
1908:	61 000	94 900 Quintales
1907:	27 100	66 600 »
1906:	43 250	111 750 »

Der März 1908 hat mancherlei aufgeholt, doch müssen auch April und Mai noch grosse Ankünfte bringen, um die gewohnten Mengen früherer Jahre wieder zu erreichen. Welchen Einfluss die in Guayaquil ausgebrochene Beulenpest auf die Kakaobewegungen haben wird, ist noch nicht zu sagen.

Die Ausfuhr von Guayaquil ist bis Ende Februar gemeldet, sie hat umfasst

	im Februar	in zwei Monaten
1908:	659 614 Kilo	1 878 000 Kilo
1907:	906 761 »	2 109 125 »
1906:	1 198 250 »	2 952 013 »

Entsprechend den kleineren Februarankünften ist auch die Ausfuhr im Februar 1908 kleiner gewesen. Im März wird die Ausfuhr wesentlich grösser sein.

Eingetroffen sind auch die Angaben über die Kakaoausfuhr der übrigen Häfen von Ecuador. Hiernach hat die Gesamtausfuhr Ecuadors betragen

aus	1907	1906
Guayaquil	18 248 246	21 304 207 Kilo
Bahia de Caraquez	1 135 990	1 308 995 »
Puerto Bolivar	191 897	737 076 »
Esmeraldas	94 438	76 619 »
zusammen	19 670 571	23 426 897 Kilo

In den Zahlen von Bahia de Caraquez sind die nur kleinen Ausfuhren von Manta und Cayo eingeschlossen.

Trinidadkakao. Aus Port of Spain wird gekabelt, dass die Ausfuhr von dort betragen hat

	im März	in drei Monaten
1908:	19 000 Sack	100 006 Sack
1907:	20 440 »	56 561 »
1906:	8 464 »	55 031 »

Die drei ersten Monate 1908 haben gegen die beiden Vorjahre einen Vorsprung von etwa 44 000 Sack oder von über 3 Millionen Kilo. Die kleineren Märzzahlen lassen deutlich erkennen, dass die Hauptmengen aus der Weihnachtsernte bereits verladen sind. Ueberhaupt sind März und April für Trinidad kleine Monate, erst im Mai, wenn die Erstlinge der Johannisernte verladebereit sind, beginnen die Ausfuhren wieder zu steigen. Vom Wetter ist zu melden, dass inzwischen schon etwas Regen gefallen ist, dass weitere Regenfälle sich schon angekündigt haben und sehr erwünscht sind.

In London fanden Auktionen nur am 24. März statt; die angebotenen 973 Sack fanden keinen Käufer, und über den Ablauf der Auktionen am 7. April ist

Digitized by Google

noch nichts näheres bekannt. Dafür sind aber die Londoner Vorräte an Trinidadkakao weiter gestiegen, so dass dort am 28. März 1908 16796 Sack gelegen haben. In Le Havre sind die Trinidadvorräte noch grösser, sie haben dort am 31. März 1908 gar 28885 Sack betragen, so dass Ende März in Europa 45681 Sack Trinidad sichtbar eingelagert waren.

Grenadakakao. Auf den Londoner Auktionen am 24. März 1908 waren nur 79 Sack Grenada angeboten, mittel bis gut, die zu 79 bis 81 s verkauft wurden. Weitere Umsätze sind nicht bekannt geworden. Ueber den Ablauf der nächsten Londoner Auktionen am 7. April, wozu gegen 4000 Sack Grenada angemeldet sind, fehlen noch Einzelheiten. Die Vorräte von Grenadakakao haben Ende März 1908 in London 14395 Sack, in Le Havre 10248 Sack, zusammen 24643 Sack betragen.

Von Grenada selbst sind verladen worden

	im Februar	in zwei Monaten
1908:	26342 Sack	28951 Sack
1907:	14202 »	19593 »
1906:	3703 »	11928 »

Auch Grenada hat bisher 1908 besser abgeschnitten als 1907; die grössere Ernte spiegelt sich deutlich in den Ausfuhren wieder, die im Februar 1908 grösser als je gewesen sind.

Ceylonkakao. Die Kakaoausfuhr von Colombo ist 1908 zurückgeblieben, was auch erwartet wurde, weil die Hauptausfuhren der grossen Weihnachtsernte 1907 noch vor Jahresschluss stattfinden konnten, weil günstiges Wetter die Kakaofrüchte früh reifen liess. Die Ausfuhr von Colombo hat betragen vom 1. Januar bis zum 24. Februar

1908: 453289 Kilo,
1907: 927405 »

Auf den Londoner Auktionen am 24. März wurden von 1078 Sack Ceylon nur 328 Sack verkauft, und zwar 1 s billiger. Andere Umsätze wurden nicht bekannt. In London haben am 28. März 1908 14761 Sack Ceylonkakao gelegen.

Parakakao. Aus Para wird gekabelt, dass die Ernte normale Aussichten biete, und dass die Ausfuhr im März etwa 100000 Kilo betragen habe; im März 1907 sind 133467 Kilo ausgeführt, im März 1906 103706 Kilo. Leider fehlen noch Aufgaben über die Ausfuhr im Januar und Februar 1908, so dass die Gesamtausfuhr in drei Monaten 1908 noch nicht berechnet werden kann; diese hat 1907 338518 Kilo betragen. Die Hauptmonate für die Ausfuhr von Parakakao sind Juli bis September.

Bahiakakao. Laut Kabel haben in Bahia betragen:

	im März		in drei Monaten		
	1908	1907	1908	1907	
Ankünfte	24200	16133	120234	89971	Sack
Ausfuhren	65000	27709	151615	80658	»

Die Ankünfte im März 1908 haben den Erwartungen entsprochen, sie sind 8000 Sack grösser als im Vorjahre, und seit Jahresanfang, in drei Monaten, gar um 30000 Sack oder fast 2 Millionen Kilo höher. Ebenso sind auch die Ausfuhren gestiegen, und zwar ganz ausserordentlich, denn im März 1908 allein sind 65000 Sack ausgeführt, mehr als das Doppelte des Vorjahres, und seit Jahresanfang 1908 stellt sich die Zunahme der Ausfuhren gegen 1907 auf rund 71000 Sack oder über 4 Millionen Kilo. Die Veranlassung zu diesen grossen Ausfuhren gaben die grossen Vorräte, die von Monat zu Monat 1907 stiegen und an die Lissaboner Einsperrungspolitik erinnerten. Schliesslich war der Druck zu gross geworden, so dass bei den viel kleineren Ankünften von den Pflanzungen die grossen Ausfuhren im Februar und März den sichtbaren Vorrat in Bahia auf etwa 30- bis 35000 Sack verringerten.

Mit den Märzzahlen ist auch das Ergebnis des Erntejahres 1907/08 gegeben; nach Erntejahren (von April bis März laufend) berechnet, haben betragen die

	Ankünfte	Ausfuhren
1907/08:	419712	421396 Sack
1906/07:	384116	350219 »

In Ankünften wie Ausfuhren hat 1907/08 eine bisher nicht erreichte Höhe erklommen, das vierte Hunderttausend Säcke überschritten. Damit ist die Leistungsfähigkeit von Bahia noch nicht erschöpft, denn es werden fortwährend noch neue Strecken Landes dem Kakao dienstbar gemacht. Bahia hat auch Thomé überflügelt mit dem Ergebnis von 1907/08.

Thomékakao. Im April 1908 sind bis zur Stunde noch keine Kakaoladungen von San Thomé eingetroffen, doch wird für diesen Monat mehr Kakao in Lissabon erwartet als im April 1907, dessen Ankünfte 6694 Sack betragen haben. Es werden nur zwei Dampfer mit Kakao ankommen, von denen der erste mit etwa 8000 Sack in diesen Tagen in Lissabon fällig ist.

In Lissabon sind in den letzten Wochen verschiedene Verkäufe abgeschlossen; man spricht von etwa 40000 Sack. Wenn das auf der heutigen Preisbasis geschehen ist, kann Lissabon die nächsten Monate abwarten und seine Preise halten. Dass Verkäufe stattgefunden haben, zeigen auch die fallenden Vorräte, die am 4. April 1908 142651 Sack betragen haben, gegen 115696 Sack am 6. April 1907 und 57861 Sack am 7. April 1906. Von Lissabon müssen, auf Grund der Vorratsangaben, im März 1908 etwa 30000 Sack weiter verladen sein, und zwar meistenteils in den letzten Märztagen, da diese Ladungen erst jetzt allmählich in den Bestimmungshäfen sichtbar werden.

Samana/Sanchez-Kakao. Aus Sanchez sind briefliche Aufgaben über die Ausfuhr im Februar eingetroffen; hiernach sind in genauen Zahlen ausgeführt

nach	im Februar	in 2 Monaten
Europa	401348 Kilo	658985 Kilo
Nordamerika	521619 »	757467 »
1908:	922967 Kilo	1416452 Kilo
1907:	324188 »	768052 »

Schon für die beiden ersten Monate 1908 zeigt sich eine ansehnliche Zunahme, die sich in Anbetracht der recht günstigen Aussichten zweifelsohne in den nächsten Monaten weiter vergrössern wird.

In **Puerto Plata** sind nach genauen Aufgaben verladen

nach	im Februar	in 2 Monaten
Europa	51431 Kilo	101143 Kilo
Nordamerika	59126 «	138268 »
1908:	110557 Kilo	239411 Kilo
1907:	201439 »	371106 »

Die Februarausfuhr ist deshalb so klein ausgefallen, weil durch Regenwetter der Transport des Kakaos zur Küste wesentlich erschwert wurde. Auch das Trocknen der Bohnen konnte aus diesem Grunde nicht in der gewünschten Weise bewerkstelligt werden, sondern erforderte mehr Zeit als für gewöhnlich. Dazu kam, dass ebenfalls wegen des Wetters eine Ladung nicht mehr im Februar Puerto Plata verlassen konnte.

Das Regenwetter im Februar hat dafür den Früchten an den Bäumen sehr genützt, sodass die Aussichten für die kommende Ernte gut sind, zumal die Regenzeit zu Ende geht und im April von Sonnenschein und trockenem Wetter abgelöst zu werden pflegt, was die Entwickelung der Kakaofrüchte ebenfalls fördern wird.

Auch aus **Santo Domingo Stadt** werden die guten Ernteaussichten auch wieder bestätigt. Diese Einstimmigkeit ist wohl zu beachten. In den Empfangshäfen zeigen die Preise für Samanakakao schon nach unten, was auf reichliches Angebot schliessen lässt. Wenn in den nächsten Monaten mehr Kakao nach oder über Neuyork verladen wird, als direkt nach Europa, so liegt die Veranlassung hierfür in den Frachtverhält-

Digitized by Google

nissen. Eine amerikanische Dampfergesellschaft gewährt den Kakaoverladern, wahrscheinlich auf Veranlassung Neuyorker Kakaohäuser, den Vorteil, dass sie nach Neuyork verladen können. Haben sie dort innerhalb neun Tagen keinen Abnehmer gefunden, so können sie noch »option« für irgend einen europäischen Hafen erklären.

Akrakakao. Von der Goldküste sind genaue Angaben über die Dezemberausfuhr eingetroffen, sodass es jetzt möglich ist, die Kakao-Ausfuhr der Gold Coast Colony auch für das Jahr 1907 zusammen zu stellen; die Ausfuhr von Akrakakao hat betragen

	im Dezember	in 12 Monaten
1907:	5 401 885 lbs	20 956 327 lbs
1906:	6 183 259 »	20 009 503 »
1905:	3 404 990 »	11 407 608 »
1904:	3 336 292 »	11 451 458 »

Die Dezemberausfuhr von 1907 verteilt sich in der Hauptsache auf die Plätze

Akra	mit 2 453 189 lbs	Sekondi	mit 302 715 lbs
Ada	» 1 750 646 »	Saltpond	» 222 485 »
Winneba	» 559 809 »	Prampram	» 90 923 »

Die Gesamtzunahme des Jahres 1907 gegen 1906 ist nur gering. Auf Grund der reichlichen Akraladungen, die bis in die letzten Wochen hinein in den Empfangshäfen greifbar wurden, lässt sich aber sagen, dass eine Verschiebung der Ausfuhren aus der Haupternte auf spätere Monate stattgefunden hat, sodass der Umfang dieser Ernte 1907/08 beträchtlich grösser gewesen sein muss als 1906 07. Dies zeigt schon die Januarausfuhr 1908, die laut Kabelmeldung 5 200 000 lbs betragen hat gegen 3 038 151 lbs 1907. Diese Ausfuhr war 1908 rund 2 200 000 lbs grösser, obgleich im Januar die Beulenpest ausbrach. Diese, die auch heute noch nicht beseitigt ist, hat natürlich das Heranschaffen des Kakaos zur Küste erschwert und die Verspätung der Ernte ausdehnen helfen. Die Aussichten sind normal für die kommende kleine Ernte.

Kamerunkakao. Ueber die Kakaoausfuhr von Kamerun im dritten Viertel 1907 sind jetzt erst Angaben veröffentlicht. Hiernach hat die Kamerunner Kakaoausfuhr betragen

	1908	1907
Januar bis Juli	210 375 Kilo	553 928 Kilo
Juli bis September	721 417 »	443 163 »
in neun Monaten	931 792 Kilo	697 191 Kilo

Von Oktober bis Dezember 1906 hat die Ausfuhr nur 550 030 Kilo betragen, was wenig war. 1907 ist in der gleichen Zeit mehr ausgeführt worden, sodass das Jahr 1907 mindestens eine Kakaoausfuhr von 1 600 000 Kilo aufzuweisen haben wird. Leider werden die Zahlen recht spät erst bekannt gegeben.

Javakakao. In Amsterdam sind am 1. April 1908 etwa 2800 Sack Java in Auktion gewesen. Unverkauft blieben nur wenige Sack. Die meisten Kavelinge erzielten Preise, die zum Teil erheblich über dem Taxwert standen.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 24. März statt, und zwar wurden von den angebotenen 2914 Sack bei ganz geringer Nachfrage nur 805 Sack zu weichenden Preisen verkauft. Am 31. März fanden keine Auktionen statt, angeblich aus Mangel an Ware, doch werden noch andere Gründe mitgespielt haben, denn die hohen Londoner Vorräte lassen einen solchen Mangel durchaus nicht erkennen. In der auktionslosen Woche herrschte wenig Leben, nur einige kleinere Partien fanden Käufer. Die Preise standen ebenfalls still.

Die Auktionen am 7. April zeigen einen Preisrückgang von durchschnittlich 4 sh, doch sind Einzelheiten noch nicht bekannt.

Vom 1. Januar bis zum 28. März sind in London

	1908	1907
angekommen:	87 426 Sack	68 463 Sack
abgeliefert		
zum Verbrauch:	31 238 »	37 464 »
zur Ausfuhr:	19 550 »	18 180 »

Die Ankünfte sind weiter gestiegen, der englische Verbrauch hat vom Londoner Platz 1908 bisher weniger erhalten als 1907, die Ausfuhr zeigt eine kleine Steigerung. Dank den grossen Mengen, die angekommen sind, haben auch die Vorräte eine weitere Erhöhung erfahren. Diese haben betragen

	1908	1907	1906
1. Januar	35 706	44 533	60 608 Sack
28. März	72 344	55 230	74 323 »
	+ 36 638	+ 10 697	+ 13 715 Sack

Das laufende Jahr lässt in der Zunahme der Vorräte die beiden Vorjahre weit hinter sich. Ueberhaupt haben die Londoner Vorräte heute schon wieder eine ganz normale Höhe erreicht, wie man sie aus früheren Jahren um diese Zeit gewohnt ist.

Liverpool. Der Markt lag in den letzten beiden Wochen in Liverpool recht still. Die Preise bröckelten etwas ab. Umgesetzt wurde wenig. Die ankommenden Akramengen werden zusehends kleiner; davon sind in der Berichtszeit noch 2266 Sack angekommen, ferner 1100 Sack Bahia, 1000 Sack Thomé und 500 Sack andere Sorten.

In **Southampton** sind 3350 Sack Bahia, 900 Sack Trinidad und 750 Sack anderer Herkunft angekommen.

Le Havre. Die Kakaobewegungen in Le Havre haben betragen in Sack

	im März		in drei Monaten	
	1908	1907	1908	1907
Gesamteinfuhr	76 028	42 435	211 816	133 304
davon zu Lager	**44 974**	**23 281**	**112 699**	**72 242**
Gesamtablieferung	50 826	43 857	157 623	120 243
davon vom Lager	**19 772**	**24 703**	**58 506**	**69 181**

Die Gesamteinfuhr hat auch im März 1908 wieder gewaltige Zahlen aufzuweisen, denen viel kleinere Ablieferungen gegenüberstehen. Beteiligt an der grossen Gesamteinfuhr sind hauptsächlich Trinidad, Grenada, Venezuela, ferner auch Akra, wovon am 31. März 1908 9406 Sack in Le Havre gelegen haben.

Dieser Ueberschuss der Einfuhren, der von neuem zeigt, dass der zurückgehende Verbrauch nicht an kleineren Ernten krankt, hat natürlich eine beträchtliche Zunahme der Vorräte zur Folge gehabt, eine Zunahme, die bisher noch nicht stattgefunden hat. Denn in Le Havre haben gelegen

	1908	1907	1906
1. Januar	68 779	67 175	133 915 Sack
31. März	122 974	70 236	142 631 »
	+ 54 195	+ 3 061	+ 8 716 Sack

Jetzt haben die Havreser Gesamtvorräte wieder eine Höhe erreicht, die der früherer Jahre entspricht, und damit ist jeder Einwand nichtig, der jetzt etwa noch auf niedrige Vorräte gegen die Vorjahre hinweisen soll. Die 123 000 Sack, die heute in Le Havre liegen, beweisen sehr deutlich, dass die Ernten in den letzten Monaten erheblich grösser gewesen sind als der eingeschüchterte Bedarf.

Die Preise gingen auch in Le Havre auf Anregung von London und Hamburg in die Höhe, doch hatte sich der Markt am Monatsende wieder beruhigt. Der Bedarf war den grossen Mengen, die ankamen, bei weitem nicht gewachsen.

Neuyork. Die Ankünfte von Kakaobohnen haben laut Kabelbericht betragen

	im März	in drei Monaten
1908:	37 000	114 838 Sack
1907:	53 784	177 537 »
1906:	27 127	148 012 »

Digitized by Google

Die Kakaobutter-Märkte in Amsterdam und London

Monat	Amsterdamer Auktionen							
	Van Houten		Dejong			Mignon		
	Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo	Angebot Kilo	verkauft Kilo	Holl. cents pro ½ Kilo
Januar	90000	90.40	8000	8000	89.—	6500	6500	88.50
Februar	80000	95.20	7500	7500	94¼	5000	5000	94½
März	70000	92.40	10000	10000	87⅝	5000	—	—
April	65000	83.65	10000	10000	81⅝	5000	5000	81⅝
Mai	75000	77.75	10000	10000	75⅝	5000	5000	76.—
Juni	65000	86.70	7500	7500	85¼	—	—	—
Juli	65000	95.45	7500	7500	94⅝	5000	—	—
August	35000	106.10	7500	7500	103⅛	—	—	—
September	70000	114.90	7500	7500	112⅝	—	—	—
Oktober	75000	121.—	6000	6000	119¼	—	—	—
November	100000	104.05	6000	6000	100½	5000	5000	100¼
Dezember	70000	92.85	7500	7500	88.85	—	—	—
Zusammen	860000	96.59 c	95000	95000	92.87 c	36500	26500	—

Der März hat den Rückgang der Neuyorker Ankünfte noch vergrössert um 16 784 Sack, so dass sich für die drei ersten Monate 1908 gegen 1907 der Ausfall auf 62 699 Sack stellt, trotzdem gerade im März noch reichliche Ausfuhren aus den Kakaogebieten, namentlich aus Bahia stattgefunden haben. Dort und anderswo haben die nordamerikanischen Aufträge auch in den letzten Monaten recht sehr gefehlt, der Ueberschuss ging nach Europa zur Einlagerung.

In Neuyork war der Kakaomarkt Anfang April ruhig und ohne Anregung. Das Angebot erster Hand hat etwa 12 000 Sack betragen. Ueberhaupt verlief der ganze Monat März still. Die Preise folgten wohl der Steigung, aber es fehlten die Käufer, die sie anzulegen bereit waren.

Kakaoverbrauch:

Deutschland. Ins deutsche Zollgebiet sind eingeführt und zum Verbrauch verzollt worden

	im Februar	in 2 Monaten	
1908:	2 310 800	6 332 100	Kilo
1907:	2 724 200	7 604 300	»
1906:	2 022 900	6 704 200	»
1905:	2 025 800	6 582 200	»
1904:	2 141 700	4 804 400	»

Diese Einfuhren zum Verbrauch ergeben für zwei Monate 1908 gegen 1907 einen Rückgang von 1 272 200 Kilo oder 16⅝ Prozent.

In den zwei Monaten Januar und Februar haben namentlich an den deutschen Verbrauch geliefert:

	1908:	1907:	
Britisch Westafrika	1 707 700	1 542 700	Kilo
Brasilien	1 281 600	1 253 800	»
Portugiesisch Westafrika	828 600	1 227 800	»
Ecuador	807 000	1 066 300	»
Kamerun	417 700	344 900	»
Dominik. Republik	419 900	1 109 600	»
Britisch Amerika	364 400	443 700	»
Venezuela	275 900	357 100	»
Ceylon	130 200	87 200	»
Niederländisch Indien	49 600	37 200	»
Cuba	32 400	75 000	»
Togo	4 600	7 000	»
Samoa	4 100	4 400	»

Unter diesen Lieferanten verdient in erster Linie Britisch Westafrika Beachtung, dann auch Portugiesisch Westafrika mit seinem Thomé-Kakao. Dieser ist im Verbrauch rund 400 000 Kilo in den beiden Monaten 1908 gegen 1907 zurück, während Akra-Kakao auch im laufenden Jahre mit steigenden Mengen am deutschen Verbrauch beteiligt ist.

Für Deutschland im besonderen sind die Anteile von Kamerun, Samoa und Togo bemerkenswert.

Frankreich. Für den französischen Verbrauch sind an Kakaobohnen im Februar eingeführt und verzollt worden

1908	1907	1906
1 817 700 Kilo	2 092 900 Kilo	1 871 700 Kilo

Im Januar und Februar haben in Frankreich an Kakaobohnen betragen

	Einfuhr	Verbrauch	Ausfuhr
1908	8 830 700 Kilo	3 244 200 Kilo	2 520 100 Kilo
1907	7 046 900 »	4 173 900 »	2 553 400 »
1906	6 905 900 »	3 700 700 »	2 458 900 »

Aus diesen Zahlen ergibt sich für den französischen Kakaoverbrauch in den beiden ersten Monaten 1908 gegen 1907 ein Rückgang von 929 700 Kilo oder 22¼ Prozent.

Diesem zurückgegangenen Verbrauch steht eine Steigerung der Gesamteinfuhr um fast 2 Millionen Kilo gegenüber, während die Ausfuhr sich bisher 1908 in den vorjährigen Bahnen bewegt hat.

Die französischen Transitvorräte haben am 29. Febr. 1908 11 233 500 Kilo betragen. Davon lagen in

Le Hâvre	7 647 100 Kilo	Marseilles	341 100 Kilo
Bordeaux	1 535 800 »	Nantes	20 300 »
Paris	1 438 500 »	anderswo	250 700 »

Die französischen Gesamtvorräte zeigen folgende Zahlen

	1. Januar	29. Februar	± in 2 Monaten
1908	8 787 900 Kilo	11 233 500 Kilo	+ 2 445 600 Kilo
1907	9 462 700 »	10 049 900 »	+ 587 200 »
1906	17 410 900 »	17 631 500 »	+ 220 600 »

Die sichtbaren Vorräte haben im Februar 1908 eine kleine Abnahme erfahren, doch zeigt sich trotzdem seit Jahresanfang 1908 noch eine Steigerung von etwa 2½ Millionen Kilo, womit das laufende Jahr weit über seinen beiden Vorjahren steht. Wenn man die Gesamteinfuhr einerseits, den Verbrauch und die Ausfuhr andererseits mit einander vergleicht, so ergibt sich, dass Ende Februar 1908 nicht 11 233 500 Kilo, wie der amtliche Ausweis besagt, sondern 11 854 300 Kilo Kakaobohnen transito in Frankreich gelegen haben.

Oesterreich-Ungarn. In den Verbrauch von Oesterreich-Ungarn sind eingeführt und verzollt worden an Kakaobohnen im Januar

Digitized by Google

und der Export deutscher Kakaobutter 1907.

Monat	Amsterdamer Auktionen			Londoner Auktionen		Export aus Deutschland
	Andere Marken			Cadbury		
	Angebot Kilo	Marke	verkauft Kilo	Kilo	pence pro 1 Pfund engl.	Kilo
Januar	—	—	—	25000	$20^{13}/_{16}$	193900
Februar	—	—	—	70000	$18^{3}/_{16}$	173200
März	—	—	—	90000	$17^{3}/_{8}$	228100
April	—	—	—	100000	$15^{5}/_{4}$	177700
Mai	—	—	—	90000	$15^{1}/_{8}$	203700
Juni	—	—	—	50000	$18^{11}/_{16}$	167500
Juli	—	—	—	35000	$19^{1}/_{2}$	150700
August	—	—	—	20000	$22^{1}/_{4}$	159100
September	—	—	—	15000[1]	$23^{5}/_{8}$	125900
Oktober	—	—	—	—	—	189000
November	10000	Jungfernmarke	—	—	—	184000
Dezember	20000	Suchard	—	—	—	127600
Zusammen	30000	—	—	495000	—	2080400

	seewärts	landwärts	zusammen
1908:	323 500	52 400	375 900 Kilo
1907:	248 400	93 000	341 400 »

Die Zunahme des österreichischen Kakaoverbrauchs ist in der Menge unerheblich, im Verhältnis aber deshalb beachtenswert, weil sich in der Zunahme der Bohneneinfuhr die fallende Einfuhr von Kakaoerzeugnissen ausspricht, die durch sehr hohe Zölle fast unmöglich gemacht ist, was zur Fabrikation im Lande selbst zwingt.

Kakaoschalen. Zu den Auktionen am 7. April sind Schalen von Cadbury nicht angemeldet.

Kakaobutter.

Bericht vom 7. April 1908.

Die heute in Amsterdam und London abgehaltenen Auktionen haben die erwartete und vor den Auktionen schon in Kraft gewesene Preissteigerung bestätigt. Allerdings ist die Steigerung nicht ganz so schroff aufgetreten, wie mancher erwartet hat, immerhin sind für die Marke van Houten rund 10 Mk., für die Marken Dejong und Mignon rund 13 Mk. mehr bezahlt worden als im März. Die Bohnenpreise sind heute, am 7. April, bei Konsumsorten durchschnittlich um 12—15 Mk. höher als sie am 5. März gewesen sind, infolgedessen muss man einen höheren Butterpreis als gerechtfertigt gelten lassen.

Von der Marke van Houten sind 80000 Kilo verkauft worden. Die Gebote gingen von $81^{3}/_{4}$ bis $83^{1}/_{2}$ Cents; der Durchschnittspreis steht auf 82.95 Cents, was 281 Mk. für 100 Kilo als erste Kosten ausmacht. Von Dejong sollten 7500 Kilo, von Mignon 5000 Kilo verkauft werden. Hierfür ist ein Durchschnittspreis von 81—$81^{1}/_{8}$ Cents erzielt worden, was für 100 Kilo 274.50 Mk. ergibt. In London sind 75000 Kilo Marke Cadbury verkauft worden, bei einem Preise von $16^{1}/_{4}$ bis $16^{3}/_{8}$ d. Da im Februar nur $15^{1}/_{8}$, im März 16 d bezahlt worden sind, treffen wir auch hier auf eine kleine Preiserhöhung. England steht jetzt für Nebenmarken auf Kontinentparität, d. h. englische Konsumenten können ihren Bedarf sowohl in England als auch in Holland oder Deutschland decken.

Im vorigen Jahre hatten wir in der Mai-Auktion die niedrigsten Jahrespreise; von Juni ab stiegen die Preise bis zum Oktober von Monat zu Monat. Was wir in diesem Jahre zu erwarten haben werden, hängt vom Bohnenmarkte ab. Lissabon soll, nach Privat- und Lissaboner Zeitungsberichten, 40—50000 Sack Thomékakao auf der heutigen Preisbasis verkauft haben. Es hat sich also von einem Teil des Druckes befreit. Die Hoffnung, dass der Druck so stark werden würde, dass der Ring auseinandergesprengt würde, ist aber unerfüllt geblieben. Die Furcht vor unangenehmen Ueberraschungen im Bohnenmarkte zwischen heute und Oktober ist daher berechtigt: Die Fabrikanten fahren fort, die Spekulationssorten Bahia, Akra, Samana und neuerdings auch Thomékakao zu bevorzugen, die besseren, nicht der Spekulation unterworfenen, zu vernachlässigen. Und dadurch wird der Spekulation das Bett gemacht.

* * *

Wir bringen die Aufstellung über die Kakaobuttermärkte im Jahre 1907.

1) Es kamen noch zur Auktion:
5000 Kilo Van Houten
5000 » Helm-Butter
3000 » Epps-Butter
} die unverkauft blieben.

Allerlei.

Heft 311 vom 8. 4. 1908.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Deutsche Gruppenpreis-Vereinigung. Am 16. März hat Herr Carl Siemens in Halberstadt den Mitgliedern der »Grossistengruppe« angezeigt, dass er die weitere Herausgabe der Mindestpreisliste vorläufig einstelle. Auf seine Rundfrage, wer von den beteiligten Firmen die am 16. Februar in Berlin festgesetzten schärferen Verpflichtungen durch vertragsmässige und bindende Unterschrift eingehen wolle, habe er nur von zehn Firmen eine vorbehaltlose Zustimmung der ferneren Zugehörigkeit zur Grossistengruppe erhalten. Acht Firmen hätten gar nicht geantwortet, elf Firmen hätten teils ganz ablehnend,

Digitized by Google

teils unter »Vorbehalt« geantwortet. Aus diesem Resultat ginge hervor, dass die Mehrzahl der in dieser Gruppe vereinigt gewesenen Fabrikanten ein Innehalten der Mindestpreise nicht weiter für möglich oder für nützlich halte.

Damit ist die Grossistengruppe auseinandergefallen. — Ihr Sterbetag ist somit der 16. März 1908. — Viel Arbeit, viel Aufregung, viel Aerger, viel Zeit, viel Geld sind geopfert worden. —

Das Schicksal der Hauptgruppenvereinigung kann hiernach nicht mehr zweifelhaft sein. Wenn hierfür auch noch am 24. März neue Preise »festgesetzt« worden sind, so ist uns doch von verschiedenen Seiten gemeldet worden, dass niemand wisse, woran er sei, und dass die Hauptlieferanten in Mindestpreisfabrikaten jetzt schlimmer als je sich unterböten. In Frankfurt ist reine Schokolade zu 68 Mk. verkauft worden, in Zwickau zu 67 Mk. usw. Kakaopulver ist mit 93 und 90 Mk. auf Lieferung verschlossen worden usw. usw. — — —

Werden nun am 8. April noch einmal Mindestpreise festgesetzt, so werden sie für die Praxis kaum noch einen Wert haben.

Wir behalten uns vor, aus der Zeit dieser Einigungsbestrebungen gelegentlich einige Bilder zu zeichnen. Man wird leider mehr Schatten als Licht sehen. —

Zink in der Nahrungsmittelindustrie. Der Verband sächsischer Bäckerinnungen hat beim Ministerium des Innern eine Eingabe gemacht, die sich mit der Verwendung von Zinkbacktrögen in Bäckereien beschäftigt. Das Ministerium hat darauf geantwortet, es müsse den Standpunkt behaupten, dass der Gebrauch von Backtrögen, die mit Zink ausgeschlagen seien, zu Gesundheitsschädigungen führen könne Die Verwendung solcher Zinkbacktröge ist nicht geradezu verboten, aber die betreffenden Stellen, namentlich die Nahrungsmittelchemiker, sind angewiesen, auf die Bedenken, die gegen die Verwendung von Zinkbacktrögen sprechen, hinzuweisen, was bei der in Sachsen sehr gut eingerichteten Nahrungsmittelkontrolle allenthalben verhältnismässig einfach geschehen kann. Es soll den Bäckermeistern auch empfohlen werden, namentlich bei Neuanschaffungen diese Hinweise zu beachten. Ein Zwang zur Anschaffung anderer Backtröge soll dadurch aber nicht ausgeübt werden.

Man muss der Behörde lassen, dass sie sehr massvoll vorgeht, da sie sich dessen sehr wohl bewusst ist, dass zunächst bei Zinkbacktrögen nur die Möglichkeit einer Gesundheitsschädigung vorhanden ist. Diese Möglichkeit besteht nicht allein bei Zinkbacktrögen in der Bäckerei, sondern bei jeglichem Gerät, an dem Zink verwandt ist, in allen Zweigen der Nahrungsmittelindustrie. Deshalb ist dahin zu streben, dass überall in der Nahrungsmittelindustrie nicht nur die Zinkbacktröge, sondern auch alle anderen Zinkgeräte mit der Zeit verschwinden und anderen Geräten Platz machen, die in jeder Beziehung auch die Möglichkeit einer Gesundheitsschädigung ausschliessen.

Man schreibt uns:

»Wir senden Ihnen beifolgend ein Muster **Kakaoschalenpulver,** welches unter dieser Bezeichnung zum Preise von Mk. 19.— bis 25.— per Zentner in Berlin in den Handel gebracht wird.

Nach unserem Dafürhalten sollte der Verkauf, auch wenn »Kakao**schalen**pulver« angeboten wird, untersagt werden können, weil wir der Ansicht sind, dass alles das, was wie Kakaopulver aussieht, auch garantiert reines Kakaopulver sein muss, gleichviel, ob das Surrogat deklariert ist oder nicht.

Wir möchten Sie bitten, der Sache Ihr Interesse zu schenken.«

Nach unserer Meinung ist gegen das Feilhalten von Kakaoschalen in grober oder gemahlener Form nichts zu machen. Es lässt sich nur dann dagegen einschreiten, wenn nachgewiesen wird, dass das Schalenpulver zur Verfälschung von Kakaopulver dient. Wenn das der Fall ist und wenn das dem Lieferanten bekannt ist oder bekannt sein muss, dann kann Anklage wegen Nahrungsmittelverfälschung erhoben werden. Wird das Schalenpulver aber als Schalenpulver verkauft, kann Niemand das verbieten.

Das Untersuchungsamt Ulm hat im Laufe des Jahres drei Untersuchungen an Kakao und Schokoladenwaren vorgenommen. Von diesen Untersuchungen fanden zwei auf Anzeige von Konsumenten statt, und ebenfalls zwei Proben führten zur Beanstandung, weil den Waren fremdes Fett anstatt Kakaobutter zugesetzt war. Hier zeigt sich, dass die Werbearbeit der Kreise, die der Schokoladenindustrie für Kakaobutter irgend ein minderwertiges Pflanzenfett als Ersatzstoff aufdrängen wollen, nicht ganz ohne Erfolg geblieben ist. Unsere Warnungen haben also nicht allenthalben gewirkt. Die Betroffenen sind selbst schuld an den Unannehmlichkeiten, die sich aus solchen Beanstandungen ergeben. Leider wird in dem Bericht nicht gesagt, ob die Beanstandungen auch zur Einleitung eines Verfahrens, zur Bestrafung geführt haben, damit solche Uebertretungen nach Möglichkeit ausgerottet werden.

Vevey. Die Aktien der Peter-Kohler-Gesellschaft haben an der Börse eine ziemliche Einbusse im Kurse erlitten; sie sind sogar unter den Stand von 200 frs. für das Stück gegangen. Mit diesem Satze hat die Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. ihren Besitz an Peter-Kohler-Aktien in ihre Bilanz vom 31. Dezember 1907 eingestellt. Es wurde ziemlich sicher gemeldet, dass die Peter-Kohler-Gesellschaft für 1907 eine Dividende von 5 Prozent gegen 15 Prozent im Jahre 1906 ausschütten werde, womit wohl der Kursfall der Aktien erklärt ist.

Lemberg. Die Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik von Dr. Jan Rucker & Co. ist in eine Gesellschaft mit beschränkter Hafrung umgewandelt unter der Firma »Zuckerwaren und Schokoladenfabrik Postep« (bedeutet Fortschritt). Die Gesellschafter haben die Absicht, die Fabrik zu vergrössern.

Aktiengesellschaft für automatischen Verkauf. Am 4. April 1908 fand in Hamburg die ordentliche Generalversammlung für das Geschäftsjahr 1907 statt. Das Ergebnis ist trotz der schlechten Verhältnisse befriedigend. Nach reichlichen Abschreibungen sind weitere 40000 Mark zu Rückstellungen verwandt worden, und 10 Prozent Dividende erklärt worden. Der schon für 1907 geplante Erweiterungsbau der Fabrik wurde infolge der schwierigen Geldverhältnisse aufs laufende Jahr verschoben. — Weitere Einzelheiten werden wir im nächsten Heft bringen.

Gepäckfrachten der Reisenden. Die Handelskammer in Frankfurt a. M. hat an den Minister der öffentlichen Arbeiten in Berlin eine Eingabe gerichtet, die sich mit einer Abänderung des Gepäcktarifs beschäftigt. Der neue Tarif hat für weite Entfernungen eine erhebliche Herabsetzung der Frachtsätze gebracht, dagegen ist der Nahverkehr ausserordentlich verteuert, was eine bedeutende Mehrbelastung der Geschäftsreisenden zur Folge hat. Namentlich bei solchen Geschäftsreisenden, die nicht nur die grossen Orte be

Digitized by Google

rühren, sondern auch an kleineren Stationen aussteigen, zeigt sich die Mehrbelastung, die noch dadurch verschärft wird, dass bei Gepäck, das 200 Kilo übersteigt, doppelte Tarifsätze angewandt werden. An Beispielen ist gezeigt, dass auf der Strecke Frankfurt a. M.—Bebra mit 13 Stationen, die sich auf 166,6 km verteilen, unter dem alten Tarif für 100 Kilo Gepäck 7,35 M. zu entrichten waren, unter dem neuen aber 12 M. Wenn der Reisende auf den 13 Stationen nicht aussteigt, braucht er nur 4 M. zu entrichten an Fracht. Noch ungünstiger wird das Verhältnis bei mehr als 200 Kilo Gepäck. Für die gleiche Strecke ist berechnet, dass 350 Kilo Gepäck unter dem alten Tarif 29,30 M. kosteten, jetzt bei dem neuen Tarif sind es für 350 Kilo 60 M. Fracht, wenn der Reisende überall aussteigt, und 20 M., wenn er direkt durchfährt. Die Eingabe schliesst mit dem Antrage, die Frachtsätze für die Nahzone und für Zone I herabzusetzen und ausserdem die doppelte Berechnung des 200 Kilo übersteigenden Gepäcks bei Musterkoffern von Geschäftsreisenden aufzuheben. — Wir wünschen der Eingabe guten Erfolg.

Deutschlands Verkehr im Februar 1908. Die Einfuhr hat betragen in Kilo

für	im Februar 1908	in zwei Monaten 1908	1907
Kakaobohnen	**2 310 800**	**6 332 100**	**7 604 300**
Kakaopulver	**180 500**	**270 400**	**98 200**
Davon aus:			
Holland	63 200	102 600	97 000
Dtsch.-Südwestafrika	63 700	103 400	—
Schokolade	**65 000**	**123 500**	**133 600**
Davon aus:			
Schweiz	50 000	81 500	122 200
Dtsch.-Südwestafrika	8 300	26 900	—

Diese Zahlen zeigen für Kakaobohnen auch im Februar 1908 einen Ausfall, der sich damit für die beiden Monate des laufenden Jahres gegen 1907 auf rund 1 300 000 Kilo erhöht. Hierüber ist an anderer Stelle schon ausführlicher berichtet. Holländisches Kakaopulver zeigt wieder eine kleine Steigerung, während die Einfuhr schweizerischer Schokolade für Januar und Februar 1908 gegen 1907 einen erheblichen Ausfall zu verzeichnen hat. Die Gesamteinfuhr von Schokolade und namentlich Kakaopulver ins deutsche Zollgebiet ist deshalb so hoch, weil in diesen Mengen die Rücksendungen aus Deutschsüdwestafrika enthalten sind; von diesen Rücksendungen sind bisher 103 400 Kilo Kakaopulver und 26 900 Kilo Schokolade wieder ins Zollinland gebracht worden.

David Soehne Aktiengesellschaft, Halle a. S. Das Geschäftsjahr 1907 zeigt in der Gewinn- und Verlustrechnung eine Gesamteinnahme von 807 997 Mk., wovon 779 051 Mk. Fabrikationsgewinn sind. Dem gegenüber stehen die Generalunkosten mit 545 915 Mk., die Kundenverluste mit 11 578 Mk., so dass der gesamte Reingewinn 1907 (1906) 250 503 (502 765) Mk. betragen hat. Hiervon sind 66 566 (88 431) Mk. zu Abschreibungen verwandt und 183 938 (414 334) Mk. zur Verfügung der Generalversammlung gestellt worden. Aus diesem Reingewinnrest werden 6 Prozent (1906: 10 Prozent) Dividende auf das Aktienkapital von 1 100 000 Mk. verteilt. Ausserdem werden neben Tantièmen und Gratifikationen daraus 80 000 Mk. für Neubaukonto bezahlt. Der Bericht hebt hervor, dass die Neuanschaffungen in Höhe von etwa 250 000 Mk. aus den laufenden Mitteln bezahlt werden konnten. In der Bilanz sind eingestellt das Grundstückkonto mit 128 447 Mk., das Gebäudekonto mit 464 874 Mk., das Maschinenkonto mit 370 748 Mk., die Debitores mit 572 609 Mk., die Warenbestände mit 290 615 Mk., daneben noch einige kleinere Posten. Diesen Aktiven stehen ausser 1 100 000 Mk. Aktienkapital gegenüber 310 000 Mk. Hypotheken, 133 211 Mk. Kreditores, 125 000 Mk. Neubaukonto und verschiedene kleinere Passiva. Der Grund für das geringere Ergebnis von 1907 sind die hohen Preise für Rohkakao gewesen, die die Fabrikate verteuerten und den Absatz namentlich in billigerem Kakaopulver in den letzten Monaten 1907 sehr einschränkten. Dagegen hat der Absatz in den Spezialartikeln »Mignon« eine Zunahme erfahren, was beweist, dass die guten Qualitäten Anklang finden. Da im neuen Jahre 1908 die Preise für Rohkakao sich günstiger für die Industrie gestaltet haben, so spricht der Bericht die Erwartung aus, dass eine Zunahme des Bedarfs wieder zu erwarten sein wird.

Altona. Die Firma H. Münster, G. m. b. H., Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik, tritt in Liquidation.

Broc. Die S. A. des Chocolats au lait F. L. Cailler teilt mit, dass ihre ordentliche Generalversammlung in der zweiten Aprilhälfte stattfinden werde, und dass dann über die zu verteilende Dividende für das letzte Geschäftsjahr Beschluss gefasst werden solle. Die Nachricht, dass die Dividende 15 Prozent für 1907 gegen 20 Prozent für 1906 betragen werde, sei nicht von der Gesellschaft ausgegangen.

Schweizerische Schokoladenausfuhr im Jahre 1907. Infolge der ungünstigen Verhältnisse, mit denen die Schokoladenindustrie der Schweiz in gleicher Weise wie die aller Länder 1907 zu kämpfen hatte, zeigt auch die schweizerische Schokoladenausfuhr 1907 nicht den seit Jahren gewohnten Fortschritt, denn es sind ausgeführt:

	Menge	Wert	Durchschnittswert auf 100 Kilo
1907:	8 879 000 Kilo	31 277 905 frs	352
1906:	8 800 400 »	30 449 557 »	346
1905:	7 676 400 »	30 395 488 »	396
1904:	6 780 900 »	26 836 108 »	396
1903:	5 921 700 »	22 912 135 »	387
1902:	4 745 700 »	18 118 155 »	382
1901:	3 840 700 »	14 362 417 »	374
1900:	2 943 100 »	10 019 132 »	341

1907 hat gegen das Vorjahr in der Menge nur um 78 600 Kilo zugenommen, im Werte um 828 348 frs. Wir müssen in der Reihe der Jahre weit zurückgehen, wenn wir eine absolut wie relativ gleich niedrige Zunahme suchen wollen. Durchschnittlich ist der Wert der Gesamtausfuhr 1897 bis 1902 um 30 Prozent, 1902 bis 1905 um 15 Prozent gestiegen. Schon 1906 zeigte nur 3½ Prozent Wertzunahme, doch war hieran mehr die Verringerung des Durchschnittswertes schuld, der von 396 frs 1905 auf 346 frs 1906 sank, während die ausgeführte Gesamtmenge noch um mehr als 300 000 Kilo stieg. Das Jahr 1907 zeigte neben einer unerheblichen Mengenzunahme nur noch eine Wertzunahme von 2¾ Prozent, allerdings auch eine kleine Steigerung des Durchschnittswertes, um 6 frs auf 100 Kilo gegen 1906.

Bei der Wertangabe für 1906 ist zu beachten, dass diese berichtigt wurde; ursprünglich war sie auf 34 192 585 frs beziffert, stellt sich aber nach Richtigstellung auf nur 30 449 557 frs.

Als Abnehmer der schweizerischen Schokoladen kommen in erster Linie England, Deutschland und die Vereinigten Staaten von Nordamerika in Betracht. Von diesen haben erhalten, dem Werte nach:

	England	Deutschland	Nordamerika
1907:	10 366 245	3 729 988	3 449 919 frs
1906:	11 150 905	3 402 365	3 761 932 »

Deutschland ist dem Werte nach an die zweite Stelle gerückt, ob aber auch in der Menge, bleibt abzuwarten, da diese Teilzahlen der ausgeführten Schokoladenmengen der Schweiz noch nicht bekannt sind.

Digitized by Google

Einfuhr von Kakao und Schokolade in die Vereinigten Staaten. »Cocoa, prepared or manufactured«, ist in den Vereinigten Staaten eingeführt worden:

	Menge	Wert	Durchschnittswert aufs Kilo
1907:	591 948 Kilo	1 622 830 Mk.	2.74 Mk.
1906:	520 278 »	1 403 842 »	2.70 »
1905:	418 924 »	1 091 441 »	2.61 »

Hier zeigt sich von Jahr zu Jahr überall eine Zunahme, besondere Beachtung verdient aber die Steigerung auch der Durchschnittswerte aufs Kilo. Selbst wenn man das Jahr 1907 wegen der ohnehin erhöhten Preise ausschaltet und nur die Jahre 1906 und 1905 betrachtet, so ist schon eine kleine Zunahme vorhanden, die zeigt, dass die Qualität der eingeführten Mengen jedenfalls keine Verschlechterung erfahren hat. Unter der Bezeichnung »Cocoa, prepared or manufactured« ist nicht nur Kakaopulver, sondern auch Kakaomasse und dergl. zu verstehen.

Auch für »Chocolate, prepared or manufactured«, sind Angaben über die Einfuhr vorhanden, doch nur Gesamtzahlen; Angaben über die Herkunftsländer fehlen noch. In der Gesamtmenge sind ausser Schokoladen auch Schokoladenwaren enthalten. Die Gesamteinfuhr hat betragen:

	Menge	Wert	Durchschnittswert aufs Kilo
1907:	1 440 704 Kilo	2 720 668 Mk.	1.72 Mk.
1906:	1 575 139 »	3 458 440 »	2.20 »
1905:	1 239 093 »	3 295 299 »	2.66 »

Die Einfuhr von »Chocolate, prepared or manufactured«, ist 1907 gegen 1906 erheblich zurückgeblieben in der Menge und noch mehr im Werte. Wenn man hier ebenfalls von dem anormalen Jahre 1907 absieht, so bestätigt ein Vergleich der Jahre 1906 und 1905, dass die Qualität der eingeführten Mengen erheblich nachgelassen hat, denn der Durchschnittswert aufs Kilo der eingeführten Mengen ist von 2.66 Mk. 1905 auf 2.20 Mk. 1906 gefallen. Der hiergegen noch bedeutend niedrigere Durchschnittswert von 1.72 Mk. für 1907 ist kaum verständlich, wenn man bedenkt, dass die Preise 1907 allgemein infolge der gestiegenen Rohstoffpreise erhöht wurden. Fast bleibt nur die Erklärung übrig, dass es sich um einen Druck- oder Rechenfehler in der amtlichen Aufgabe handelt.

Freiburg (Schweiz). Die ausserordentliche Generalversammlung der Villars Gesellschaft hat stattgefunden. Es stand, wie schon gemeldet, auf der Tagesordnung, das 1 600 000 frs betragende Aktienkapital auf die Hälfte herabzusetzen. Es wurde auch berichtet, dass der Geschäftsgang diese Herabsetzung nicht fordere. Man hätte daher wohl erwarten dürfen, dass die Leitung der Versammlung in vollem Umfange Aufklärung über den Stand des Unternehmens gab. Scheinbar ist dies nicht geschehen. Ausserdem wurde bemerkt, dass die ausserordentliche Generalversammlung nicht noch einige Wochen hinausgeschoben sei, da dass Geschäftsjahr am 31. März schliesse; dann hätten doch abgeschlossene Ergebnisse vorliegen können. Vertreten war auf der Versammlung etwas mehr als die Hälfte des Aktienkapitals von ungefähr 30 bis 40 Teilnehmern, die den Antrag annahmen; das Aktienkapital wird also in Zukunft nur 800 000 frs betragen.

Lausanne. Die Société Suisse des Chocolats au lait Croisier hat ebenfalls unter den ungünstigen Verhältnissen gelitten, wie namentlich die meisten kleineren Schokoladengesellschaften. Der Verwaltungsrat hat sich daher entschlossen, eine Herabsetzung des Aktienkapitals, das 500 000 frs beträgt, auf 250 000 frs in die Wege zu leiten. Der Antrag für die einzuberufende Generalversammlung ist bereits gestellt. Ueber die Entstehung der Gesellschaft mag noch erwähnt werden, dass sie im Sommer 1904 errichtet wurde. Der Hauptsitz, der früher Genf war, kam dann nach Lausanne. Eine Dividende auf das Aktienkapital ist bisher nicht zur Verteilung gekommen. Für 1907 hat sich ein Betriebsverlust von 7000 frs ergeben.

Berlin. Die Debundscha-Pflanzungsgesellschaft, die in Kamerun eine Pflanzung betreibt, hat ihre ordentliche Generalversammlung über das Jahr 1907 auf den 15. April im Geschäftslokal, Unter den Linden 3a, angesagt.

Lugano. Die Teigwarenfabrik Pietro Primavesi & Fratelli, die seit vielen Jahren besteht, ist von einer Aktiengesellschaft übernommen, die den Betrieb fortführen wird. Die Gesellschaft hat sich Ende März in Zürich gebildet.

Hamburg. Die Deutsche Ecuador-Cacao-Plantagen- und Export-Gesellschaft A.-G. schlägt für 1907 die Verteilung einer Dividende von 21 Prozent vor; für das Vorjahr 1906 konnten nur 6 Prozent verteilt werden. Die ordentliche Generalversammlung wird am 28. April sein.

Dresden. Die Automat-Aktiengesellschaft wird für 1907 wieder 10 Prozent zur Verteilung vorschlagen. Die ordentliche Generalversammlung findet am 29. April in den Geschäftsräumen statt. Auf der Tagesordnung steht der Geschäftsbericht für das abgeschlossene Geschäftsjahr.

Berlin. Am 30. März 1908 hat die Generalversammlung der Afrikanischen Kompagnie (früher Lubcke) die beantragte Erhöhung des Aktienkapitals um das Doppelte von 1¼ auf 2½ Millionen Mk. beschlossen. Die Aktien sind schon zur Zeichnung ausgelegt.

Bern. Die Berner Schokoladenfabrik Tobler & Co. A.-G. wird ihre Aktionäre zur ordentlichen Generalversammlung im Laufe des April einberufen. Die Gesellschaft gibt ausserdem bekannt, dass die Ende März zu beobachtenden Kursstürze in ihren Aktien mit der Rentabilität des Unternehmens in keinem Zusammenhang ständen. Der Umsatz des letzten Jahres überstiege den des Vorjahres um eine halbe Million frs, Gerüchte über ungünstige Abschlüsse in Rohstoffen und über grosse Verluste im Betriebsjahre seien durchaus unbegründet und seien wohl nur ausgestreut, um ein Börsenmanöver zu stützen.

Hamburg. Gestorben ist nach kurzer Krankheit Dr. jur. Julius Scharlach, der u. a. auch dem Aufsichtsrate der Westafrikanischen Pflanzungsgesellschaft »Bibundi« angehörte, und zwar war er seit Gründung der Gesellschaft Vorsitzender ihres Aufsichtsrates.

London. Die Gläubiger der alten Delbanco Firma D. Delbanco & Co., 9 Mincing Lane, E. C., waren aufgefordert, ihre Ansprüche bei den Rechtsanwälten Plunkett & Leader, Hamburg, Ferdinandstr. 29, oder London E. C., St. Pauls Churchyard 60, geltend zu machen. Die Frist lief am 3. April 1908 ab.

Hamburg. Herr Max Rieck, Inhaber der Firmen »Max Rieck« und »Verlag des Gordian, von Max Rieck«, hat den Herren Karl Hänschel und Ernst Woisin für diese Firmen vom 1. April 1908 ab Prokura erteilt. Die Prokura des Herrn Wasmann bleibt unverändert bestehen.

Berlin. Die Errichtung einer chemischen Reichsanstalt, die nach vorbereitenden Schritten im Jahre 1906 ins Leben gerufen werden sollte, die aber dann wieder aufgegeben zu sein schien, wird jetzt von neuem wieder aufgenommen, da die Reichsverwaltung

Digitized by Google

diese Errichtung gern sehen würde. Voraussetzung ist, dass die beteiligten Kreise nach Kräften dazu beisteuern. Das ist inzwischen auch durch namhafte Beträge geschehen, die sich auf 500000 Mk. für den Bau und auf 34000 Mk. jährliche Beiträge belaufen. Die Vorarbeiten für den Bauanschlag werden Anfang des Sommers beendigt sein. Bei deren Aufstellung werden neben den Wünschen der Industrie auch die Anregungen der Chemiker berücksichtigt.

Geschäfts-Eröffnungen.

Altenburg. Richard Willgeroth, Ernststr. 19, ein Spezialgeschäft für Schokoladen und Konfitüren.
Bocholt. Ein Kaufhaus »Phoenix«, Ravardistr. 7, als Spezialgeschäft in Kakao usw.
Eilenburg. Anna Rietzschel, Rinckartstr. 26, ein Makronenhaus.
Ellrich a. H. Max Minde, die Harzer Dampf-Schokoladen- und Zuckerwaren-Werke.
Luzern. Josef Bättig-Huberer, Zürichstr. 19, eine Konditorei.
Magdeburg. Hermann Thormeyer, Böttcherstr. 3, eine Konditorei.
Plauen i. V. Max Riedel, Ecke Johann- und Chamissostrasse, eine Konditorei.
Reichenbach i. V. Fritz Kemnitzer eine Konditorei.
Schmalkalden. Carl Toepfer, Stillergasse 22, eine Konditorei.
Torgau. Paul Schmidt, Bahnhofstr. 16, eine Konditorei.
Troppau (Schlesien). Panacek & Spitzer eine Oblatenbäckerei.
Weissenfels. Emma verw. Seyffarth, Friedrichstrasse 8, ein Konfitürengeschäft. K.

Konkurse.

Auerbach, Vogtl. Bäckermstr. H. Kunstmann in Hessmühle. — Krämer P. H. Kessler.
Brand, Sa. Krämer O. Schmieder in Langenau.
Chemnitz, Sa. Krämer C. Th. John.
Cöln, Rhein. Krämer M. Gaul.
Crefeld. Krämer J. Borgs.
Dirschau. Krämerin M. Formanski in Pelplin.
Einbeck. Bäckermstr. W. Ude.
Freiberg, Sa. Bäckermstr. F. O. Rehschuh. — Krämer M. G. Hänel.
Germersheim. Bäckermstr. F. Hoffmann in Bellheim.
Glauchau. Bäckermstr. O. E. Buschmann.
Gostyn. Bäckermstr. St. Sura.
Hagen, Westf. Bäckermstr. P. Stöcker.
Hamburg. Krämer C. H. J. Rieken.
Königsberg, Pr. Krämer O. Bludau.
Löbau, Westpr. Konditor B. Rutkowski.
Ludwigsstadt. Bäckermstr. L. & J. Papst.
Markirch. Bäckermstr. A. Walter in St. Kreuz.
Mörs. Krämer J. Schoelen zu Rheurdt.
Mülhausen, Els. Krämer G. Treiber.
Münster, Westf. Bäckermstr. W. Kühr.
Oederan. Krämer K. G. Weigand in Thiemendorf.
Ohligs. Bäckermstr. L. Nicolini zu Ohligsweyer. — Krämer H. Thelen.
Osthofen, Rheinhessen. Bäckermstr. F. Debus in Westhofen.
Pegau. Krämergeschäft L. H. Uhlig in Groitzsch.
Plauen, Vogtl. Krämer R. P. Kaps. — Bäckermstr. O. J. Schwanz.
Radolfzell. Bäckermstr. B. Fischer in Singen.
Rheydt, Bz. Düsseldorf. Bäckermstr. K. Wasserloos.
Rombach. Bäckermstr. A. Kaiser in Stahlheim.
Speyer. Krämer Ph. Hirth.
Zittau. Krämer P. C. Küchler.

Patentanmeldungen.

53c. H. 38386. Verfahren zur Herstellung in Dampf gekochter Konserven. Arthur Huch, Veltenhof bei Braunschweig. 27. 7. 06.

53e. E. 12798. Verfahren zum Konzentrieren und Trocknen von Flüssigkeiten aller Art, insbesondere von Milch, Blut, Blutserum und anderen Eiweisslösungen. Dr. Wilhelm Eichholz, Darmstadt. 15. 8. 07.

53l. M. 32491. Kugelmühle zum Mahlen von Kakaobohnen u. dgl., bei der eine ovale Trommel mit offener Stirnseite vorgesehen ist. Wycliffe Eustace Murray, London; Vertr.: Pat.-Anwälte Dr. R. Wirth, C. Weihe, Dr. H. Weil, Frankfurt a. M. 1, und W. Dame, Berlin SW. 13. 15. 6. 07.

Für Druckaufträge! Wenn jemand Briefbogen, Briefumschläge, Postkartenformulare, Paketadressen oder dergl. drucken lassen will, so wird er sich in der Regel Vorlagen von der Druckerei machen lassen. Enthalten diese Vorlagen die Namen bekannter Firmen wie Krupp, Schichau, Wertheim oder auch von Behörden, so muss jeder, dem solche Muster vorgelegt werden, den Eindruck erhalten, die im Aufdruck genannten Firmen oder Behörden gehörten zum Kundenkreis der Druckerei. Die Aeltesten von Berlin haben sich mit diesen Musteraufdrucken beschäftigt und haben gutachtlich festgestellt, dass allerdings in einzelnen Fällen ein Verfahren, den Mustern Namen bekannter Firmen, die nicht zum Kundenkreis der Druckerei gehören, aufzudrucken geübt wird. Die Aeltesten sagen aber ausdrücklich, dass ein solches Verfahren den Gepflogenheiten des redlichen Geschäftsverkehrs nicht entspricht. Derartige Musterdrucke, die mitteilen, dass bedeutende Firmen Kunden der betreffenden Druckerei oder der die Muster versendenden Firma seien, sind geeignet, den Anschein eines besonders günstigen Angebotes hervorzurufen, besonders wenn solchen Mitteilungen feste Preise beigefügt sind.

Auskunft über das Einkommen von Angestellten. Die Handelskammer in Berlin hatte den preussischen Finanzminister gebeten, zu veranlassen, dass bei dem Einfordern der Auskünfte über das Einkommen von der Forderung der Bezeichnung der Angestellten und Arbeiter, die ein Einkommen von mehr als 3000 Mk. beziehen, nach Namen, Wohnort und Wohnung Abstand genommen werde. Darauf hat der Minister der Handelskammer geantwortet, dass die Arbeitgeber nicht verpflichtet sind, die erwähnten Angaben zu erteilen, und dass die Königliche Direktion der Verwaltung der direkten Steuern und die Magistrate darauf aufmerksam gemacht worden sind, eine derartige Anforderung an die Arbeitgeber nicht zu stellen.

Clementina Plantagengesellschaft Hamburg. Ueber das Geschäftsjahr 1907 dieser Gesellschaft, die in Ecuador auf zwei Plantagen Kakao baut, wird mitgeteilt, dass sich eine Gesamteinnahme von 574843 Mk. ergeben hat, wovon 544999 Mk. aus der Kakaoernte erlöst sind. Hiervon erforderten der Betrieb auf den Plantagen 183553 Mk., Zinsen, Unkosten und Steuern noch 70550 Mk., so dass 320740 Mk. Reingewinn verbleiben, wovon 96060 Mk. zu Rückstellungen, 11090 Mk. für den gesetzlichen Reservefonds verwandt werden. An Dividende werden 13 Prozent auf 1500000 Mk. Aktienkapital verteilt. Die beiden Plantagen stehen mit 2634239 Mk. zu Buch. Die Haupternte von 1907 ist hinter der von 1906 zurückgeblieben, denn es wurden 1907 nur 7855 Quintales geerntet gegen 11440 Quintales 1906. Trotz der kleineren Ernte kommt aber der Gesamterlös von 1907 dem von 1906 infolge höherer Preise ziemlich nahe. Für 1908 sind die Aussichten auf bessere Erträge als 1907 günstig; wenn die Witterungsverhältnisse sich nicht ändern, sei auf eine gute Ernte zu rechnen.

Digitized by Google

ANZEIGEN.

Fort mit tierischem Leim

Dieser veraltete Klebstoff
riecht, fault, gelatiniert,
ist teuer und umständlich zu lösen.

Fort mit Kleister

Dieser verdirbt schnell, ist
umständlich zu bereiten und
hat nur bescheidene Klebkraft.

Sichel's Original-Kalt-Leime

geschmackfrei, rein, geruchfrei
sind **sofort kalt löslich** und
sofort kalt zu verarbeiten.

ARABIN D I Mk. 40 pro 100 Kilo
D II » 35 » 100 »

speziell für Verpackung von
Schokolade, Kakao, Nahrungsmitteln

Muster und Liste von 30 verschiedenen anderen Klebstoffen für alle erdenklichen Zwecke gratis und franko.

Ferdinand Sichel Chemische Fabrik
Limmer b. Hannover.
Erstes und grösstes Haus der Branche.

Haben Sie leere
Säcke?
Es zahlt die höchsten Preise die
Erste Deutsche Sack-Centrale, Dresden.

Chocolatier (Schweizer) mit 25jähriger Praxis nimmt Aushülfsstellen an. Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre »**Erstklassiger Fachmann**« hauptpostlagernd St. Gallen, Schweiz, erbeten.

Betriebsleiter
einer grösseren Rohzuckerfabrik, Chemiker, mit auch guten praktischen und technischen Kenntnissen und achtjähriger Betriebspraxis im Rohzuckerfach,
sucht
auf beste Zeugnisse und Referenzen gestützt,
ähnliche Stellung
in anderer Industrie. Bewerber ist in ungekündigter Stellung, bis jetzt unverheiratet, wünscht sich aber in neuer Stellung zu verheiraten, hat Beziehungen zum Auslande (China), und ist ev. auch geneigt, sich pekuniär zu beteiligen. Gefl. Offerten unter **J. D. 7275** befördert **Rudolf Mosse, Berlin S.W.**

Agentur für England sucht

energische erste Kraft zu übernehmen. Suchender ist Fachmann, mit dem englischen Markte durchaus vertraut und bietet beste Garantie für Erfolg.
Gefl. Offerten unter ***H. L. 773*** *an Verlag des Gordian erbeten.*

Praliné-Ueberziehmaschine
Patent Baker, London, Neupreis 7500 Mk., **verkaufen** unter der Hälfte des Anschaffungswertes
Gessner & Co., G. m. b. H., Berlin S.O. 16.

Gelegenheitsverkauf.
1 Lehmannscher grosser Pulverisator Nr. 98
1 » grosse Bohnenreinigungsmaschine Nr. 89
1 » hydraul. Kakaopresse mit 4 Töpfen Nr. 50
2 Bauermeistersche grosse Sechs-Walzwerke
1 Pariser grosses Vier-Walzwerk (Beyer frères-Savy)
1 Porzellanwalzen » » Patent Wegmann-Zürich.
Alles in gutem, betriebsfähigem Zustand befindlich.
Gessner & Co., G. m. b. H., Berlin S.O. 16.

Ein Konditor, 33 Jahre, welcher seine Selbständigkeit aufgibt,
sucht Lebensstellung als Werkmeister
oder dergleichen im Fabrikbetriebe per 1. April oder 1. Juli d. J.
Angebote erbeten an **F. A. Ruck, Eisleben.**

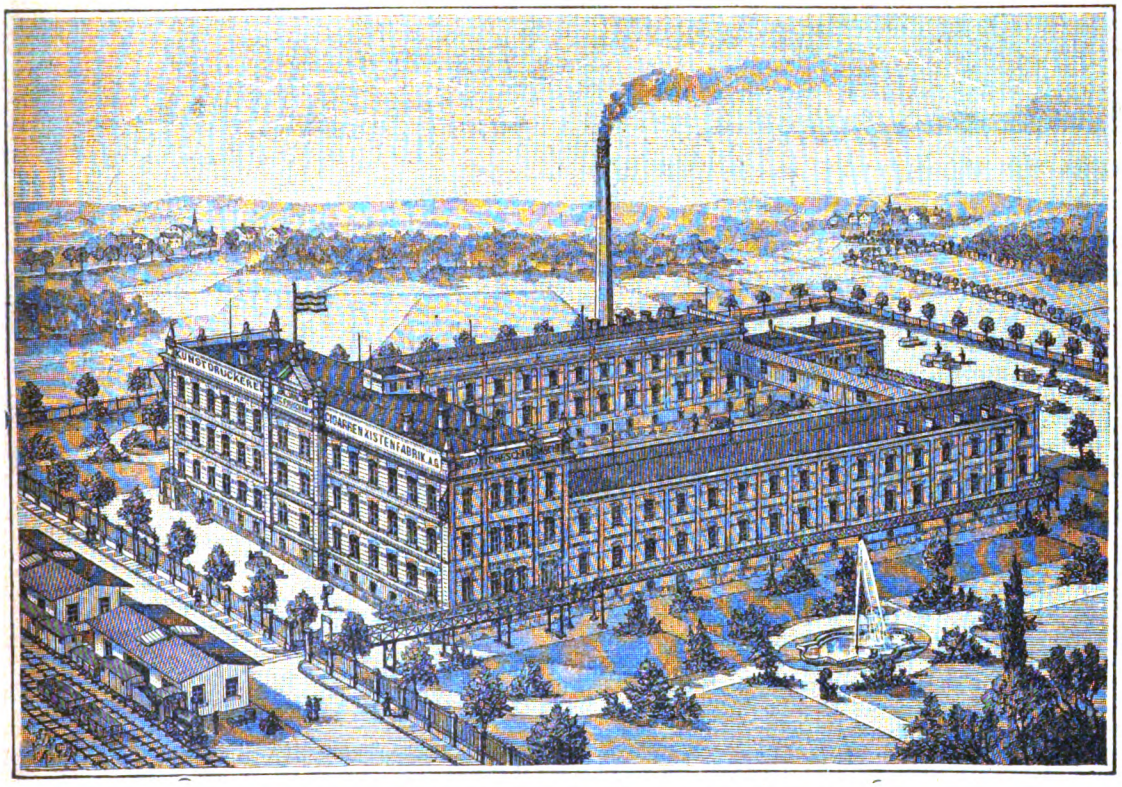
Skandinavien.
Reisender. Stellung in Schokolade, Kakao und Konfekt wird gesucht. 12 Jahre Erfahrung. Angebote u. **J. 6688** werden höfl. d. **Daube & Co., Berlin S.W. 19.** erbeten.

Digitized by Google

Moritz Prescher Nachfolger, Aktien-Gesellschaft

Gegründet 1854 — **Leutzsch - Leipzig** — Gegründet 1854

Kunstdruckerei und Prägerei



Spezialität: **Schokolade-, Kakes- usw. Verpackungen**

■ Reklame-Plakate und -Karten ■

Kistchen für Schokolade-Zigarren

Ständig Neuheiten.

Entwürfe erstklassiger Künstler in grosser Auswahl vorrätig.

Neue Serie Weihnachts-Schokolade-Etiketten.

Reichhaltige Kollektion von Verlags-Etiketten.

Digitized by Google

Achtung! Schokoladen-Fabriken,

welche bewährte erstklassige Verfahren zur Herstellung von Milch- und Fondant-Schokoladen usw. nach Schweizer System erwerben möchten, wollen sich mit erstem Schweizer Fachmann in Verbindung setzen. Gefl. Offerten unter Chiffre **»Helvetia«** Hauptpost restante Zürich, Schweiz, erbeten.

Gebildeter, kommerziell u. technisch erstklassiger **Fachmann,** der bereits in hervorragenden Unternehmungen von Weltruf in ersten leitenden Stellungen mit Erfolg tätig war,

sucht

seinen Fähigkeiten angemessene Tätigkeit in nur grösseren Betrieben. Off. unter **M. L. 771** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Miniatur-

Schokolade-Maschinchen

zu Ausstellungs- und Reklamezwecken baut als Spezialität

Ernst Günther, Zeitz, Pr. Sa.

Allgäuer Trockenmilch

Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als unübertroffen in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.

Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur

für die Schokoladen- u. Kakao-Industrie

empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Echt russischen

Knöterich-Thee

zur Fabrikation von

Knöterich-Bonbons

liefert

Max Rieck, Hamburg 21.

A. F. Kölling, Zerbst

empfiehlt

ff. Frucht-Aether

in höchster Ergiebigkeit

Aetherische Oele.

Bemusterte Offerten gern zu Diensten.

In unserm Verlage sind die

Adressenlisten

der Schokoladenfabrikanten der ganzen Welt

erschienen. Aufgenommen sind nur die Firmen, die von der rohen Bohne an arbeiten. Die Adressen sind durchaus zuverlässig.

Bezugspreis wolle man erfragen beim

Verlag des Gordian, Hamburg.

Hafermehl

leicht löslich, von vorzüglichem Geschmack. Garantie für Reinheit, unübertroffene Haltbarkeit. Seit Jahren in grossem Massstabe und mit Erfolg verwendet zu

Haferkakao.

Louis Schmidt, Dippoldiswalde

Sächs. Erzgebirge.

Vorzügliche Lage für Haferbau.

Gleisanschluss. Wasserkraft.

Ehrenpreis des Vereins Dresdner Kaufleute u. a. erste Auszeichnungen. — Firma gegr. 1850.

Firmen-Schilder

in jeder gewünschten Ausführung

Reklame-Plakate

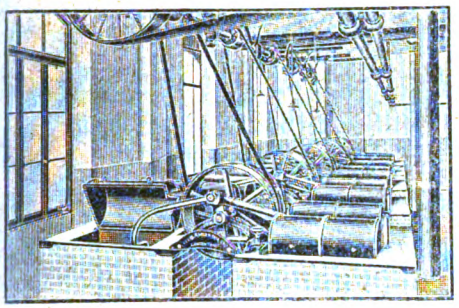
in Emaille, Glas, Celluloid, Zink

Schildergeschäft H. Schneider

Siegen i. W.

Digitized by Google

U. AMMANN Maschinen-Fabrik LANGENTHAL
(SCHWEIZ)



empfiehlt:

Neueste, bestbewährte

Längsreibemaschinen (Conchen)

zur Fabrikation feinster Schokoladen.

Langjährige Spezialität.
Lieferungen nach allen Ländern.
Beste Referenzen.

Special-Haferpräparat.

Der Nährwert unserer Fabrikate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Die Herstellung erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze.

Unsere Präparate verbinden feinen Geschmack mit guter Löslichkeit und jahrelanger

Haltbarkeit,

während gewöhnliche Zusatzmehle fade schmecken u. nur kurze Zeit haltbar sind.

Hohenlohesche Nährmittelfabrik
Aktien-Gesellschaft
Gerabronn i. Wttbg. und Kassel

Spezialzusatzmehle zur Kakao- und Schokoladefabrikation.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Zinnfolien, Stanniol

ringfrei, zu billigsten Tagespreisen.

Metallindustriewerke G. m. b. H. Frankfurt a. M.
Kaiserstrasse 77.

Tüchtige Vertreter gesucht.

Digitized by Google

Wenn Sie
rentabel
fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine
in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim - Waldhof.**

Kartonnagen

für Schokolade, Zuckerwaren usw. in **allerfeinster** bis **billigster** Ausführung zu äussersten Preisen offeriert:

Hermann Gottschald
Luxuskartonnagen - Fabrik
Dresden-A. 16
Zur Messe: Leipzig, »Zeissig-Haus« Neumarkt 18 II. 145/148.

Mustergläser

für Bonbons, **Glasröhren** für Vanille usw. mit und ohne **Nickelblech-Steckkapsel — ohne Gewinde** — (sehr praktischer, eleganter und luftdichter Verschluss).

Probengläser

mit und ohne Holzhülsen, Holzkistchen usw. liefert billigst

Albert Bornkessel
Mellenbach (Thür.)

Zucker aus Zuckerrohr

in weiss, gelb und braun

importiert

Max Rieck, Hamburg

Drahtadresse: Gordian.

Höchst konzentrierte

Frucht-Aroma-Essenzen

für Fondants und feine Karamell-Bonbons.
Spezialitäten:
Himbeer-, Aprikosen-, Pfirsich- u. Veilchenblüten-Extrakt.

Giftfreie Farben
in Pulver, eingedickt und in flüssiger Form
für Konditorei u. Zuckerwaren-Fabrikation.

J. Giesel & Co., Chemische Fabriken
Dresden-A. und Bodenbach i. Böhmen.
Höchste Auszeichnung:
Weltausstellung St. Louis 1904 »Grand Prix«.

Am 20. März erschien

meine neueste Preisliste über zeitgemässe empfehlenswerte Frühjahrs-Konsum-Artikel.

Ich hebe ganz besonders hervor:

Nährwaffeln Marke „Eno"
Pfefferminz-Rollen Marke „Durstw...
Scherbet Brause-Limonaden-Bonbons
Gelee- und Erfrischungs-Caramel...
Wunder-Tüten, -Pakete und -Rolle...

Ich bitte alle Interessenten um gütigen Zuspruch, meine Auswahl u. Bedienung konvenieren allgem...

Wilhelm Jentzsch
Spezialfabrik orientalischer Zuckerwaren
Dresden-Neustadt
Telegramm-Adresse: Scherbet, Dresden.

Digitized by Google

Knack-Maschinen

für hartschalige Früchte als: **Mandeln, Nüsse, Aprikosen-, Pfirsichkerne** und ähnliche Produkte.

Schäl-Maschinen

für **Erdnüsse** und andere Früchte.

Trocken- und Sortierapparate ◆ ◆ Putz- und Reinigungsmaschinen

liefert als länger denn 40jährige Spezialität

M. MARTIN, Maschinenfabrik, BITTERFELD 3.

● Passburgs Sahnebrocken ●

sind das fettreichste, zartschmeckendste und haltbarste Milchpräparat zur Herstellung

hochfeiner Sahne-Schokoladen und Desserts.

▭ Passburgs Sahnebrocken werden seit vielen Jahren in den grössten Schokoladenfabriken des In- und Auslandes fortlaufend verwendet.

● Muster stehen kostenlos zu Diensten. ●

Korrespondenz auch französisch, englisch und russisch.

Emil Passburg, Berlin 23

Abt.: Milchkonservenfabrik.

TEUTONIA

Giftfreie Zuckerfarben

Unsere Spezialität

„Teutonia-Eigelb“

sehr ausgiebig und konzentriert

Kilo 2 Mark 75 Pfg.

für Teigwaren, Konditorei- und Backwaren, Marmeladen, Fruchtkonserven, Zuckerwaren

usw.

Preisliste gratis und frei!

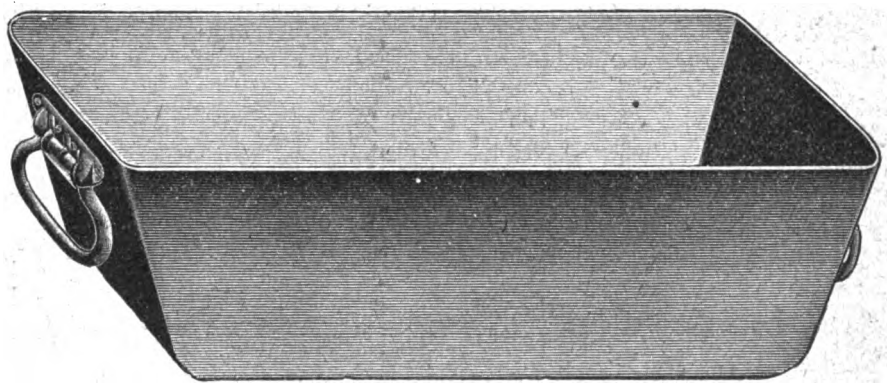
„Teutonia“ Chemische Fabrik giftfreier Farben Breslau X

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—6 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Bols'

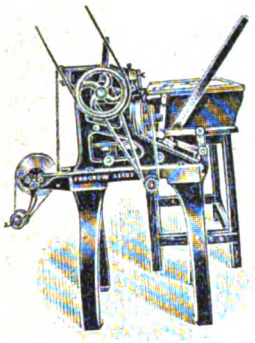
berühmte feine holländische Liköre eignen sich speziell zur **Herstellung von erstklassigen Pralines und Bonbons.**

Feine hervorragende Qualität

hochgradig — niedergradig.

Aelteste Likörfabrik Hollands

ERVEN LUCAS BOLS, Amsterdam.



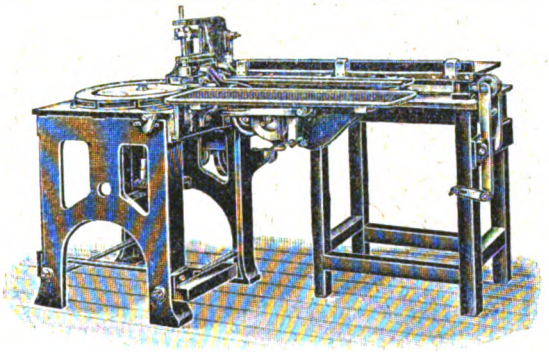
WAS DIE KÄUFER UNSERER MASCHINEN SAGEN!

„Erfreulicherweise können wir Ihnen die Mitteilung machen, dass die Karamel-Einwickel-Maschine den Probemonat glänzend ohne irgend eine Störung überstanden hat.

„Wir glauben, dass diese Maschine jetzt den Höhepunkt ihrer Vollkommenheit erlangt hat."

„Die Einwickel-Maschine, die jetzt auch für aufgerolltes Stanniol eingerichtet ist, arbeitet zu unserer Zufriedenheit."

KARAMEL-
EINWICKEL-MASCHINE
WICKELT
4000 STÜCK PER STUNDE
MIT NUR ZWEI PERSONEN
DIE EINE BEDIENT DIE MASCHINE
DIE ANDERE LEGT DIE FERTIGEN
PAKETE IN KISTEN.



EINWICKEL-MASCHINE
FÜR RUNDE TAFELN.

EINWICKEL-MASCHINEN

NÄHERE AUSKÜNFTE ERTEILT

THE FORGROVE MACHINERY CO. LTD.

ADMIRAL STREET, LEEDS — DEWSBURY ROAD, ENGLAND

PATENT-INHABER FÜR DIE VEREINIGTEN STAATEN:
THE CONSOLIDATED WRAPPING MACHINE CO. NEW-YORK.
GENERAL-AGENTEN FÜR KANADA:
THE TORONTO TYPE FOUNDRY CO. TORONTO.

Digitized by Google

Zur Herstellung von

Milch-Schokoladen zum Essen

und

Milch-Kakaos zum Trinken

liefern wir aus unserer Dresdner Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Schokolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Schokoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchschokoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch. Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund, Dresden.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

1908. XIII. Jahrgang. **Nr. 312.** Hamburg, 23. April 1908.

Der **Gordian** erscheint 24 mal im Jahre, am 5. und 20. des Monats. Der **Bezugspreis** ist 20 Mark jährlich, vorausbezahlt; fürs Ausland 22 Mark. Eintritt ins Abonnement am 5./5. und 5./11. eines Jahres.

Anzeigen kosten 60 Mk. die ganze, 30 Mk. die halbe, 16 Mk. die viertel Seite. Kleine Anzeigen kosten 50 Pf. für die gespaltene Petitzeile. Bei Wiederholungen von sechsmal wird der Preis ermässigt.

Für die Redaktion des Gordian verantwortlich: A. C. M. Rieck in Hamburg, für Anzeigen: Wilhelm Pertz in Hamburg.

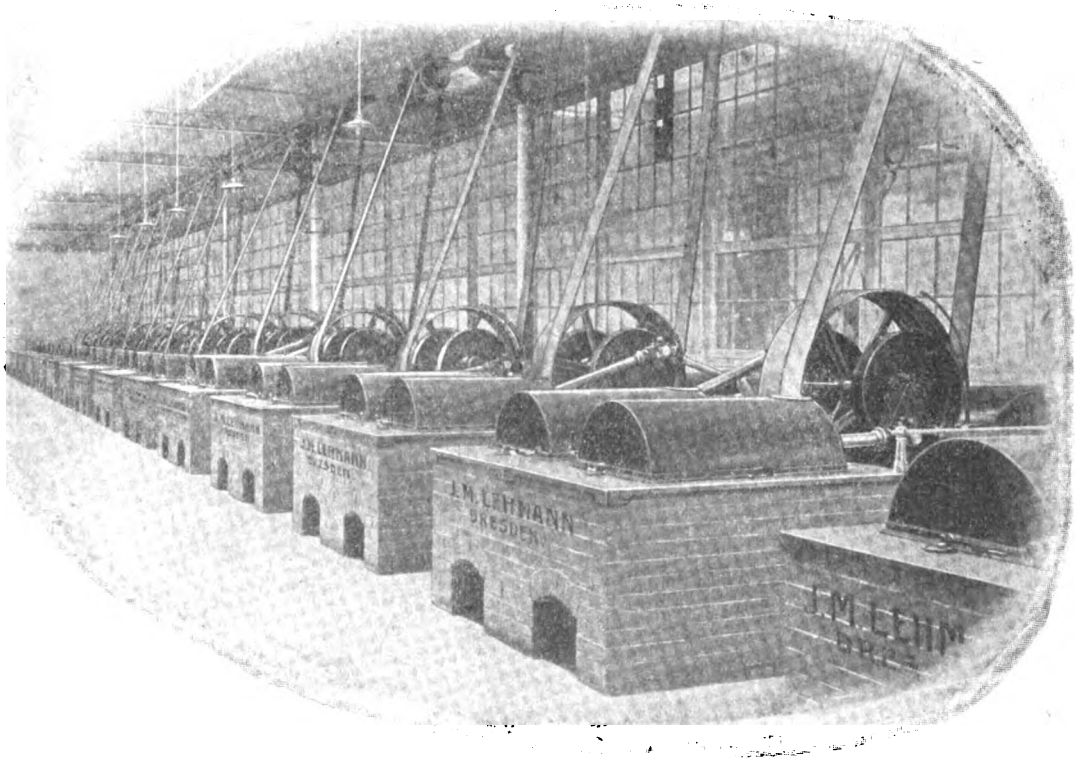
Haupt-Vertretungen für den Gordian:

England: Aug. Siegle, London E. C. Charles A. Gould, London W. C., 125 High Holborn. Holland: Seyffardt'sche Buchh., Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Neuyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Koradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich. Italien: Eredi Melzi, Mailand.

J. M. Lehmann ✽ Maschinenfabrik

DRESDEN-A. 28.

Original-Konstruktion Lehmann.



Längsreibmaschinen (Conches)

Doppelte und vierfache Maschinen. — **Viele Hunderte im Betrieb.**

Fondant-Schokolade und Milch-Schokolade

erhalten nur durch die

Längsreibmaschinen

den beliebten schmelzenden Charakter, den die gegenwärtig bevorzugten Qualitäten haben müssen.

Digitized by Google

D. R.-Patente 93 544 150 277 154 733 162 454 178 898 180 869
Patent Nr. 16 853 in England, Schottland und Irland

Oetker

ist der
erste
welcher
geschälte, gehackte u. gehobelte
Mandeln, Nusskerne
herstellte.

L. C. Oetker, Dampf-Marzipanfabrik, Altona-Bahrenfeld

A. Savy, Jeanjean & Cie., Paris

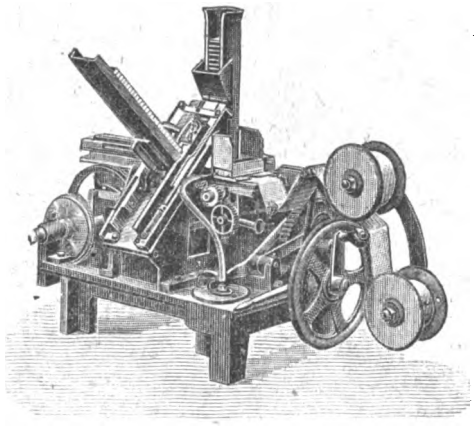
Nachfolger von **G. Hermann & Beyer Frères**

Gegründet 1830

Einwickel-Maschinen

für Bonbons, Napolitains und Schokoladentafeln System „Berger".

Die Verpackung der Tafeln erfolgt in einmaligen Operationen in Stanniol, Wachspapier und Etikette. Letztere wird automatisch angeklebt.



Gleichmässigkeit der Packungen, grosse Ersparnis an Packmaterial, geringe Bedienung, vollendete Konstruktion, unerreichte Leistungsfähigkeit.

Ausführliche Auskünfte erteilt das

Bureau für Deutschland: HAMBURG 11, Grosser Burstah 11 (Gertig-Haus).

Digitized by Google

Ottensener Dampf-Marzipan-Fabrik

Altona-Ottensen

Michelmann & Schlüter

liefern

Marzipan-Masse in unübertroffener Güte zu billigsten Tagespreisen.

Makronat backfertige Makronenmasse in verbesserter hervorragender Qualität, hergestellt mit garantiert reinem Eiweiss.

Ferner Nuss- und Nougat-Masse,
sowie Mandel-Präparate.

Pfeffermünzöl „Sachsse“
von reinstem Aroma.

Extrastarke Frucht-Essenzen
aus frischen Früchten und Naturprodukten.

Unschädliche Farbstoffe für Zuckerwaren
d. deutschen Nahrungsmittelgesetz entsprechend.

Muster und Preislisten kostenlos von

gegr. 1859. **E. Sachsse & Co.** gegr. 1859.

Leipzig.

Abdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten!

Inhalt dieses Heftes 312
vom 23. April 1908.

Das Ende der Helvetia. — Begriffsverwirrungen. — Ausstellungen und kein Ende. — Maether redivivus. — Anleitung zu Verfälschungen. — Ein Breslauer Bericht. — Zucker. — Kakaomarkt. — Kakaobutter. — Allerlei. — Anzeigen.

Das nächste Heft 313 des Gordian wird etwa am 6. Mai d. J. veröffentlicht; damit beginnt der neue, 14. Jahrgang.

Das Ende der „Helvetia“.

Schon wieder wird ein neues »schweizerisches«(?) Fabrikunternehmen unseres braunen Faches zu Grabe getragen. Noch in der letzten Nummer des Gordian (siehe Nr. 311 Seite 1755) hatten wir der in St. Ludwig, in Deutschland fabrizierenden Firma **›Helvetia,** schweiz. Milch-Chocolade und Cacaowerke« Vorhaltungen darüber gemacht, dass sie eine anfechtbare Firmierungsart gewählt habe, die zur Täuschung dienen müsse. Heute ist die Firma schon im Konkurs. Bestände nicht die Gefahr, dass die Fabrik mit Maschinen und Namen in andere Hände überginge, dann hätten wir uns die Vorhaltungen ersparen können. —

Irgend welche Bedeutung hat das Unternehmen nicht erringen können. Im Gegenteil! Es ist von Anfang an mit Misstrauen verfolgt worden. Das lag zum Teil vielleicht daran, dass die Firmierung nicht stubenrein war, zum Teil lag das aber auch daran, dass man wusste, Firma und Fabrik wären Milchschwestern der Central Schweizerischen Maschinenbau A.-G., Zürich V, Sophienstrasse 1. — Dieser Firma brachte man nirgends Vertrauen entgegen. Sie wollte im Auslande, in Russland und Buxtehude, schweizerische Spezialmaschinen zur Herstellung von Schweizer Milchschokoladen verkaufen. Aus aller Welt hatten wir zwei Jahre hindurch Anfragen in Hülle und Fülle; meist hat man auf unsere Warnungen gehört, hat keine Anzahlungen gemacht und keine Maschinen gekauft. Hin und wieder wird aber doch wohl ein Geschäft zustande gekommen sein. Ueber diese Firma ist am 4. Februar schon der Konkurs eröffnet worden. Nun ist die Schwester **›Helvetia**« hinterdrein gefallen.

Die Helvetia ist vor einem Jahr mit einem Aktienkapital von 200 000 Frc. gegründet worden. Präsident des Verwaltungsrates war Herr Gyr-Guyer. Die »Neue Züricher Zeitung« berichtet, dass schon aus der Generalversammlung, die im Februar 1908 statthatte, man von einer sehr prekären Lage der Gesellschaft hörte. Es wurde damals eine Kommission bestellt, mit dem Auftrage, innerhalb knapp bemessener Zeit die nötigen Mittel zur Weiterführung des Geschäftes zu beschaffen. Es scheint nun, dass diese Bemühungen gänzlich ohne Erfolg geblieben sind. Für den unverwüstlichen Optimismus des Gründers und obersten Leiters zeugt unter anderem die Notiz, die er Ende Februar publizieren liess und worin er neben der Vorzüglichkeit des Produktes namentlich den Umstand betonte, dass die Fabrikanlagen sich auf deutschem Boden befänden und die Milch aus der Schweiz zollfrei eingeführt werden könne. Das

Digitized by Google

biete der Gesellschaft die grössten Vorteile gegenüber den schweizerischen Fabriken; um diese weitgehenden Vorteile auszunutzen, pflege die Helvetia mit einem grösseren Unternehmen Unterhandlungen über eine Fusion.

Dass freilich die allgemeinen Verhältnisse der Schokoladenindustrie, die den Betrieb der angesehensten und grössten Unternehmungen dieser Branche aufs empfindlichste beeinflussen, bei einem jungen und noch nicht eingeführten Unternehmen verderblich haben wirken müssen, wird man gerechterweise mit in Berücksichtigung zu ziehen haben.

Diese Sätze beweisen, dass die Gründer sich der anfechtbaren Firmierung bewusst gewesen sind, denn sie sagen ausdrücklich, die Helvetiafabrik stände auf deutschem Boden und hätte dadurch dauernd die grössten Vorteile gegenüber den Schweizer Fabriken. Weiter wird durch die Neue Züricher Zeitung bekannt:

Von den 200 000 Fr. Aktien des von der Firma Gyr Krauer & Co. seinerzeit gegründeten Unternehmens waren 100 000 Fr. Stammaktien und 100 000 Fr. Prioritätsaktien. Unter den Stammaktien waren für 25 000 Fr. Apportaktien, welche für das Fabrikationsrezept zur Herstellung von Milchschokolade an Dr. Salomon Mexin, Rechtsanwalt aus Elisabethgrad in Basel gegeben wurden. Ob der letztgenannte je in der Fabrikation von Schokolade tätig war, ist uns nicht bekannt. Sein Name hat aber deswegen namentlich ein gewisses Interesse, weil er an einer jüngst ebenfalls in Konkurs geratenen Unternehmung, der Zentralschweizerischen Maschinenbau-Aktiengesellschaft in Zürich beteiligt war. Es scheint nun, dass zwischen der »Helvetia«, Schweiz. Milchschokolade- und Kakaowerke A.-G. und der Zentralschweizerischen Maschinenbau-Aktiengesellschaft mehrfache Beziehungen bestanden. Diese von Ausländern gegründete Gesellschaft, deren volltönende Firma nicht ganz im Verhältnis zu ihrer industriellen Bedeutung stand, hatte von der Schokoladenfabrik »Helvetia« einen Auftrag zur Lieferung von Maschinen übernommen, wobei sie sich zur Uebernahme von Aktien der »Helvetia« verpflichten musste. Ueberdies fanden zwischen den beiden Gesellschaften oder vielmehr zwischen den Herren Gyr-Guyer und Dr. Mexin als Vertreter derselben verschiedene Wechseltransaktionen statt. Diese Beziehungen bilden den Gegenstand mehrerer Klagen, so dass die Verhältnisse der »Helvetia« die Oeffentlichkeit noch beschäftigen dürften. Es soll auch ein Schadenersatzprozess gegen die Zürcher Handelsbank als Rechtsnachfolgerin der Firma Gyr Krauer & Cie. in Aussicht stehen.

Aus einer Berichtigung, die Herr Gyr-Guyer hierauf versendet, wird nach der Neuen Züricher Zeitung noch folgendes bekannt:

Dem Verwaltungsrate dieser Gesellschaft gehörten von Anfang an die Herren Alfred Bosshardt, elektr.-technische Bedarfsartikel in Zürich, J. Bindschedler, Senn in Oberrieden, W. Sollmann-Fehr in Tägerwilen, Dr. S. Mexin, Rechtsanwalt in Detmold und meine Person an. Die Produktion konnte anfangs August 1907 begonnen werden, während ich seit dem 1. August 1907 nicht mehr Verwaltungsrat bin. Kaum hatte ich den Rücktritt genommen, so begann die Agitation gegen Herrn Dr. Mexin und auf Ende des Jahres trat auch dieser zurück. Von Anfang November 1907 an interessierte sich Herr Dr. Lucius von Salis, Advokat, früher in Basel, jetzt in Zürich um die »Helvetia« und erwarb von dem Unterzeichneten vier Prioritätsaktien um den Betrag von 1400 Fr., welches auch heute noch seine Beteiligung bei dem Unternehmen sein wird. Dr. Salis war früher Kommanditär bei der Schokoladenfabrik von Frey & Cie in Aarau und ist seither Grossaktionär der A.-G. gleichen Namens. Sein Interesse für die »Helvetia« bekundet er u. a. darin, dass er deren Verwaltungsrat dazu veranlasste, der genannten Konkurrenzfirma sämtliche Vertretungsverträge auszuliefern und die Organe derselben mit der Fabrikationsmethode der »Helvetia« vertraut zu zu machen. Der in der Generalversammlung vom 10. Januar 1908 vertretenen Aktienmehrheit wollte Herr Dr. Salis die Ueberzeugung beibringen, dass das Unternehmen nicht mehr weiter existieren könne und verpflichtet sei, in Liquidation zu treten. Die Mehrheit lies sich aber nicht beeinflussen, sondern setzte eine Finanzkommission ein, um einen Finanzplan zu entwerfen und auf Grund desselben weiteres Kapital heranzuziehen. Herr Dr. Salis sprach zwar viel, wollte aber sich mit keinem Franken weiter beteiligen, sondern beantragte, mit der Frey & Cie einen Kaufvertrag einzugehen. Die Bedingungen waren aber derart, dass sie a priori abgelehnt werden mussten. In der zweiten ausserordentlichen Generalversammlung wurde ein neuer Verwaltungsrat, bestehend aus vier angesehenen Bürgern von Basel und St. Ludwig gewählt. Als nun Herr Dr. Salis einsehen musste, dass sein Lieblingsprogramm des Verkaufes der »Helvetia« an Frey & Cie. nicht realisiert werden konnte — ich betone, zu Konditionen, bei welchen er als Grossaktionär von Frey & Cie. die Rechnung gefunden hätte, seine vier Aktien aber bei der Helvetia beinahe leer ausgegangen wären — veranlasste er die Generalversammlung, ihm eine Vollmacht zu erteilen, kraft welcher er gegen die Maschinenlieferanten im Namen der »Helvetia« vergehen könne. Ein Aktionär verlangte hierauf noch den Nachsatz, dass Herr Dr. Salis die Interessen der »Helvetia« zu wahren habe. Wie sehr dieser Aktionär recht hatte, die an und für sich selbstverständliche Auffassung einer Vollmacht noch näher zu präzisieren, geht daraus hervor, dass Herr Salis gestützt auf diese Vollmacht und gestützt auf eine Vollmacht der abgetretenen Verwaltungsräte ohne Wissen des neuen Verwaltungsrates die Insolvenzerklärung für die »Helvetia« abgab. Diese Insolvenzerklärung ist abgegeben worden, trotzdem die genannten Herren wissen mussten: a) dass die Marke der »Helvetia« im Ausland vorzüglich beurteilt wird, b) dass der Absatz für das ganze Jahr 1908 vertraglich gesichert war, c) dass sich der neue Verwaltungsrat bereits konstituiert hatte, d) dass auf die in Aussicht genommene Obligationsanleihe 44,000 Fr. von einem Lieferanten und zwei übrigen Kreditoren der Gesellschaft, ferner 30 000 Mk. von einem Direktionsreflektanten und endlich 100 000 Mk. von dem Berliner Vertreter festgezeichnet waren. (Auf Rechnung dieser letzten Zeichnung ist am Tage der Konkurseröffnung eine erste Anzahlung eingelangt und musste dem Absender wieder zur Verfügung gestellt werden.)

Trotzdem also wurde die Insolvenz erklärt. Dadurch wurde ein absolut gesundes Unternehmen zum Schaden der Aktionäre und der Gläubiger zugrunde gerichtet. Die Herren hatten überdies der Direktion versprochen, weitere Vorschüsse zu machen, wenn ihnen ein im Portefeuille der Gesellschaft liegendes Akzept von 24 000 Fr. ausgehändigt werde. Die Aushändigung ist geschehen, aber die »Helvetia« erhielt keinen weitern Vorschuss. Das Akzept wurde überdies in Betreibung gegeben und der Bezogene beinahe in den Konkurs gebracht, obschon die betreffenden Herren hätten wissen können, dass der Bezogene dieses Wechsels vor der Zession desselben Abschlagszahlungen machte und nur noch einige Tausend Franken schuldete Das ganze Manöver scheint den Zweck gehabt zu haben, die Mehrheit der Aktionäre zu bestimmen, den Verkauf schliesslich doch noch vorzunehmen. Danach wird man nicht lange suchen müssen, warum Herr Dr. Mexin und der Unterzeichnete aus dem Verwaltungsrat gedrängt wurden. Als Vorwand diente allerdings die Behauptung, wir hätten der Zentralschweizerischen

Digitized by Google

Maschinenbau-Aktien-Gesellschaft die Maschinen viel zu teuer bezahlt. Ich will auf diesen Punkt nicht weiter eintreten, nur das eine will ich sagen, dass für die Maschinen 50 000 Fr. bar und 90 000 Fr. in Aktien gegeben wurden, und zwar in Stammaktien.

Zum Schlusse bestreite ich, dass ich in irgend welche Wechseltransaktionen mit der genannten Maschinenlieferantin oder mit Herrn Dr. Mexin verwickelt bin. Ich werde Herrn Dr. Salis und die drei eingangs erwähnten Verwaltungsräte einklagen und werde das Urteil seinerzeit gerne in Ihrer Zeitung veröffentlichen.«

Gyr-Guyer.«

Der hier angegriffene Herr Dr. L. v. Salis antwortet darauf wie folgt:

1. An der seit etwa zwei Jahren bestehenden A.-G. Schokoladenfabrik Frey in Aarau bin weder ich noch irgend eine mir geschäftlich oder verwandtschaftlich nahestehende Person je auch nur im geringsten direkt oder indirekt beteiligt gewesen. Damit ist wohl all den Verdächtigungen des Herrn Gyr, als ob ich aus persönlichem Geschäftsinteresse in Sachen »Helvetia« vorgegangen wäre, jeglicher Stützpunkt entzogen.

2. In einem schwachen Moment, Ende Dezember 1907, habe ich mir von Herrn Gyr vier Prioritätsaktien der A.-G. »Helvetia« zum »Vorzugspreis« von 70 Prozent — 1400 Fr. — aufschwatzen lassen; anlässlich der Rekonstruktions- und Fusionsversuche hatte der Aufsichtsrat der Firma Gyr, Krauer & Co. Prioritäts- und Stammaktien der »Helvetia« im Nominalbetrag von über 50 000 Fr. in der bereinigten »definitiven Bilanz per 31. Dezember 1906« mit 1 Fr. eingestellt, zu einer Zeit also, da die »Helvetia« eben erst gegründet und das angeblich voll einbezahlte Aktienkapital von 200 000 Fr. noch unberührt in ihrer Kasse hätte liegen sollen.

3. Nun ist aber eben die Gründung der A. G. »Helvetia« von Herrn Gyr, resp. seiner Firma Gyr, Krauer & Co. auf folgender anfechtbarer Basis projektiert und vollzogen worden.

Gyr, Krauer & Cie. schlossen für die zu gründende A.-G. »Helvetia« mit der Zentralschweizerischen Maschinenbau-A.-G. in Zürich einen Lieferungsvertrag über Maschinen ab zu einem Preise von 143 000 Fr.; der reelle Preis, d. h. derjenige, der im Verhältnis zwischen Gyr, Krauer & Cie. und der Maschinenbau-A.-G. gelten sollte, betrug aber nur 53 000 Fr., während die Differenz von 90 000 Fr., wofür Aktien der »Helvetia« zu übernehmen waren, Herrn Gyr und seiner Firma Gyr, Krauer & Cie, zufiel. Der konstituierenden Generalversammlung der A.-G. »Helvetia« aber legte Herr Gyr einen Zeichnungsschein der Zentralschweizerischen Maschinenbau-A.-G. für Aktien im Nominalbetrage von 90 000 Fr. vor und brachte ein Schreiben seiner Firma Gyr, Krauer & Cie. zur Verlesung, wonach auf diese Zeichnung 90 000 Fr. in bar einbezahlt worden seien. Laut Preiskatalog der deutschen Maschinenfabriken sind die der »Helvetia« in der Folge gelieferten Maschinen keine 30 000 Francs wert.

Für ein Rezept zur Fabrikation von Milchschokolade erhielt sodann der Präsident der Zentralschweizerischen Maschinenbau-A.-G., Dr. jur. Mexin, 25 000 Fr. in Stammaktien der »Helvetia« ausgewiesen; laut Urteil von Sachverständigen soll dieses Rezept wertlos sein.

Von den übrigen Prioritätsaktien zeichnete die Firma Gyr, Krauer & Cie. für 61 000 Fr.; hievon überband sie einem technischen Direktor für die ihm bei der »Helvetia« zu verschaffende Direktorstelle Aktien für 30 000 Fr. und dem kaufmännischen Direktor ebenfalls für 30 000 Fr. Da letzterer nicht einzahlte, stellte Herr Gyr persönlich für den Ausfall jenes Akzept von 24 000 Fr. aus. Wechselrechtlich betrieben, erhob er den Einwand, jenes Akzept trage nur seine mit Faksimilestempel aufgedruckte Namensunterschrift. Bei dieser Einrede wurde er vom Audienzrichter geschützt, der Rekurs hiegegen ist beim Obergericht anhängig.

4. Dass bei der Finanzierung der Verwaltungsrat in der Generalversammlung der »Helvetia« Liquidation, freiwillige oder gerichtliche, beantragt hat, darf um so weniger wunder nehmen, als weiter zu berücksichtigen ist, dass der Rechnungsabschluss per 31. Dezember 1907 ein Defizit von weitern ca. 75 000 Fr. aufgewiesen hat. Auf Drängen und Versprechen des Herrn Gyr liess der Verwaltungsrat sich allerdings bewegen, auf die in Aussicht gestellte Kapitalbeschaffung durch ein Obligationenanleihen die Insolvenzerklärung zu verschieben, wenn ein neu gewählter Verwaltungsrat aus Vertrauensmännern des Herrn Gyr die Verantwortung für den Fortbetrieb des Geschäfts übernehmen wolle. Innerhalb zwei Monaten wurde dreimal ein neuer Verwaltungsrat gewählt, die zwei erstgewählten lehnten die Wahl direkt ab, der drittgewählte machte die Annahme der Wahl von Bedingungen abhängig, die sich scheint's nicht erfüllen liessen. Darauf hin gab der alte Verwaltungsrat pflichtgemäss die Insolvenzerklärung bei Gericht ab, nachdem eine vorausgegangene Konferenz mit Herrn Gyr resultatlos verlaufen war.

Ich gestehe gerne ein, dass ich den Mitgliedern der alten Verwaltung zu diesem Vorgehen dringend geraten habe; die Insolvenzerklärung selbst ist natürlich nicht von mir.

5. Auch die Anknüpfung der Verbindung mit der Firma Schokoladefabrik Frey in Aarau ist auf mich zurückzuführen; diese lehnte aber nach Studium der Bilanz und Feststellung der Tatsache, dass Maschinen im Wert von unter 30 000 Fr. Anschaffungspreis mit 143 000 Fr. zu Buch stehen, ein Rezept eines Advokaten zur Bereitung von Milchschokolade mit 25 000 Fr. usw., einen Kauf des Geschäftes der »Helvetia« sofort und definitiv ab. Die Aktionäre und Kreditoren ausser Herrn Gyr und Konsorten können mir nur dankbar sein, weil erst durch die Herren Frey in Aarau das Gründungsmanöver mit der Maschinenlieferung aufgedeckt worden ist; hinc illae lacrimae des Herrn Gyr!

Im übrigen wollen wir das Urteil der Gerichte in den verschiedenen über diese »Helvetia«-Affäre pendenten Prozessverfahren abwarten, dessen Publikation Herr Gyr in Aussicht stellt; ich glaube an eine Publikation durch Herrn Gyr nicht.

Basel, 15. April 1908.

Dr. L. v. Salis aus Basel in Zürich.

Die alte Geschichte! An der leeren Krippe beissen sich die Gäule! Nun, wo alles zusammengebrochen ist, hat keiner Schuld! Immer der andere ist's gewesen! Und nun gibt es Beleidigungsprozesse und anderen Aerger. —

Wir machen uns Vorwürfe: Hätten wir im Gordian vor der Züricher Centralschweizerischen Maschinenbau A.-G. gewarnt, hätten wir ferner damals schon darauf hingewiesen, dass eine in Deutschland zu gründende Schokoladenfabrik sich nicht »Schweizerische Cacao- und Schokoladenwerke **Helvetia**« nennen dürfe, vielleicht wäre manchem Kummer und Verlust erspart geblieben. Aber möglicherweise hätten wir einen oder zwei Prozesse bekommen, die zur Einschüchterung der Kritik in der Regel angestellt werden, macht doch sogar die Berliner Firma Maether & Co. Nachf. jetzt den Versuch, vom Hamburger Gericht eine »Verfügung« zu bekommen, die dem Gordian es untersagen soll, die höchst sonderbaren Geschäftsgrundsätze dieser Firma zu kritisieren, d. h. so zu nennen, wie es ihnen zukommt. Welche Antwort sie vom Gericht bekommt, kann man sich nach dem vorgetragenen Material leicht denken.

Digitized by Google

Wenn nicht alles täuscht, dann ist ein Ableger der zusammengebrochenen Centralschweizerischen Maschinenbau - Aktien - Gesellschaft in Brüsseler Land eingepflanzt worden, von wo aus der Versuch aufs neue gemacht wird, den ausländischen Fabrikanten Apparate und Maschinen zur Fabrikation von »schweizer« Milchschokolade zu verkaufen. Dieser Ableger nennt sich »Hollandia«, gibt an, das alleinige Verkaufsrecht der schweizer verkrachten Fabrik zu haben usw.

Nach dem, was oben vorgetragen worden ist, ist unser Rat, vorsichtig zu sein bei der Bestellung, Anzahlung usw. wohl nicht nötig.

Begriffsverwirrungen.

Malzkaffee kein Surrogat?

In Nr. 310 des Gordian haben wir kurz davon gesprochen, dass der Text einiger Anzeigen der Firma Kathreiners Malzkaffeefabriken den Beweis dafür brächte, wie sehr mit der Zeit die Begriffe sich verwirrten. Das wäre, nach unserer Meinung der Fall, wenn jemand von »Malzkaffee« behaupte, es wäre kein Surrogat. Wir sagten, geröstete Gerste oder geröstete gemälzte Gerste ist ein Ding an sich, die Kaffeebohne ist auch ein Ding an sich. Tritt das eine Ding an die Stelle des andern, so ist es sein Surrogat, sein Ersatzstoff. Die Fabrikation von Surrogaten kann durchaus ihre Berechtigung haben, es ist nicht nötig, dass man immer darin Verfälschungs- oder Verschlechterungsabsichten wittert. Das Papiergeld ist ein Surrogat des Bargeldes; in allen Industriezweigen, in der chemischen, in der Textil-, in der Papierindustrie, überall gibt es Surrogate, deren Existenz durchaus berechtigt ist. Das uns am nächsten liegende Produkt, der Zucker, ist eigentlich das Surrogat des Honigs, er ist es durchaus, wenn er unter dem Namen Honigzucker angeboten wird. Aber mit der Zeit ist »Zucker« ein vollständig selbständiger Begriff geworden, er hat dadurch den Surrogatcharakter verloren. Ebenso ist die gebrannte Gerste ein durchaus selbständiger Stoff; aber sobald sie den Kaffee ersetzen soll, und erst recht dann, wenn man der Gerste den Namen »Malz**kaffee**« gibt, ist daraus ein Surrogat geworden. Alle Sophisterei kann daran nichts ändern, dieser Begriff liegt heute gottlob noch klar und fest; es wird aber daran gerüttelt, wenn immerfort behauptet wird, Malzkaffee sei kein Surrogat. Um das zu verhindern, darum haben wir diese irreführende Behauptung neulich kritisiert.

Die Firma Kathreiners Malzkaffee-Fabriken in München hat uns dazu den folgenden Brief geschrieben:

»In Nr. 310 Ihres geschätzten Blattes beschäftigen Sie sich unter der Aufschrift »Malzkaffee kein Surrogat« mit zwei von unseren Anzeigen. Wir gestatten uns dazu zu bemerken, dass wir durchaus nicht auf dem Standpunkt stehen, dass der Name »Kaffee« allein dem tropischen Bohnenkaffee zukommt, sondern wir fassen ihn nach dem Vorgang zahlreicher Nahrungsmittel-Chemiker als einen Gattungsbegriff für heisse klare Getränke aus gerösteten Pflanzenstoffen auf. Genau so, wie kein Mensch getäuscht werden kann über den Begriff Apfelwein oder Heidelbeerwein oder wie über den Begriff Fliedertee oder Kamillentee, so wenig kann jemand nach unserem deutschen Sprachgebrauch im Zweifel sein, dass er unter Malzkaffee keinen tropischen Bohnenkaffee, sondern eben einen Kaffee aus Malz zu verstehen hat. Die Bezeichnungen »Gerstentrunk« oder »Malztrunk« würden absolut nicht geeignet sein; denn diese kommen wohl ganz anderen als kaffeeartigen Getränken zu. Für eine engherzige Beschränkung des Begriffes Kaffee liegt keine Veranlassung vor; eine solche ist ja tatsächlich nicht einmal auf Ihrem eigenen Kakaogebiete gegeben, sonst würde man nicht von Haferkakao, Malzkakao und dergleichen reden.

Da nun unser Malzkaffee meistens weder als Zumischung zu Bohnenkaffee, noch zu anderen Kaffees getrunken wird, sondern selbständig für sich allein, so tritt er damit aus der Rolle des Surrogates heraus und wird zu einem selbständigen Getränk, für das eben eine andere Bezeichnung als Malzkaffee nicht gefunden werden kann.

Sie werden uns zugeben, dass diese Bezeichnung jedenfalls klarer und deutlicher ist als beispielsweise die Phantasie-Bezeichnungen, die gerade in Ihrer Industrie beliebt sind, worunter sich aber kein Mensch etwas vorstellen kann.

Uebrigens hat es uns bisher aus der Kakao- und Schokolade-Industrie nicht an Anerbietungen gefehlt, bei unserer Kochvorschrift, die auch eine Mischung unseres Kathreiners Malzkaffees mit Kakao vorsieht und dadurch sicher auch vorteilhaft auf den Kakaoverbrauch einwirkt, auf spez. Marken hinzuweisen. Diese Kochvorschrift, die in vielen Millionen Exemplaren jährlich hinausgeht, fügen wir hier an.

Wir hoffen, Sie entnehmen unseren Darlegungen, dass unser in fragl. Anzeigentexte zum Ausdruck kommender Standpunkt ein begründeter ist.«

* * *

Ja, wenn die Firma Kathreiner »durchaus nicht auf dem Standpunkt stehen will«, dass der Name »Kaffee« allein dem tropischen Bohnenkaffee zukommt, dann wird schwer eine Verständigung mit ihr zu erzielen sein. Mit demselben Rechte könnte dann ja aber einer auch den Zitronen, Apfelsinen, Kakaobohnen, Kokosnüssen, Mandeln, Wallnüssen und tausend anderen Naturprodukten das alleinige Recht auf ihren Namen abstreiten. Das geht denn doch nicht; ein Kürbis ist ein Kürbis, bleibt ein Kürbis, hat allein das Recht auf seinen Namen, und wer der Ansicht ist, auch eine Zwiebel könnte Kürbis heissen, der bringt sich auf einen lächerlichen Standpunkt. Was Nahrungsmittelchemiker unter einen Gattungsbegriff für heisse und klare Getränke einreihen, kommt hierbei nicht in Betracht. Kathreiner verhandelt doch nicht heisse Getränke, sondern geröstete gemälzte Gerste. Dass beim Handel mit Wein keiner getäuscht werden kann, wenn er Apfelwein oder Heidelbeerwein einkauft und bekommt, ist klar. Er weiss ja dann, dass er ein Weinsurrogat bekommt! Denn jeder andere »Wein«, der nicht aus Weintrauben gepresst ist, ist doch ein Weinsurrogat! —

Es trifft hierbei ohne weiteres zu, dass viele Surrogate ihre Berechtigung haben. Das kann bei Apfelwein, bei Johannisbeerwein, bei Heidelbeerwein gern der Fall sein, nichtsdestoweniger bleiben diese Fabrikate Weinsurrogate. Darüber kann doch wohl Niemand im Zweifel sein. Ob Jemand nach unserem deutschen Sprachgebrauch darüber im Zweifel sein kann, dass er unter dem Namen Malzkaffee keinen tropischen Bohnenkaffee bekommt, das wissen wir nicht. Wir glauben, dass derartige Zweifel gerade dann geweckt werden müssen, wenn in den Zeitungen laufend behauptet wird, der »Malzkaffee« sei kein Surrogat, der Malzkaffee verschaffe vollen Kaffeegenuss. Wir möchten wohl einmal im Hamburger Alsterpavillon oder in Wiener Kaffeehäusern den Lärm sehen, wenn die Wirte eines Tages ihren Gästen den »vollen Kaffeegenuss« durch

Digitized by Google

»Kathreiners Malzkaffee« zu bereiten versuchen wollten. —

Dass die Bezeichnungen »Gerstentrunk« oder »Malztrunk« absolut ungeeignet sein sollen, will uns nicht in den Sinn. Unsere Vorfahren haben sich bei der Roggenmehlsuppe sehr wohlgefühlt, und in München preist man den Gerstensaft, den Gerstentrunk im Hofbräuhaus, im Spaten, Pschorr, im Kindl doch in allen Tonarten. Kalt und schäumend gibt die Gerste dem Manne einen guten Trunk unter ihrem rechten Namen, warum soll dieselbe Gerste bei Tanten und Mütterchen warm und schal, fremde Namen tragen? Doch nur, weil das Wortanhängsel »Kaffee« die Tanten und Mütterchen hypnotisieren soll?! Mögen alle aber ruhig weiter dazu Malzkaffee sagen, mag es richtig sein, dass niemand beim Einkauf und niemand beim Genusse getäuscht werden kann, — was wir nicht einmal angedeutet hatten, — falsch ist es und falsch bleibt es, zu behaupten, »Kathreiners Malzkaffee sei kein Surrogat«; das behaupten wir nicht aus einer engherzigen Regung heraus, sondern weil wir es nicht zulassen wollen, dass klare und feststehende Begriffe, nach denen Kaffee das tropische Produkt ist, nach denen Gerste aber heimisches Getreide ist, verwirrt oder verschoben werden.

Dass auf unserem eigenen Gebiete ähnliche Verwirrungen bestehen, wie Kathreiner andeuten, bestreiten wir: Haferkakao enthält 50 Prozent Kakao, 50 Prozent Hafermehl, Malzkakao hat noch mehr Kakao, Kathreiners Malzkaffee hat aber kein Lot Bohnenkaffee. Wie kann man da Vergleichungen anstellen wollen?!

Wenn jemand Roggen oder Gerste oder Weizen oder Reis oder Mais mälzte und röstete und daraus dann, nach Kathreinerschem Muster, **ohne jeden** Zusatz von Kakao Roggenkakao oder Gerstenkakao oder Weizenkakao oder Reiskakao oder Maiskakao anfertigen wollte, dann würden ihm die wirklichen Kakaofabrikanten schön die Fingernägel beschneiden. Ja, sie würden sich nicht mit den Fingernägeln begnügen, wenn dann die Roggen-, Gersten-, Reis- und Maisleute auch noch dazu in Zeitungen behaupten wollten, dieser Roggen-, Gersten-, Reis-, Maiskakao — in dem nicht eine einzige Kakaobohne steckt — wäre kein Kakaosurrogat, man könne sich daraus einen »vollen Kakaogenuss« verschaffen. Just so steht es aber doch bei Kathreiners Anzeigen und Kathreiners Behauptungen. Man tut immer gut, das, was sich auf dem einen Gebiet schon als unklar halb festgesetzt hat, auf ein anderes, ähnliches zu übertragen, auf dem noch Sonnenklarheit regiert, dann spürt man doppelt, wie gross die Verwirrung ist.

Damit wollen wir diese Auseinandersetzung schliessen. Die Kathreinersche Hoffnung, dass ihre Anzeigen in der von uns kritisierten Abfassung einen berechtigten Sinn enthalten, können wir nimmermehr erfüllen, aus oben angeführten Gründen. Wir glauben, die Firma Kathreiner zieht sich gerichtliche Belästigungen zu, wenn sie ihre Anzeigentexte nicht unter Berücksichtigung unserer Vorhaltungen ändert. —

Ausstellungen und kein Ende.

Trotz allen Bestrebungen, die darauf hinaus laufen, die zahllosen, zwecklosen Ausstellungen verschwinden zu lassen, tauchen immer wieder neue Veranstaltungen auf, die mit einem bandwurmartigen Namen und viel Tamtam ins Werk gesetzt, zu denen die Aussteller an den Haaren herbeigezogen werden. In der Regel steht die Bedeutung einer solchen Ausstellung in umgekehrtem Verhältnis zur Länge ihres Namens und zum Umfang der entfalteten Reklame.

Namentlich verdienen die sogenannten internationalen Ausstellungen Beachtung, deren Veranstalter so weitherzig und edeldenkend sind, dass sie eigentlich nichts zurückweisen, sondern sie nehmen alles und jedes. Dazu gehört altes Bier, auch abgetragene Schuhe werden unbesehen genommen und mit einer goldenen Medaille versehen. In beiden Fällen handelte es sich darum, die Ausstellungsmacher hineinzulegen, und das ist ja auch gelungen, wie die hinterher erteilte Auszeichnung beweist, die natürlich niemals ans Licht gekommen ist. Leider sind so vernünftige Aussteller gar selten.

In der Regel ist der für sein gutes Geld ausgezeichnete Aussteller höchst beglückt von der höchst Ehrung und wird sehr grob, wenn man ihm sein Scheinglück vorstellt. Die Medaillen werden auch so bequem gewonnen. Es kostet ja meist nichts, wenn der Herr Aussteller keine Auszeichnung erhält. Dass dies im Interesse aller »Beteiligten« nicht vorkommt, dafür wird schon gesorgt, sodass der glückstrahlende Ausgezeichnete dann umso mehr blechen muss, je grösser die Auszeichnung ist. Nicht jeder, der auf die Schlepper der Macher hineingefallen ist, schneidet so günstig ab, wie ein Gerichtsinsasse des Münchener Landgerichts, das Herrn Berczi, den viel genannten, überall bekannten, mit seiner Klage auf Zahlung abwies, weil die Honorarforderung, die Berczi gegen jenen Münchener geltend mache, Wucher sei. Vor dem Herrn Berczi ist ausserdem in einem preussischen Ministerialerlass laut und deutlich gewarnt worden.

Alle diese kleinen Zwischenfälle halten die Ausstellungsmacher nicht ab, allenthalben neue Netze auszuwerfen, allenthalben neue Ausstellungen aus dem Boden zu stampfen. Je weiter eine solche Mache vom Aussteller entfernt ist, desto grösser ist in der Regel auch der Eindruck, den der Aussteller von der Bedeutung der von ihm beschickten Ausstellung hat. Diese kleine Schwäche zeigt sich namentlich in Deutschland mit Bezug auf ausländische Ausstellungen. Die Herren in Brüssel, in Paris und in anderen grossen Städten des Auslandes kennen diese, rein deutsche Schwäche deutscher Gewerbetreibender und fangen daraufhin immer wieder neue Opfer, die hübsch blechen, teilweise schon aus Furcht vor dem Blam, dem sie sich aussetzen, wenn sie ihren Reinfall an die grosse Glocke hängen. Diese Furcht ist durchaus am falschen Platze, denn so wird manches verschwiegen, was zur besseren Entlarvung der Ausstellungsunternehmer führen könnte.

Alle Ausstellungen, die in irgend einer ausländischen Stadt veranstaltet werden, verdienen ganz besondere Vorsicht. Ist einmal eine wirklich ernste, grosse Ausstellung darunter, so wird sich dies bald aus den Anfragen ergeben. Allgemein ist Vorsicht geboten, da allgemein diese Ausstellungen Unfug sind. Es ist auch garnicht möglich, dass das Bedürfnis für Ausstellungen so gross ist, wie die Unzahl solcher Machereien. In kurzer Zeit, in noch nicht einem halben Jahre, sind aufeinander gefolgt die »internationalen« Ausstellungen in Madrid, Barcelona, Bordeaux, Toulouse, Paris, Brüssel, Antwerpen, deren vielseitige Bezeichnungen schon Verdacht erregen müssen.

Augenblicklich wird in deutschen Landen wieder eifrig für die »berühmte« Exposition Internationale des Arts et Métiers in Brüssel geworben, deren Auszeichnungen nach Feststellung des

Digitized by Google

Münchener Landgerichts nicht ernst zu nehmen sind. Allenthalben werden auch Nahrungsmittel dankend aufgenommen, meist sogar umsonst. Man sieht ohne weiteres schon hieraus, dass es den Ausstellern leicht genug gemacht wird. Die einzelnen Macher überbieten sich fast in Erleichterungen, um nachher die Abrechnung desto höher aufzustellen.

Es ist geradezu ein Wunder, dass die vielen Ausstellungen immer noch beschickt werden, obgleich man allgemein, namentlich aber in den Kreisen der Nahrungsmittelindustrie herzlich ausstellungsmüde geworden ist. Das gilt von den Ausstellungen im Inlande in gleicher Weise wie von den ausländischen Veranstaltungen. Nur ist die Sache in der Nähe nicht allein mit einem hochtrabenden Titel in Gang zu bringen, es muss ein Verein oder Verband oder dergl. sein, unter dessen Namen die verschiedenen Ehren- und anderen Förderer die Veranstaltung mit geringerer oder grösserer Mühe in Gang bringen helfen. Hinter dem Verein oder seinen Förderern stehen die gewerbsmässigen Macher, die — das hat die mühevolle Aufklärungsarbeit über die Auswüchse im Ausstellungswesen schon erreicht — nicht gern mit ihrem Namen hervortreten, dafür aber ihre Geschäfte hinter den Kulissen mit grösserer Sicherheit betreiben.

Man könnte sich nun wundern über die vielen Vereine, die trotz der anerkannten Ausstellungsmüdigkeit mit neuen Veranstaltungen an die Oeffentlichkeit treten, und das mit Recht. Ein Blick hinter die Kulissen wird dies zeigen. Diese Vereine sind in der Regel garnicht die eigentlichen Veranstalter, sondern sie werden nur geschoben von den gewerbsmässigen Unternehmern, die diese vereinlichen Bekleidungsstücke brauchen, um ungestört arbeiten zu können. Solch ein Verein, hängt mit den Ausstellungen, die seinen Namen tragen, meist nur so zusammen, dass er von dem Ueberschuss noch etwas ausbezahlt erhält. Diese Vereinsfirma verschafft dem Unternehmer aber eine Menge Beziehungen, die sich durch geschäftliche Rücksichten verpflichtet fühlen, mitzutun. Selbst wenn A. schwankt, so wird er doch mitmachen, weil sein Konkurrent B. es tut, oder weil er gute Kunden nicht vor den Kopf stossen will, die dem ausstellenden Verein angehören. Auf diese Weise kommt ein grosser Teil der Aussteller auf solchen Veranstaltungen zusammen. Dass daneben viele andere ausstellen, um sich eine Medaille zu holen, von der sie sich in Unkenntnis ihres Wertes, ihrer Bedeutung geschäftliche Erfolge versprechen, darf nicht unerwähnt bleiben.

In welcher Weise solche Vereine in die Rolle von Ausstellungsveranstaltern hineingeschoben werden, zeigt ein Brief, den die »Westdeutsche Wirtezeitung« abgedruckt hat. Schreiberin dieses Briefes ist eine Berliner Firma, die in Ausstellungen aller Art macht, und die es in der Tat versteht, die von ihr geplanten Ausstellungen den verehrlichen Vereinen mundgerecht zu machen. Der Brief lautet:

»Euer Wohlgeboren!

Infolge zahlreicher Anfragen seitens unserer Aussteller aus vielen Teilen Deutschlands, wann eine Kochkunst- und Gastwirtsausstellung in Gelsenkirchen oder Umgegend geplant sei, gestatten wir uns die ergebene Anfrage, ob Euer Wohlgeboren geneigt wären, eine vorbenannte Ausstellung ins Leben zu rufen. Wir als die Unternehmer und Arrangeure derartiger Ausstellungen wären gerne bereit, mit Ihnen zu beratschlagen, wann und auf welcher Basis eine Kochkunst- und Gastwirts-Ausstellung zustande kommen könnte. Wir bemerken hierzu, dass Ihre Vereinsmittel in keiner Weise in Frage zu kommen brauchen, da wir sämtliche Unkosten, ausgedehnte Reklame, Arrangements und Risiken übernehmen, Ihren Vereins-Ausstellern das grösste Entgegenkommen gewähren und Ihre Vereinskasse an dem Reingewinn partizipieren lassen. In Anbetracht der Grösse unserer Gesellschaft und der dabei zahlreich vertretenen Fachleute sind wir in der Lage, nicht nur für eine lukrative, sondern auch für eine vornehme, würdige und Ihrem Verein alle Ehre machende Ausstellung zu garantieren. Wir stehen mit den meisten Behörden auf angenehmem Fusse, und dürften Schwierigkeiten irgend welcher Art leicht zu bahnen sein. Wir überlassen es dem Gutdünken Ihres Vereins, alle die internen Fragen zu erledigen, die, wie Bildung des Komitees, event. Prämiierung usw. zur Anregung kommen, und enthalten uns in dieser Hinsicht jeder Meinung und unterwerfen uns gerne Ihren Beschlüssen.

Wir bitten Sie nur eins, dies unser Schreiben als dringend zu betrachten, da es unsere Absicht ist, eine Ausstellung am dortigen Platze ins Leben zu rufen. Wir können Ihnen aber schon in Ihrem Interesse nicht verhehlen, dass eine derartige Ausstellung nicht nur für uns, sondern auch für Sie, für Ihr Gewerbe und Ihr Renommee von weitgehendster Bedeutung sein wird und sehen wir es auch lieber, dass Ihr Verein die Vorteile geniessen soll, statt der eines anderen Gewerbes, und bitten Sie daher, sich unseres Vorschlages grosszügig anzunehmen. Der bei solchen Gelegenheiten stattfindende Fremdenverkehr und Umsatz kommt in erster Linie Ihren Vereinsmitgliedern, den Herren Hoteliers und Gastwirten zuteil.

Unser Herr Direktor Kressel dürfte in Kürze Gelsenkirchen berühren und wäre es uns sehr erwünscht, möglichst umgehend von Ihnen zu hören, ob Ihnen der Besuch desselben zwecks weiterer Besprechungen angenehm ist.

Ihrem gefl. Bescheide höflichst entgegensehend, zeichne mit aller Hochachtung

»Die Projection«, G. m. b. H.,
Schlötcke.«

Auf diese lockenden Sirenentöne hören leider viele Vereine, die Herren schmeicheln sich mit einer Ausstellung, die noch obendrein nichts kosten soll. Wie könnte man dem steuern?

Eine Besserung dieser Verhältnisse ist nur von Radikalmitteln zu erwarten. Damit derartige Anerbietungen aufhören, damit aber auch die zahllosen Auszeichnungen, die auf solchen Ausstellungen verteilt werden, nach ihrem wahren Werte erkannt und gewürdigt werden. Sobald diese Erkenntnis erst allgemein durchgedrungen ist, wird auf jenen überflüssigen Ausstellungen die Beteiligung ausbleiben und ihnen damit die Grundlage, die grösste Einnahmequelle, genommen sein. Ob dann noch Ausstellungsfirmen und Ausstellungsunternehmer den Mut haben, ihr Gewerbe in dem heutigen Umfange zu betreiben, ist wohl kaum anzunehmen. Hier entsteht aber wieder die Frage, wie den gewerblichen Kreisen die Erkenntnis von der Wertlosigkeit der zahllosen Medaillen beizubringen ist. Auch da kann Rat geschaffen werden, indem man sich darauf besinnt, dass es auch ohne Auszeichnungen geht, indem man allgemein die Auszeichnungen abschafft. Dann wird sich die Zahl der Ausstellungen schon von selbst regeln, und die heute schon lächerlich gewordenen Medaillenregen werden in den Witzblättern noch eine Weile fortregnen, bis sie eben der alten guten Zeit angehören, wie es dem Zopf ja auch ergangen ist.

Einen bemerkenswerten Beschluss hat in dieser Beziehung der Verband deutscher Kunstgewerbevereine gefasst. Es sollen auf den Ausstellungen keine

Digitized by Google

Auszeichnungen mehr verteilt werden, weil nach Auffassung des Verbandes das deutsche Kunstgewerbe im Zusammenwirken von Handwerk, Industrie und Künstlerschaft stark genug geworden ist, um die Auszeichnungen auf kunstgewerblichen und verwandten Ausstellungen entbehren zu können. Die Zulassung zur Ausstellung soll eine Auszeichnung sein; es werden also die Ansprüche an die auszustellenden Erzeugnisse erhöht, und dies kann nicht schaden. Ueberhaupt wäre es zu wünschen, dass allgemein diese Bestrebungen Eingang finden. Wir sind für die Abschaffung der Auszeichnungen schon wiederholt eingetreten, namentlich in einem Aufsatz, den wir in Gordianheft 269 vom 5. Juli 1906 veröffentlicht haben.

Entschliesst man sich allgemein, auf die Auszeichnungen zu verzichten, so würden mit einem Schlage alle Klagen verstummen, die heute mit Fug und Recht über das Ausstellungsunwesen erhoben werden. Die zahllosen, bedeutungslosen, zwecklosen Ausstellungen würden verschwinden, die Medaillenregen über Gerechte und Ungerechte würden aufhören, die Ausstellungsmacher könnten nicht mehr ihre Netze auswerfen und müssten ihr Gewerbe an den Nagel hängen. Es würden herrliche Zeiten anbrechen, wenn — ja wenn man seiner Eitelkeit einen kleinen Stoss geben würde, auf die Medaillen zu verzichten, die heute den glücklichen Inhaber durch ihre Unzahl nur lächerlich machen, zumal wenn man bedenkt, wie erbärmlich menschlich diese Auszeichnungen meist erworben werden.

Die Gesundung des Ausstellungswesens ist dringend nötig, und die Abschaffung der Medaillen und Ehrenkreuze würde schon einen wesentlichen Fortschritt bedeuten, denn was an dem Ausstellungswesen heute schädlich ist, lässt sich meist auf das Medaillenunwesen zurückführen. Kann man sich zu diesem Schritt nicht allgemein entschliessen, so wäre ein Ausweg möglich. Die Verleihung von Auszeichnungen wird dem Staate übertragen. Wenn die Verleihung von Orden, die ja auch Auszeichnungen sind, ein Recht der Krone ist, so erscheint die Verleihung von Auszeichnungen an Aussteller, die sie auch als Orden auf ihren Geschäftspapieren und anderswo anbringen, in der heutigen Form fast als ein Eingriff in Kron- oder Staatsrechte. Für die Verleihung müsste dann endlich — geplant ist es schon lange — ein Gesetz geschaffen werden, das die Ausstellungen regelt, die Auszeichnungen einschränkt. Auch würde es gut und heilsam sein, wenn diese staatlichen Auszeichnungen nicht der Firma, sondern dem jeweiligen Inhaber verliehen werden, denn die Tüchtigkeit des Inhabers bürgt für die Güte der Erzeugnisse, die sein Nachfolger vielleicht schon nicht mehr auf der gleichen Höhe halten kann.

Heute sind die vielen Ausstellungen lediglich Erwerbsquellen für die Unternehmer, tut man aber ernstliche Schritte für die Abschaffung oder Einschränkung der Auszeichnungen, so könnten die Ausstellungen ganz neue Aufgaben lösen, man sollte sie dann in der Art der Messen und Märkte ausbauen und sie so rein praktischen Zwecken dienstbar machen.

Maether redivivus.

Immer und immer wieder der Name Maether! Ja, diese Firma hat ein so merkwürdiges Arbeitsprogramm, dass es Pflichtvergessenheit wäre, wenn man es unterliesse, dieses Programm bekannt zu geben und vor seiner Nachahmung zu warnen. Wir sind es ja nicht allein, die an dem Gebaren dieser Firma und ihres Anhängsels, des Waren-Einkaufs-Vereins G. m. b. H., Anstoss genommen haben. Mit uns und vor uns haben sich auch andere Kreise gegen Maethersche Gebräuche gewehrt. So erfahren wir, dass z. B. der Detaillisten-Verband für Hessen und Waldeck schon im Dezember 1907 sich diese Firma aufs Korn genommen hat. In Nr. 4, Ausgabe von Januar 1908 der Mitteilungen dieses Verbandes, heisst es auf Seite 3 wie folgt:

In verschiedenen Tageszeitungen, speziell aber in illustrierten Zeitungen, werden von dem »Deutschen Waren-Einkaufs-Verein« in Berlin Anzeigen erlassen, in welchen ein Pfund Salz mit 5 Pfg., ein Pfund gemahlener Zucker mit 9 Pfg., ein Pfund Würfelzucker mit 13 Pfg. usw. angeboten werden, dagegen werden andere Artikel zu entsprechenden Preisen angeboten. — Die Artikel, welche unter Preis sind, werden aber von dem genannten Verein nicht so abgegeben, sondern man muss zusammengestellte Kommissionen nehmen und hierin liegt der Trick, welchen der Verein ausübt.

Wir haben die Kommission Nr. 16 bezogen und lautet die Rechnung wie folgt:

1	Pfund feiner Zucker	9 Pfg.
1	» Ia Würfelzucker	13 »
1	» Ia Tafelsalz	5 »
10	Schachteln Ia Schweden	5 »
1	Pfund Tafelspeck	88 »
1	» gebrannter Kaffee	120 »
1	Dose Marmelade	60 »
1	Pfund Eierbandnudeln	38 »
½	» ff. Kakao, Qualität C	100 »
1	Prospekt	10 »
	Nachnahmegebühren	30 »
	in Summa	530 Pfg.

Jeder vernünftig denkende Mensch muss sich sagen, dass bei dieser Offerte irgend etwas nicht in Ordnung ist, denn das Pfund Speisesalz kostet bereits 6 Pfg. Staatssteuer und das Pfund Zucker 7 Pfg. Konsumsteuer, mithin sind die Offerten in Salz und Zucker unlautere Machenschaften, die nur benutzt werden, um das Publikum anzulocken; denn nach Begutachtung der bezogenen Waren wird dem Publikum durch die Schleuderpreise einzelner Artikel wohl ein Nutzen von 37 Pfg. zugewendet, während in den anderen Artikeln ein Extranutzen von Mk. 1.15 für den Verein herausgewirtschaftet wird.

Wir bringen heute diese Mitteilungen, damit die Herren Detaillisten das Publikum entsprechend aufklären können.

Ausserdem erwähnen wir, dass wir eine Kommission gebildet haben, welche sich mit dieser Angelegenheit befassen soll und an geeigneter Stelle gegen die unlauteren Geschäftsmanieren vorgehen wird. Da vor Weihnachten nur noch kurze Zeit und jeder Geschäftsmann mehr denn sonst in Anspruch genommen war, so ist die weitere Behandlung dieser Angelegenheit bis nach Neujahr verschoben.

Die diversen Waren liegen zur Besichtigung für unsere Mitglieder auf dem Bureau aus.

Ferner heisst es in Nr. 1 der Mitteilungen desselben Verbandes vom April 1908:

Am 7. März stellten wir Strafantrag bei der Königlichen Staatsanwaltschaft gegen den »Deutschen Waren-Einkaufsverein«, Berlin 47, G. m. b. H., wegen unlauteren Wettbewerbs durch den bekannten unlauteren Verkauf von Zucker, Salz usw. unter Preis und gleichzeitig erliessen wir an alle hiesigen Tageszeitungen eine entsprechende Verwarnung.

Daneben hat die Detaillisten-Vereinigung durch verschiedene Zeitungen seines Bezirkes, so durch die »Hessische Post«, das »Kasseler Tageblatt«, die »Kasseler Allgemeine Zeitung«, die »Neue Kasseler Zeitung« die folgende Aufklärung verbreiten lassen:

Digitized by Google

»Billige« Kolonialwaren: Zucker Pfund 9 Pfg., Salz Pfund 5 Pfg. In verschiedenen Tageszeitungen und auch illustrierten Blättern werden unter der Firma »Deutscher Wareneinkaufsverein, Berlin 47, G. m. b. H.«, Waren angeboten, und zwar mit eigenartigen Lockmitteln, z. B. gemahlenen Zucker das Pfund mit 9 Pfg., obwohl derselbe von jeder Fabrik, bei Waggonladung bezogen, selbst auf 20 Pfg. Einkauf kommt, und die Steuer pro Pfund allein 7 Pfg. beträgt. U. a wird Salz mit 5 Pfg. offeriert, obwohl der Zentner im Einkauf annähernd 9 Mk. kostet und die Steuer allein pro Pfund 6 Pfg. beträgt. Ebenso verhält es sich mit verschiedenen anderen Artikeln, welche in derselben Weise angeboten werden. Die ganze Sache ist auf solche Leute abgesehen, die nicht alle werden. Der Gesellschaft fällt es natürlich nicht ein, die Lockartikel für den angegebenen Preis allein abzugeben, sondern der Käufer ist gezwungen, die Ware in der, von der Gesellschaft vorgeschriebenen Weise (zusammengesetzte Kommissionen) abzunehmen. Hierbei werden die Lockartikel natürlich zu dem angegebenen Preise mitgeliefert, aber das kaufende Publikum wird durch viel zu teuer berechneten Mostrich, Speck, Nudeln, Marmelade, Kakao und gebrannten Kaffee ganz gehörig übervorteilt, so dass die paar Pfennige an Zucker und Salz über fast das vierfache wieder eingebracht werden. Der gebrannte Kaffee, welcher mit 1.20 Mk. berechnet wird, ist ein minderwertiger Kaffee, welcher mit 0.90 Mk. hier am Platze zu kaufen ist. So verhält es sich auch mit den verschiedenen anderen Artikeln. Die Waren stehen eventuell auf dem Bureau des Detaillistenverbandes, Mönchebergerstrasse 22, zur Ansicht, und warnen wir vor allen Dingen das Publikum im eigenen Interesse vor diesen Anpreisungen, die nur der Gesellschaft Nutzen bringen, dem Käufer jedoch Schaden.

* * *

Man sollte nun wohl glauben, dass die Firma Maether endlich einmal einsehen lernte, dass andere Berufsgenossen es nicht länger dulden wollen, dass sie ihre eigne Geschäftsmoral zur Norm werden lässt.

Neu vorgekommen ist uns im Reichsanzeiger die Anzeige, dass sich die Firma Cacao-Haus Maether & Co. Nachf. das Warenzeichen

»Schocascho«

hat eintragen lassen. Nun sind wir natürlich neugierig, was unter diesem Namen eines Tages auf den Markt kommen soll. Der Vorgänger **»Caoscho«** war ein Kakaosurrogat, das eine »Kakaoverbilligung« vortäuschen musste. Was wird nun **»Schocascho«** bringen?

Anleitung zu Verfälschungen.

Die Amsterdamer Firma Gebr. Geisderver kann sich freuen, dass sie ihren Sitz in Amsterdam und nicht in einer deutschen Stadt hat; sie würde sonst längst die Abgesandten der Staatsanwaltschaft im Hause gehabt haben. Denn nach vorliegenden, vom Reichsgericht bestätigten Urteilen, ist das Individuum, das andere verleitet, Nahrungsmittelfälschungen vorzunehmen, das Stoffe verkauft, die zur Nahrungsmittelfälschung dienen, ebenso wegen Nahrungsmittelfälschung zu verurteilen, wie das, das die Fälschung vornimmt.

Auf das Gebaren der Firma Gebr. Geisderver trifft dies nach unserer Ansicht durchaus zu. Sie wiederholt immer von neuem die Versuche, den Schokoladenfabrikanten ihre Kokosbutter aufzureden. Ihr neuester Versuch sieht so aus.; sie verschickt Drucksachen, die folgenden Wortlaut haben:

I.

»Anweisung für den Gebrauch unserer Kokosbutter »Prima A«.

Man gibt die Kakaoabfälle resp. die Kakaomasse in den Melangeur und fügt den Zucker dazu. Wenn diese Masse warm geworden ist und sich genügend vermengt hat, so wird soviel Butter zugefügt als gerade nötig ist, damit die Masse breiartig d. i. walzenfähig wird. Ist dies geschehen, so nimmt man die Masse aus dem Melangeur heraus, gibt sie auf die Walze (Broyeuse) und bringt sie nachher wieder in den Melangeur, wo nun die Prima A in ganzen Stücken, d. h. im gewöhnlichen kalten Zustand zugesetzt wird, da sich die ganzen Stücke in der warmen Masse ohnedies gut auflösen und dadurch ein der Pflanzenbutter nicht zuträgliches Ueberhitzen vermieden wird. Hat sich die Pflanzenbutter mit der Masse vermengt, dann nimmt man die ganze Masse aus dem Melangeur und gibt sie — insofern man die Zeit dazu hat und dies möglich ist — für zwei Tage in den Warmschrank. Absolut notwendig ist dies nicht, aber wenn man dies tut, so bekommt man ein gleichmässiges, schönes Produkt, da die Masse geradeso wie dies auch bei Kakaobutter der Fall ist, durch das längere Liegen sich besser vermengt. Will man nun das Produkt gebrauchen, so gibt man es aus dem Wärmeschrank auf Steinplatten, damit es bis zu einer Temperatur von etwa 20 Grad Celsius erkaltet und dann erwärmt man es langsam, doch ohne es zu überhitzen, bis zur Bluttemperatur. Das Erwärmen kann auf gewöhnliche Weise oder durch Hinzuschütteln von warmer Masse geschehen.

Die auf diese Weise erzeugte Ueberzugsmasse (Couverture) lässt sich gut aus den Formen nehmen, hat einen schönen haltbaren Glanz und ist von vortrefflicher Qualität, wenn unsere Prima A nach unserer Gebrauchsanweisung verwendet wird.

Das Verdünnen von Ueberzugsmasse (Couverture) geschieht nicht durch Schmelzen der Pflanzenbutter, sondern durch Erwärmen der Ueberzugsmasse, da man die Prima A in ganzen Stücken im kalten Zustande zusetzt, die sich, ohne erst geschmolzen zu werden, in der warmen Masse sehr gut auflösen und mit vermengen.

Bei Schokolade wird die Prima A auf die vorstehend angeführte Weise behandelt, d. h. stets in ganzen Stücken kalt zu der warmen Masse hinzugefügt, um zu vermeiden, dass die Pflanzenbutter überhitzt wird.

Hochachtend Gebrs. Geisderver.«

II.

»Amsterdam, 6. 4. 08.

Cocosbutter „Prima A"

für Chocolade, Tunkmassen, Bisquits, Confituren, Karamels, etc.

Notiren wir freibleibend zu
Mk. 175.— pr. % Ko. frei ab Hier, Cassa.

Hochachtungsvoll
GEBR. GEISDERVER.

Dieses neue Fabrikat hat sich einen hervorragenden Ruf über die ganze Welt erobert und wird zu grösster Zufriedenheit mit oder ohne Cacaobutter verwendet.«

* * *

Wir warnen immer wieder aufs neue, Kokosbutter für die Fabrikation von Schokoladen und Kuvertüren zu benutzen. In Deutschland, in Oesterreich und in den meisten Industrieländern

Digitized by Google

gilt ein Zusatz von Kokosbutter als Verfälschung. Fabrikanten und Händler bringen sich in die Gefahr, angeklagt zu werden. Und ausserdem, da wir den Sommer vor der Tür haben und die Kokosbutter in Wärme sehr leicht widerlich seifig wird, besteht schon darin eine grosse Gefahr bei der Verwendung. Wir wiederholen unsere Warnung: man lasse die Kokosbutter in Amsterdam und fabriziere seine Schokolade aus Kakaokernen und Zucker und wenn nötig unter Zusatz von Kakaobutter.

Ein Breslauer Bericht.

Die Handelskammer in Breslau gehört zu den wenigen Handelskammern, die bemüht sind, ihre Berichte über das verflossene Jahr so früh wie möglich an die Interessenten zu verteilen. Das erhöht natürlich den Wert. Berichte, die im Spätsommer 1908 erst herauskommen — einige Kammern kommen sogar erst im Herbst mit ihren Berichten zum Vorschein — haben meist wenig Wert, sie könnten ruhig fehlen, niemand würde davon einen Schaden haben.

In dem soeben erschienenen Breslauer Handelskammerbericht finden wir über unser Fach einen sehr verständig abgefassten Bericht; wir halten ihn für lesenswert und verbreiten ihn daher weiter:

Die Rohkakao-Ernten des Jahres 1907 würden in einem regulären Jahre als befriedigend zu bezeichnen gewesen sein; das Berichtsjahr ist aber ein Ausnahmejahr gewesen. Genaue statistische Zahlen liegen noch nicht vor, mit Ausnahme von Guayaquil-Ecuador, wo ein etwas geringeres Quantum geerntet worden ist (22 000 Quintales, spanisches Gewicht, weniger). Dieser Ausfall dürfte, da Guayaquil, wenn auch ein besonders in Deutschland und Frankreich bevorzugter Kakao, so doch nur ein kleiner Teil der ganzen Welternte ausmacht, durch andere Provenienzen mehr als ausgeglichen worden sein. Auffällig ist der geringe Ernteausfall in Guayaquil besonders deswegen, weil in den letzten Jahren erhebliche Neuanpflanzungen vorgenommen worden sind, die einen grösseren Ertrag erwarten liessen. Für das geringe Ergebnis haben die Pflanzer durch die sehr hohen Preise des verflossenen Jahres reichliche Entschädigung gefunden. Im allgemeinen behaupten die Exportländer, dass die Höhe des Kakaopreises in erster Linie die Folge eines ungenügenden Ausgleiches zwischen der Produktion und dem Bedarf der letzten beiden Jahre sei. Man nimmt aber in den Fabrikantenkreisen an, dass zu den für die Industrie ausserordentlich gefährlichen hohen Preisen wilde Spekulationen an den drei Hauptorten, Neuyork, Hamburg, Lissabon, wesentlich beigetragen haben. In Hamburg, dem Importplatz, der für Deutschland einzig in Betracht kommt, sind eine Reihe von Kakaospekulanten zugrunde gegangen, und das Geschäft in Rohkakao ist dort leblos geworden. Der Weltvorrat erscheint trotz schwachen Abzuges im allgemeinen gering. Doch ist zu beachten, dass die statistischen Zahlen Nordamerikas sehr ungenau sein dürften, da Kakao in Nordamerika zollfrei eingeht, so dass Mengen, die einmal die statistischen Einfuhrämter passiert haben, auch dann schon als »verbraucht« aufgeführt werden, wenn sie auch nur auf irgend welchen Lagerböden spekulationsweise zum künftigen Verbrauch aufgespeichert liegen. Erst in den letzten Wochen des verflossenen Jahres begann sich der Weltvorrat wieder zu heben; besonders Lissabon zeigte ein beachtenswertes Quantum an Rohkakao, was darauf zurückzuführen sein dürfte, dass die Fabrikanten unter der ungünstigen Konjunktur des verflossenen Jahres ausserordentlich schwer gelitten haben, nervös geworden sind und nur noch den dringendsten Bedarf kaufen, wobei sie zurzeit am besten fahren dürften. Es liegt der lebhafte Wunsch vor, dass endlich wieder einmal der Kakaomarkt sich reguliert. Wohl die meisten Fabrikanten dürften geneigt sein, mit grösseren Käufen wieder anzufangen, wenn sie nicht fürchten müssten, dass durch eine schroffe Preisverschiebung die soeben erst aufgemachten Kalkulationen hinfällig würden.

Die Preisbewegung des Jahres 1907 war während der ersten drei Vierteljahre dauernd nach oben gerichtet. Man ging bereits aus dem Jahre 1906 mit einem bedeutenden Preisaufschlag in das neue Jahr hinüber, und die Preise blieben, abgesehen von unbedeutenden Schwankungen, dauernd steigend, bis sie schliesslich 110—120 Prozent über den niedrigsten Preisen des Jahres 1906 standen. Bei diesen Preisen wurden natürlich die Einkäufe in Rohkakao immer schwächer; man kaufte nur den dringendsten Bedarf ein, welcher an und für sich ebenfalls geringer wurde. Als in Amerika die Schwierigkeiten auf dem Geldmarkte einsetzten, begannen die Offerten in brasilianischem Kakao billiger zu werden, überstürzten sich dann nach und nach, sodass am Ende des Jahres und bei Beginn des neuen Jahres ein Preisrückgang von 20 Mk. zu verzeichnen ist. So erfreulich dieser Abschlag auch ist, so wenig will er doch bei der vorausgegangenen gewaltigen Steigerung bedeuten, zumal da der Abwärtsbewegung brasilianischen Kakaos nur wenige andere Sorten gefolgt sind, während sämtliche besseren Sorten fast ganz unverändert geblieben sind.

Dass bei solchen Preisen, die in der Geschichte der Kakaoindustrie seit einem Jahrzehnt nicht mehr zu verzeichnen gewesen sind, der Absatz leiden muss, ist klar. Die weitere Folge ist aber eine Verschlechterung des Geldeingangs, überhaupt der finanziellen Lage des Kakaogewerbes. Der allgemeine hohe Geldstand machte sich gerade bei der kleinen Kundschaft besonders drückend bemerkbar, zumal der Fabrikant, der sein Rohmaterial mehr als doppelt so hoch bezahlen musste als früher, gleichzeitig gezwungen war, den Kredit ins Ungemessene auszudehnen.

Die hierdurch hervorgerufene Unruhe in den Fabrikantenkreisen verursacht nicht nur eine Vergrösserung der Arbeitslast, sondern die Abnehmer werden auch misstrauisch gemacht, sodass irgend welche bedeutenden glatten Abschlüsse, wie sie in früheren Jahren das Geschäft belebten, seit Monaten zu den Seltenheiten gehören. Was aber bei derartig schnellen und bedeutenden Preisverschiebungen für die Industrie am unangenehmsten ist, ist die wüste Schleuderei gewisser Fabrikanten, welche selbst bei der Marktlage des verflossenen Jahres nicht im geringsten eingeschränkt werden konnte. Jedes auch noch so geringe Nachgeben der Preise wurde von dieser Seite dazu benutzt, durch tendenziös gefärbte Marktberichte die kleine Kundschaft aufzuregen.

Im allgemeinen dürfte nach dem vorerwähnten nicht zu viel gesagt sein, wenn man die Lage der Industrie als sehr ernst bezeichnet.

Ein Lichtblick in diesen dunklen Aussichten ist das sich stets steigernde gegenseitige Vertrauen, welches in anerkennenswerter Weise durch den Verband deutscher Schokoladefabrikanten resp. durch die von demselben gegründeten Ortsgruppen gefördert wird. Dieses gegenseitige Vertrauen ermöglicht es den Ortsgruppen, unverbindliche Preisnotierungen regelmässig herauszugeben, die auf vernünftiger Basis kalkuliert sind, und die innezuhalten zwar die Mitglieder der Ortsgruppen nicht verpflichtet sind, die aber doch im allgemeinen dem Fabrikanten einen Anhalt geben, wie er zu kalkulieren hat; denn gerade die Kakaoindustrie neigt sehr zum Unterschätzen der eigenen Spesen.

Eine erfreuliche Begleiterscheinung des Nach-

Digitized by Google

lassens des Konsums von ordinären Sachen ist im besonderen in unserem Bezirk das Anwachsen der Fabrikation feiner Spezialartikel, welche natürlich auch in ruhigen Jahren verhältnismässig mehr Verdienst lassen, als ordinäre, und welche wohl bei vielen Fabriken im vergangenen Jahre der Rettungsanker gewesen sein dürften.

Ein Grund, weswegen sich der Ausfall, den die Kakaoindustrie durch die hohen Preise und den geschwächten Absatz erlitten hat, nicht genau beziffern lässt, ist der, dass der grösste Teil der deutschen Fabriken auch Zuckerwaren fabriziert. Das Geschäft in Zuckerwaren ist durch die andauernd Rechnung lassenden Zuckerpreise das ganze Jahr hindurch ein ruhiges, aber lohnendes geblieben. Zur Zeit, als England die Brüsseler Zuckerkonvention gekündigt hatte, machte sich eine kleine Bewegung bemerkbar, die aber durch schnelle Erledigung dieser Kündigung wieder beseitigt wurde. In den letzten Wochen des Jahres war eine kleine Aufwärtsbewegung zu verzeichnen, welche in den ersten Wochen des neuen Jahres andauert.

Auch bei Zuckerwaren macht sich der allgemein verfeinerte Geschmack des Publikums bemerkbar, sodass der Absatz in besseren Artikeln gestiegen ist, während die ordinären Sachen auf dem gleichen Stande geblieben sind. Die Schleuderei in Zuckerwaren, über die in früheren Jahren zu klagen war, ist in diesem Jahre nicht so hervorgetreten; wohl ausschliesslich deswegen, weil man zufrieden war, wenigstens einige Artikel zu haben, bei denen man auf einen Nutzen rechnen konnte.

Was die Arbeiterverhältnisse anbelangt, so sind in diesem Jahre irgend welche Arbeitseinstellungen eben so wenig, wie im Vorjahre zu verzeichnen gewesen. Der Arbeitslohn ist im letzten Jahre freiwillig ganz bedeutend erhöht worden. Diese Erhöhung ist in Rücksicht auf die geschilderte schlechte Lage der Industrie nur durch gleichzeitige Einführung von Akkordarbeit ermöglicht worden.

Zucker.

Bericht vom 22. April 1908.

Auf dem Zuckermarkte ging es recht bunt her in den letzten beiden Wochen. Die Preise stiegen oder fielen je nach den Meldungen, die über die kubanische Zuckerernte und den Bedarf Nordamerikas an europäischem Rübenzucker bekannt wurden. In der ersten Woche trieben diese beiden Momente den Markt nach oben, um ihn in der Osterwoche wieder nach unten zu drücken, weil Nordamerika genug von Europa gekauft habe und Kuba williger sei. Auch die günstigen Verbrauchszahlen, die in der Osterwoche von mehreren Ländern bekannt wurden, konnten den Preisdruck nicht abschwächen. Der ganze Markt schwimmt in kubanisch-amerikanischer Stimmung; diese Stimmung herrscht. Gleich nach dem Fest vermochte das Wetter eine vorübergehende Erhöhung der Preise hervorzurufen. — Im allgemeinen rechnet man mit der gleichen Anbaufläche wie im Vorjahr.

Auf dem Raffinadenmarkt sind in den letzten beiden Wochen verschiedene Umsätze zustande gekommen, indessen meist nicht von den Raffinerien aus, die von der zweiten Hand unterboten wurden. Die Magdeburger Tagespreise haben am 21. April 1908 für gemahlenen Melis 20¼ bis 20½ Mk., für gemahlene Brotraffinade 22 Mk. betragen.

* * *

Raffineriekartell? Soweit darüber Nachrichten ans Tageslicht dringen, haben die Bestrebungen bisher keinen Erfolg gehabt, schon deshalb nicht, weil eine Reihe von Raffinerien den Verhandlungen fern bleibt. Wenn trotzdem die Kartellraffinerien eine gemeinsame Zentralstelle errichten würden, so erscheint es fraglich, ob diese gegen die kartellfreien Raffinerien mit Erfolg aufkommen könnte. Dann würde auch die Frage der Kontingentierung, die bisher auf den Verhandlungen noch gar nicht angeschnitten wurde, neue Berge von Schwierigkeiten bieten. Alle Schwierigkeiten wären überwunden und alle Kartellbestrebungen überflüssig, wenn man sich entschliessen könnte, ein für allemal eine bestimmte, feste Spannung zwischen den Preisen für Rohzucker und Raffinade einzuführen. Bis Mitte April sollten die Raffinerien ihre schriftliche Zustimmung zur Errichtung einer Zentralstelle für den Verkauf abgegeben haben. Es ist im Augenblick noch nicht bekannt, wer zugestimmt hat.

Kakaobohnen.

Bericht vom 22. April 1908.

Allerlei wird uns berichtet von billigen und grossen Abschlüssen, die deutsche Fabrikanten auf Monate hinaus in billigstem Kakaopulver und billigster Haushaltschokolade gemacht haben. Preise werden dabei genannt, die nur dann Gewinn lassen können, wenn die Bohnenpreise in den nächsten Wochen auf 55—60 Mark sinken. Geschieht das, dann können die Abschlüsse etwas einbringen. Aber wir warnen! Die Vorratszahlen wachsen zwar; in normalen Zeitläuften müsste man damit rechnen können, dass die Bohnenpreise jetzt in aller Ruhe nach unten gleiten würden, dass jede Woche eine Mark verlieren müsse. Aber wir leben nicht in normalen Zeitläuften. Weder die Fabrikanten noch die Spekulanten und Ringpflanzer folgen ökonomischen Gesetzen.

Die Ringpflanzer sitzen immer noch auf 140 000 Sack Thomé-Kakao in Lissabon; für den Konsum sind diese 8 500 000 Kilo nur erreichbar, wenn er den hohen Lissaboner Preis von 75 Mk. für 50 Kilo fein, zahlt. Da das Goldagio durchschnittlich 12 Prozent in der letzten Zeit betragen hat[1]), so erzielen die Lissaboner für ihren Kakao rund 82 Mk.[2]) für 50 Kilo. Heute vor zwei Jahre — wo es kein Goldagio gab — wurden nur 48 Mk. erzielt. Auf Grund dieser Spannung wird die Jahresernte 1907/08 den Lissabonern rund 16 Millionen Mark mehr einbringen, als die Ernte 1905/06. Es ist klar, dass die Lissaboner bei derartigen Uebergewinnen eine solche Macht in die Hand bekommen haben, dass sie erst dann aus ihrer Position verdrängt werden können, wenn der Konsum der ganzen Welt auf den Thomé-Kakao verzichten kann. Aber auch dann noch werden die Lissaboner und ihre Helfershelfer ihre Macht dazu benützen, die Konsumländer auszubeuten. Sie sind ja heute in der Lage, nicht bloss die halbe Ernte einzusperren, sie können, um ihren Zweck zu erreichen, sogar die ganze Jahresernte zurückhalten. Vor einigen Jahren waren die Ernten beliehen; die Pflanzer waren in den Händen von Kapitalisten; diesen gehörte das Vorrecht auf die Ernten; sobald der Kakao in Lissabon angekommen war, **musste** er zu Geld gemacht werden. Das ist heute ganz anders. Heute ist Kakao Geld, einerlei ob er verkauft oder ob er eingesperrt in Lissaboner alten oder neuen Zollhäusern liegt. Aber noch eine

1) Heute steht es auf 14—15 Prozent.

2) Reiswährung mit 12 Prozent Agio in Mark ausgedrückt.

Digitized by Google

andere Gefahr steht am Kakaohimmel. Wenn einmal wieder, wie im Februar der Preisdruck von Bahia aus zu gross wird, wenn diese Sorte einmal wieder bis auf 60—62 Mk. zurückgeht und die andern **noch nicht** syndizierten Sorten Akra und Samana mitreisst, was hindert dann die Lissaboner, diesen Druck dadurch zu beseitigen, dass sie 50 000 Sack fremde Kakaos aus dem Markt nehmen und weitere Einsperrungsläger in Hamburg-London-Le Havre-Neuyork dazu errichten werden? —

Wir glauben, dass es so kommen wird; wir wissen, dass »man« derartige Pläne schon in »Erwägung« gezogen hat, und wir fürchten, dass eine solche »Manipulation« während ernteloser Monate einen vollen Erfolg haben würde. —

Wir warnen also die Fabrikanten davor, allzu sicher damit zu rechnen, dass, weil nun die Vorratszahlen wachsen — siehe in dieser Nummer auf Seite 1799 — nun auch die Preise ruhig und dauernd nach unten gehen werden. Wer 100 Zentner Kakaopulver verkauft und für die Kalkulation niedrigere Preise annimmt, als er heute Bohnen einkaufen kann, der spekuliert, und wenn er hineinfällt, dann hat er's verdient. Derartige Vorratskäufe kann ein Fabrikant wohl zu normalen Zeiten machen, aber nicht jetzt. —

Unsere Leser werden in den letzten Tagen und werden in den folgenden Tagen, Wochen, Monaten die widersprechendsten Berichte über die »Lage« des Kakaomarktes empfangen und zu erwarten haben. Das ist erklärlich, denn das Auf und Ab der Preise hängt von »Stimmungen« ab. Haben Detaillisten in Schwientochlowitz, Kellinghusen oder Kézdivásárhely »Stimmung«, zu den heutigen Preisen sich bis zum Herbste mit Kakaopulver und Haushaltschokolade zu versorgen, dann haben die Fabrikanten »Stimmung«, in Hamburg Bohnen voraus zu kaufen; es folgt bei den Hamburger Bohnenhändlern natürlich die »Stimmung«, sich angesichts des »einsetzenden« Bedarfes gut zu versorgen, es geht damit Hand in Hand dasselbe Bestreben bei den Exporteuren auf der andern Seite des Wassers, und so hat der Anschlag an die Saite des Schwientochlowitzers — d. h. die Kaufneigung des Detaillisten — ganz plötzlich ein ganzes Orchester mobil gemacht. In Hamburg glauben einige, die flaue Stimmung wäre nur zurückzuführen auf Blankoverkäufer, die mit der Absicht, die auswärtigen Märkte zu drücken, seit 14 Tagen schon niedriger anböten, als sie dort einkaufen könnten. Das wird stimmen; dann aber auch ist ein plötzlicher Aufstieg, gleich nach dem niedrigsten Tage ganz sicher. Es wird uns ja immer die alte Kulisse als neues Bild vorgeschoben: erst kommt die Baissekulisse; die nicht in die Schliche eingeweihten Fabrikanten halten sich zurück, denn jeder kommende Tag bringt niedrigere Preise. Plötzlich aber, und zwar dann, wenn die Baissiers sich auf zwei, drei Monate vollgekauft haben, springt der Wind in die Haussesegel, und die Preise steigen um 5 bis 10 bis 15 Mark. —

Die heute geforderten Preise sind bis auf weiteres durch einen natürlichen, aus grossen, neuen Ernten stammenden Druck nicht zu verdrängen, das bitten wir zu bedenken und mit Stimmungen« als Preisänderer zu rechnen. —

Im **Hamburger Hafen** sind vom 1.—15. April 1908 folgende Mengen Kakaobohnen angekommen aus:

Bahia	11 157 Sack
Lissabon	6 865 »
Le Hâvre	6 642 »
Southampton	5 830 »
Bremerhaven	4 040 »
Antwerpen	2 199 »
Westindien	1 612 Kilo
Westafrika	1 592 »
Liverpool	997 »
London	393 »
Amsterdam	301 »
Neuyork	194 »
Andere Plätze	50 »
Colombo	20 »
1.—15. April 1908:	41 892 Sack
1.—15. » 1907:	16 307 »

Seit Jahresanfang, in 3½ Monaten, sind in Hamburg angekommen:

1908	1907	1906
218 585 Sack	170 382 Sack	197 631 Sack.

Die Ankünfte sind auch nach dem 15. April 1908 sehr stark gewesen; bis zum 22. April sind weitere 13 000 Sack angekommen.

In Hamburg sind am 18. April 1908 folgende **Preise für Kakaobohnen** gefordert worden:

je 50 Kilo	Platzware	Abladungsware
Samana	69.— Mk.	67.— Mk. cif
Akra	70.— »	68.— » »
Kuba	72.— »	69.— » »
Bahia		
fair fermented	73.— »	69.— » cfr.
superior	77.— »	72.— » »
Thomé		
mittel	70.— »	70.— » cif
fein	75.— »	75.— » »
Venezuela		
ungefärbt	— »	71.— » cfr.
gefärbt	— »	72.— » »
Trinidad		
fair shipping	75.— »	72.— » »
plantation	77.— »	74.— » »
Kamerun	78.— »	— » cif
Ecuador		
Machala	90.— »	81.— » cfr.
Balao	— »	82.— » »
Caraquez	90.— »	— » »
Epoca Arriba	92.— »	83.— » »
Sommer-Arriba	100.— »	85.— » »

Einzelberichte.

Venezuelakakao. Aus La Guayra wird berichtet, dass die Anlieferungen von den Pflanzungen vom 7. bis 22. März 1908 7 793 Sack betragen haben gegen 8 771 Sack in der gleichen Zeit 1907. Ebenfalls vom 7. bis 22. März 1908 sind 7 594 Sack nach Europa und 630 Sack nach Nordamerika, zusammen 8 224 Sack in La Guayra verladen gegen 9 178 Sack 1907. Genaue Angaben bis Ende März 1908 fehlen noch, weil die Bestätigung des Kabels über Märzausfuhr 1908 fehlt. Ausserdem ist am 21. April aus La Guayra gekabelt, dass der Hafen wegen vorgekommener Pestfälle vorläufig auf 14 Tage gesperrt ist, sodass die Kakaoausfuhr dort unterbrochen ist; Ersatzhafen für diese Zeit ist Puerto Cabello. Von dort und von Carupano liegen wesentlich neue Nachrichten nicht vor.

Guayaquilkakao. Aus Guayaquil kommen Nachrichten, die ein erhebliches Anschwellen der Ankünfte von den Pflanzungen melden. Schon im März war diese Steigerung zu spüren. In Guayaquil sind angekommen:

	1.—15. April	1. Januar bis 15. April	
1908:	48 500	143 400	Quintales
1907:	25 000	91 600	»
1906:	28 000	134 750	»
1905:	34 500	146 250	»
1904:	32 500	150 750	»

Mit den bisherigen Gesamtankünften ist das laufende Jahr dem Ausnahmejahr 1904 recht nahe gerückt; die Jahre 1906 und 1907 sind bereits überholt. Im April und Mai wird es sich in der Hauptsache entscheiden, ob Guayaquil im laufenden Jahre wieder die

Digitized by Google

früher üblichen Mengen liefern wird. Der April 1908 hat einen guten Anfang gemacht, und die in diesen Tagen gerade für Guayaquils zu verzeichnenden Preisermässigungen lassen erkennen, dass man mit weiter steigenden Erträgen rechnet.

Trinidadkakao. Port of Spain meldet, dass das Wetter noch immer zu wünschen übrig lasse, wenn es auch nicht gerade ungünstig sei. Wohl herrsche noch trockenes Wetter, doch seien einige Regengüsse zu verzeichnen, und Regen bleibe immer noch sehr erwünscht. Die Ankünfte von den Pflanzungen in Port of Spain haben inzwischen eine weitere Verringerung erfahren, was seinen natürlichen Grund in der beendeten Ernte hat. Erst im Juni, wenn die Johannisernte anfängt, zu reifen, sind wieder grössere Erträge von den Pflanzungen zu erwarten. Welchen Umfang die Trinidadausausfuhr in der ersten Aprilhälfte 1908 gehabt hat, ist im Augenblick noch nicht bekannt.

Auf den Londoner Auktionen am 7. und 14. April konnten von 1351 und 635 Sack Trinidad nur 159 und 150 Sack verkauft werden. Ausserhalb der Auktionen fanden noch 400 Sack Käufer. Die Preise verloren am ersten Auktionstage 3 bis 4 sh, am zweiten Tage einen weiteren sh.

Die in Europa sichtbaren Trinidadvorräte haben in der ersten Aprilhälfte wieder eine Zunahme erfahren. Etwa Mitte April 1908 haben in Le Havre und London 51421 Sack gelegen, Anfang April waren es nur erst 45681 Sack.

Grenadakakao. Von Grenada sind ausgeführt an Kakaobohnen

	im März	in 3 Monaten
1908	4731 Sack	33682 Sack
1907	3466 »	23059 »
1906	6788 »	18716 »

Der März hat den Vorsprung des laufenden Jahres gegen das Vorjahr weiter vergrössert, sodass die Zunahme sich für drei Monate 1908 gegen 1907 auf über 10000 Sack stellt. Dies will für Grenadakakao schon etwas bedeuten. Die Aussichten für die kommenden Monate sind normal, sodass in ihnen mindestens die Erträge der Vorjahre zu erwarten sind.

Die reichliche Ausfuhr von Grenadakakao hat sich dadurch bemerkbar gemacht, dass auf den Londoner Auktionen am 7. April nicht weniger als 4425 Sack angeboten waren. Da Nachfrage wenig zu spüren war, fanden nur 2478 Stück Käufer. Die Preise büssten 3 bis 5 sh ein. Am 14. April standen nur 283 Sack in London zur Auktion, wovon 48 Sack verkauft wurden. Die Londoner Vorräte haben am 11. April 1908 allein 16102 Sack Grenada enthalten.

Ceylonkakao. Auf den Londoner Auktionen am 7. April 1908 waren 3011 Sack Ceylon zum Verkauf gestellt. Nachfrage war hier noch weniger vorhanden als für Grenada, sodass nur 791 Sack verkauft werden konnten, natürlich zu Preisen, die ebenfalls mehrere sh ermässigt werden mussten. Nur einige wenige feine Lots behaupteten ihren Preis. Am 14. April sind auf den Auktionen in London von 824 Sack Ceylon gar nur 42 Sack verkauft worden, ebenfalls zu weichenden Preisen. Die Londoner Vorräte von Ceylonkakao haben am 11. April 1908 15714 Sack betragen. — Aus Colombo sind Meldungen, die wesentlich neues brächten, nicht eingelaufen; es ist auch von dort jetzt wenig zu berichten, da die Hauptzeit für Ernte und Ausfuhr vorüber ist und erst in den letzten Monaten des Jahres wieder beginnt.

Bahiakakao. Ueber die Kakaobewegungen im März sind aus Bahia genaue briefliche Mitteilungen eingetroffen. Hiernach haben betragen in Sack (von je etwa 60 Kilo):

	im März		in drei Monaten	
	1908	1907	1908	1907
Ankünfte	24242	16133	120276	89971
Ausfuhren	65396	27709	152011	80658
Davon gingen nach				
Europa	52133	11510	118594	42567
Nordamerika	12963	14929	30246	33377
La Plata	300	1270	3171	4714

Bei den Gesamtzahlen wiederholen wir, dass in drei Monaten 1908 die Ankünfte über 30000 Sack, die Ausfuhren über 71000 Sack höher waren als in der gleichen Zeit 1907. Diese gewaltigen Ausfuhren machen sich in den Empfangshäfen, in erster Linie in Hamburg bemerkbar. Von Bahia sind im März 1908 allein 52000 Sack, in drei Monaten 1908 118600 Sack nach Europa verladen, während Nordamerika in der gleichen Zeit weniger erhalten hat als 1907. Was von den Bahia-Ausfuhren bereits an die letzte Hand, den Fabrikanten verkauft ist, lässt sich schwer sagen. Jedenfalls ist der Kakaovorrat in Bahia durch die Märzausfuhr auf etwa 30—35000 Sack zusammengeschrumpft.

Das Erntejahr (von April bis März laufend) hat auf Grund der endgültigen Aufgaben betragen:

	Ankünfte	Ausfuhren
1907/08	419954	421792 Sack
1906/07	384116	350219 »

April, Mai und Juni sind für Bahiakakao stille Monate; erst im Juli, wenn die Zwischenernte beginnt, zeigen die in Bahia ankommenden Mengen wieder grösseren Umfang. Die Dürre der letzten Wochen ist an den Kakaopflanzungen ziemlich spurlos vorüber gegangen. Ueberhaupt pflegt diese Trockenzeit für die kommende Kakaoernte wenig zu bedeuten.

In der ersten Hälfte April 1908 sind in Bahia etwa 2200 Sack angekommen, im ganzen April 1907 3385 Sack.

Thomékakao. In Lissabon sind mit den Dampfern »Cazengo« am 8. April und »Portugal« am 12. April zusammen 11360 Sack angekommen. Im ganzen April 1907 hatten zwei Dampfer nur 6694 Sack in Lissabon gelandet; ob wir uns im laufenden Monat ebenfalls mit nur zwei Ladungen begnügen müssen, bleibt abzuwarten. Jedenfalls hat sich durch die schon heute höhere Aprilmenge die seit Jahresanfang zu beobachtende Zunahme gegen 1907 noch vergrössert, denn es sind seit Jahresanfang bis heute in Lissabon angekommen (die Vorjahre bis Ende April angegeben

1908 139356 Sack
1907 123732 »
1906 105108 »

Ursprünglich sollte im März und April von Thomé so gut wie nichts mehr in Lissabon ankommen, jetzt zeigen die Ankünfte teils sich sogar stärker als 1907 und 1906.

Im Lissaboner Zollhause haben am 18. April 1908 rund 137000 Sack gelegen; am 13. April 1907 waren es 115696 Sack, am 21. April 1906, als Lissabon noch nicht im Zeichen der Einsperrung stand, gar nur 43098 Sack. Die Londoner Lagerfiliale für Thomékakao ist am 11. April 1908 11051 Sack stark gewesen, und die Hamburger wird mindestens 5—6000 Sack umfassen. Viele konsignierte Partien sind »loko« ebenso billig, d. h. fein zu 75 Mk., mittel zu 70 Mk. angeboten, wie auch Lissaboner Abladungen kosten sollen.

Die trotz der verhältnismässig guten Ankünfte fallenden Lissaboner Vorräte, die am 4. April 1908 noch 142560 Sack, am 18. April 1908 dagegen keine 137000 Sack aufgewiesen haben, lassen erkennen, dass fortwährend von Lissabon Kakao abgeladen wird, und bestätigen, dass Verkäufe stattgefunden haben, über deren Umfang genaue Angaben fehlen. Die Lissaboner Ausfuhr hat vom 4. bis 18. April 17000 Sack betragen. Soweit Angaben über die Bestimmung

Digitized by Google

vorliegen, ist ersichtlich, dass England hieran überwiegend beteiligt ist.

Samana/Sanchez-Kakao. Aus Sanchez wird gekabelt, dass von dort ausgeführt sind

	im März	in drei Monaten
1908	900 000 Kilo	2 316 452 Kilo
1907	452 683 »	1 222 635 »

Diese Zahlen lassen schon eine wesentliche Steigerung erkennen, und zwar nicht nur gegen das Vorjahr 1907, sondern auch gegen das gute Jahr 1906, in dem von Januar bis März, in drei Monaten, auch nur 1 136 938 Kilo zur Ausfuhr kamen. Im laufenden Monat April, dessen Ausfuhr 1907 nur 368 018 Kilo betragen hat, ist eine weitere Steigerung der Ausfuhr zu erwarten, denn Sanchèz kabelt, dass die Ankünfte von den Pflanzungen reichlich sind. Bisher, für drei Monate, hat die Steigerung schon über eine Million Kilo betragen!

In **Puerto Plata** sind verladen

	im März	in drei Monaten
1908	135 000 Kilo	374 412 Kilo
1907	125 985 »	497 091 »
1906	47 840 »	318 080 »

Hier sind die Ausfuhren für drei Monate 1908 den Zahlen nach kleiner als 1907, doch wird gemeldet, dass die Ernte im Kakaogebiet von Puerto Plata mit guten Aussichten begonnen hat. Es sind daher von dort im laufenden Jahre ebenfalls steigende Ausfuhren zu erwarten, die bald den bisherigen Ausfall reichlich überholt haben werden.

Aus **Santo Domingo** sind neue Berichte nicht eingetroffen.

Akrakakao. Aus den kleinen Ankünften von Akrakakao in den Empfangshäfen geht deutlich hervor, dass die Haupternte im Goldküstengebiet in der Tat ihr Ende erreicht hat; etwas wird trotzdem immer ausgeführt. Leider ist über den Umfang der letzten Haupternte noch kein abschliessendes Bild zu zeichnen möglich, weil die amtlichen Angaben über die Ausfuhr erst bis Ende Januar 1908 bekannt sind. Nach Erntejahren, die etwa am 1. Oktober, kurz vor dem Einsetzen der Haupternte beginnen, hat die Kakaoausfuhr der Goldküstenkolonie betragen von Anfang Oktober bis Ende Januar

1907/08	17 415 532 lbs
1906/07	15 503 020 »
1905/06	8 790 620 »

Es ist anzunehmen, dass das laufende Erntejahr 1907/08 gegen die Vorjahre eine noch grössere Zunahme aufweisen wird, wenn erst die Ausfuhrzahlen vom Februar und März bekannt sind. Im vorigen Jahre hörte die Ausfuhr mit Ende Januar fast auf; das ist in diesem Jahre nicht der Fall gewesen.

Kakaoplätze:

London. Auktionen fanden am 7. und 14. April statt. Am ersten Tage war das Angebot 12576 Sack stark, wovon Grenada den Hauptteil mit 4425 Sack ausmachte; an zweiter Stelle stand Ceylon mit 3011 Sack. Der Markt war nicht imstande, dies grosse Angebot aufzunehmen. Verkauft sind im ganzen 3977 Sack, was nur durch Ermässigung der Forderungen um durchschnittlich 4 sh ermöglicht wurde.

Am zweiten Auktionstage gaben die Preise nicht soviel nach; dafür betrug auch das Angebot nur 2104 Sack, von denen 593 Sack untergebracht werden konnten. Der 14. April fiel bereits in die stille Woche, wodurch der Markt nicht gerade belebt wurde.

Am 21. April, am Tage nach Ostern, finden in London Kakao-Auktionen nicht statt, sondern erst wieder am 28. April.

Seit Jahresanfang bis zum 11. April sind in London

	1908	1907
angekommen:	101 297 Sack	79 047 Sack
abgeliefert	1908	1907
zum Verbrauch:	37 116 Sack	44 194 Sack
zur Ausfuhr:	21 245 »	21 268 »

Das Verhältnis des laufenden Jahres zum Vorjahre ist auch in der ersten Aprilhälfte nicht verändert, es zeigt sich in grösseren Ankünften, kleineren Ablieferungen zum englischen Verbrauch und gleichmässiger Ausfuhr. Dementsprechend sind die Londoner Gesamtvorräte 1908 weiter gestiegen; sie haben betragen:

	1908	1907	1906	
1. Januar	35 706	44 503	60 608	Sack
11. April	78 662	55 996	72 560	»
	+ 42 956	+ 11 463	+ 11 952	Sack

Das laufende Jahr ist beiden Vorjahren in der Zunahme der Londoner Vorräte um das mehrfache voraus.

Liverpool. Die Preise sind auch allgemein gewichen, ohne trotzdem Nachfrage zu veranlassen. Soweit heute schon Aufgaben vorliegen, sind 2100 Sack Thomé, 800 Sack Akra und 250 Sack Para angekommen.

In **Southampton** sind 1700 Sack Kakao gelandet, darunter 1100 Sack Trinidad.

Le Havre. In der ersten Aprilhälfte 1908 sind in Le Havre schon wieder 39 540 Sack angekommen gegen nur 28 006 Sack im ganzen April 1907. Dementsprechend sind auch die übrigen Zahlen bedeutend grösser. Eingelagert sind vom 1. bis 15. April 27 859 Sack, und vom Lager abgenommen sind in dieser Zeit nur 11 654 Sack, sodass in der ersten Aprilhälfte 1908 die Havreser Vorräte eine weitere, bedeutende Zunahme erfahren haben. Verglichen mit früheren Jahren, haben die Vorräte in Le Havre betragen:

	1908	1907	1906	
1. Januar	68 779	67 175	133 915	Sack
15. April	139 179	69 270	144 897	»
	+ 70 400	+ 2 095	+ 10 982	Sack

Die Vorräte am 15. April 1908 sind doppelt so gross wie Jahresanfang 1908 und ebenfalls doppelt so stark wie am 15. April 1907. Die eingelagerten Mengen verteilen sich am 15. April 1908 auf folgende Sorten:

	1908	1907	
Trinidad	32 829	9 612	Sack
Venezuela	26 650	9 418	»
Bahia	15 972	4 316	»
Haiti u. Samana	15 593	11 186	»
Franz. Kolonien	4 951	1 096	»
Para	3 658	3 095	»
Andere Sorten	39 486	30 548	»

Ein Vergleich beider Reihen zeigt deutlich, auf den Ueberfluss welcher Sorten namentlich die starke Zunahme der Vorräte in Le Havre zurückzuführen ist, auf Trinidad, Venezuela und auch Bahia. Beteiligt an der Vorratshäufung sind daneben auch alle übrigen Sorten.

Bremen. Die Kakaobewegungen haben betragen in Kilo.

	März		2 Monate	
	1908	1907	1908	1907
Einfuhr	755 261	83 047	1 253 031	1 107 185
Ausfuhr	738 045	61 435	1 215 601	1 077 473

Der März 1908 hat den Ausfall der beiden Vormonate durch sehr grosse Einfuhren und Ausfuhren wieder aufgeholt, sodass heute die Gesamtzahlen von 1908 höher sind als die von 1907. Die hohen Bremer Märzzahlen von 1908 sind auf die starken Bahia-Abladungen zurückzuführen, und dass diese Bremen als Bestimmungshafen wählen, liegt in den Frachtverhältnissen (vergl. Gordian 310, Seite 1736). Ueber Bremen sind im März 1908 in Hamburg etwa 8 700 Sack, meist Bahia, angekommen, bis zum 22. April 1908 weitere 6 900 Sack.

Digitized by Google

Neuyork. Auf Grund genauer Aufgaben haben die Ankünfte betragen

	im März	in drei Monaten
1908:	36 985 Sack	114 823 Sack
1907:	53 784 »	177 537 »
1906:	27 127 »	148 012 »

Die Ankünfte im März 1908 setzen sich in der Hauptsache, wie folgt, zusammen:

13 535 Sack Trinidad,
10 088 » Bahia,
4 991 » Samana,
3 530 » über Europa.

Die Neuyorker Platzvorräte haben Anfang April 4511 Sack Caracas, 1792 Sack Arriba, 1718 Sack Trinidad, 1558 Sack Samana und einige andere Sorten, im ganzen 12 008 Sack umfasst.

Der Markt war in Neuyork ebenso ruhig wie anderwärts. Selbst herabgesetzte Forderungen konnten auch dort keinen Käufer herbeilocken.

Kakaoverbrauch.

Vereinigte Staaten. Nach amtlichen Angaben sind in lbs a) eingeführt:

	Januar	Februar	2 Monate
1908	5 161 328	7 254 753	12 416 081 lbs
1907	10 050 102	8 080 504	18 130 606 »

b) ausgeführt:

	Januar	Februar	2 Monate
1908	116 495	288 693	405 188 lbs
1907	175 563	229 675	405 238 »

c) im Lande geblieben:

	Januar	Februar	2 Monate
1908	5 044 833	6 966 060	12 010 893 lbs
1907	9 874 539	7 850 829	17 725 368 »

Aus diesen Zahlen ergibt sich, dass die Wiederausfuhr in den ersten beiden Monaten 1908 der von 1907 gleich geblieben ist. Wesentlich verschoben gegen das Vorjahr haben sich dagegen die Einfuhren und die im Lande gebliebenen Mengen. Für den Januar 1908 gegen 1907 zeigt sich hier ein Rückgang von fast 5 Millionen lbs, für den Februar ein solcher von fast 1 Million lbs; für beide Monate bedeutet das einen Rückgang von etwa 4¾ Millionen lbs oder 2 100 000 Kilo. Nach den vorläufigen Aufgaben wird der März 1908 diesen Rückgang noch vergrössern helfen.

Ueber europäische Häfen, über die u. a. sämtlicher Thomékakao in die Vereinigten Staaten eingeht, sind eingeführt worden:

	Januar	Februar	2 Monate
1908	576 498	610 219	1 186 717 lbs
1907	3 894 284	715 280	4 609 564 »

Rund 3½ Millionen Kilo lbs sind in zwei Monaten 1908 von Europa weniger nach Nordamerika eingeführt als 1907. Hauptsächlich entfällt dieser Rückgang auf Thomékakao, der in Lissabon eingesperrt wurde.

England. Die Kakaobewegungen zeigen folgende Zahlen in tons = 1016 Kilo:

	im März		in drei Monaten		
	1908	1907	1908	1907	1906
Einfuhr	2993	2538	9993	7478	7471
Verbrauch	1838	1380	5411	4426	5919
Ausfuhr	599	496	1586	1386	1230

Im März 1908 ist wieder mehr Rohkakao in den englischen Verbrauch gegangen als 1907, was aber bei dem ausserordentlich niedrigen Märzverbrauch des Vorjahres wenig bedeuten will. Wenn 1908 im Verbrauch für drei Monate auch 1907 um rund 1000 tons voraus ist, so bleibt es trotzdem noch immer hinter 1906 um 500 tons zurück. Beachtung verdienen die Zahlen über die Gesamteinfuhr im März und in drei Monaten 1908 gegen die Vorjahre. Hier zeigt sich für Januar bis März ein Vorsprung von rund 2500 tons gegen beide Vorjahre.

Die englischen Gesamtvorräte haben betragen:

	1908	1907	1906
1. Januar	2995	2746	4651 tons
1. April	5868	3748	4851 »
	+ 2873	+ 1002	+ 200 tons.

An der Zunahme der Vorräte sind deutlich die grossen Einfuhren zu erkennen.

Für »prepared cocoa and chocolate« worunter Kakaomasse, Kakaopulver, Schokolade usw. zu verstehen sind, werden folgende amtliche Angaben gemacht:

	März		drei Monate		
	1808	1907	1908	1907	
Einfuhr	806 004	1 109 268	2 399 850	2 815 932	lbs
Verbrauch	745 182	971 091	2 285 568	2 676 421	»
Ausfuhr	43 072	53 411	124 058	142 010	»

Hier zeigt sich eine weitere Abnahme der Einfuhr und des Verbrauchs, dessen Rückgang für drei Monate 1908 gegen 1907 schon etwa 400 000 lbs beträgt. Während die Aufnahme von Kakaobohnen bisher gestiegen ist, zeigt der englische Verbrauch fremder Kakaofabrikate kleinere Zahlen als 1907.

Spanien. An Kakaobohnen sind zum Verbrauch eingeführt:

	Dezember	in zwölf Monaten	
	Kilo	im ganzen	davon Fernando Po
1907:	324 537	5 628 239	2 438 856
1906:	666 885	5 636 821	1 557 864
1905:	1 028 928	6 101 712	1 862 945

Der Dezember 1907 ist merklich zurückgeblieben; wenn trotzdem der Jahresverbrauch 1907 dem von 1906 ungefähr entspricht, so kommt dies daher, dass im November 1907 eine Haupternte von Fernando Po in Spanien greifbar wurde. Diese Ernte hat einen sehr grossen Umfang gehabt, deshalb ist auch der Anteil, den Fernando Po an den spanischen Kakaoverbrauch abliefert, 1907 um fast 900 000 Kilo grösser gewesen als 1906.

Der Verbrauchsrückgang vom Dezember 1907 hat sich im neuen Jahre 1908 fortgesetzt, denn es sind eingeführt

	im ganzen	davon Fernando Po
Januar	167 218 Kilo	13 572 Kilo
Februar	335 582 »	77 664 »
2 Monate 1908:	502 800 Kilo	91 236 Kilo
1907:	881 452 »	547 952 »
1906:	1 548 259 »	714 808 »

Kanada. Die Einfuhr von Kakaobohnen hat im Januar betragen:

	im ganzen	davon über Neuyork
1908:	255 221 lbs	58 011 lbs
1907:	167 251 »	54 042 »
1906:	306 799 »	? »
1905:	155 508 »	? »

Die Mengen zeigen, dass in Kanada selbst nur verhältnismässig wenig Rohkakao verarbeitet wird. Immerhin war die Einfuhr zum Verbrauch im Januar 1908 grösser als 1907, wenn sie auch 1906 nicht erreichte.

Kakaobutter.

Bericht vom 21. April 1908.

Für die Maiauktionen, die am 5. abgehalten werden sollen, hat Amsterdam bereits die Mengen bekannt gegeben. Es sollen verkauft werden:

60 000 Kilo Van Houten
5 000 » Dejong
20 000 » Suchard
5 000 » Mignon.

Die Firma Cadbury hat ihr Maiquantum noch nicht angesagt; man darf aber wohl mit 50 bis 60 Tons auch hier rechnen.

Der Ostermonat hat für unsere Industrie sehr viel Aehnlichkeit mit dem Weihnachtsmonat, beide

Digitized by Google

sind ruhige Monate für Fabrikation, Einkauf und Verkauf. Darum kann der laufende Monat auch für den Butterumsatz als ein sehr ruhiger bezeichnet werden. Da aber die Reisenden und Agenten jetzt wieder ihre Tätigkeit aufgenommen haben, werden auch die Fabrikanten ihre Vorräte an Bohnen und Butter prüfen müssen und als Käufer im Markte erscheinen. Hoffentlich geschieht das, besonders beim Bohneneinkauf, nicht stürmisch, sondern ruhig und vorsichtig. Der Bohnenmarkt ist ausserordentlich empfindlich augenblicklich; jeder grössere Kauf würde unbedingt Preissteigerungen hervorrufen müssen, da die Fabrikanten nach wie vor die edlen und halbedlen Sorten vernachlässigen und den Hauptbedarf in den Konsumsorten Akra, Samana, Bahia Thomé decken. Bleiben die Bohnenpreise auf dem heutigen Stande, dann werden wir auch im Mai keine hohen Butterpreise zu erwarten haben. Die heutigen Sätze sind für den, der kaufen muss, gerade nicht billig, aber sie sind auch nicht übermässig hoch, so dass man von »normalen« Preisen sprechen darf.

Allerlei.

Heft 312 vom 23. 4. 1908.

Nachdruck aus dem Gordian ohne unsere Erlaubnis ist verboten.

Die heutige Nummer 312 beschliesst den 13. Jahrgang des Gordian; am 6. Mai wird der 14. Jahrgang mit Nr. 313 eröffnet. Den Maiabonnenten ist durch ein Rundschreiben mitgeteilt worden, dass der Bezugspreis erhöht werden musste, und dass für ein Hauptabonnement des Gordian in Zukunft 40 Mk. bezahlt werden müssen.

Diejenigen Maiabonnenten, die die Bestellkarte noch nicht an uns abgesandt haben, werden gebeten, dies recht bald zu tun, damit sie die nächste Nummer am 6. Mai ohne Verzögerung erhalten.

Den Abonnenten, deren Bezugsjahr nicht mit dem Mai beendet ist, werden wir durch ein Rundschreiben näheres mitteilen.

Zwischenberichte, wie wir sie im Laufe der letzten zwei Jahre oft versandt haben, gelangen nur noch in die Hände von Hauptabonnenten, die 40 Mk. bezahlt haben.

Gruppenpreise. Im April haben die Märzpreise Gültigkeit behalten. Die Preisfestsetzungskommission (Uffl) hat am 8. April aus Cöln Postkarten verschickt, mit folgendem Wortlaut:

»Hierdurch nur die kurze Mitteilung, dass gestern (Kakaobutter-Auktionstag) keine Preisänderung stattgefunden hat, da gemäss Kalkulation auf Grund der fast gleich gebliebenen Durchschnittspreise der Rohmaterialien, sich gegenüber der letzten Preisfestsetzung nur ein Unterschied von 0,7 Prozent für Schokolade und zirka 2 Prozent für Kakaopulver ergab.«

Man hat wieder für den billigsten Rezeptkakao einen Einkaufspreis von 73.75 angenommen und zwar 70¼ Mk. für 65 Prozent billigster und 77¼ Mk. für 35 Prozent besserer Sorte. Der Zucker ist mit 21 Mk., die Kakaobutter mit 140.65 Mk., alles per 50 Kilo, angesetzt. Daraus ergeben sich dann die Märzpreise, die wie folgt, stehen:

Haushalt-Schokolade,	billigster	Art	81— 72 Mk
Plätzchen- »	»	»	85— 78 »
Mehl-Schokolade,	»	»	79— 70 »
Kakaopulver, fettreich	»	»	119—111 »
» fettarm	»	»	114—106 »
Schokoladenpulver	»	»	66— 59 »
Kuvertüre	»	»	100— 90 »
Kuvertüre mit Nüssen	»	»	96— 86 »
Kakaomasse	»	»	139—121 »

Sollte, wie zu befürchten ist, die jetzt noch bestehende Vereinigung ganz auseinander fallen, dann werden **wir** im Gordian trotzdem in jeder Nummer die Mindestpreise ausrechnen, die sich auf Grund der Rohstoffpreise ergeben. Wir werden also die Arbeit der heutigen Preis-Kommission übernehmen und fortsetzen und werden nach denselben Grundsätzen rechnen, nach denen bisher verfahren ist.

Wenn einige Fabrikanten zur Kontrolle mitrechnen wollen, bitten wir sich zu melden. **Die Reisenden und Agenten können dann immer mit dem Gordian in der Hand der Kundschaft beweisen, dass die Preise von objektiver Seite ausgerechnet sind.**

Beulenpest an der Goldküste. Die Seuche ist jetzt im Erlöschen, nach der Zahl der gemeldeten Todesfälle zu schliessen. Diese glückliche Wendung ist für die wirtschaftliche Entwickelung von grosser Bedeutung, namentlich wird die Kakaokultur davon Vorteil haben. Die Fürsorge der englischen Regierung zeigt sich wieder darin, dass dem Professor Simpson und seinen Gehülfen noch eine weitere Stütze nachgesandt wurde, um Studien über die Krankheit zu machen, und um durchgreifende Vorbeugungsmassregeln zu treffen.

Aktiengesellschaft für automatischen Verkauf. In Heft 311 des »Gordian«, Seite 1772, meldeten wir schon, dass die Gesellschaft für 1907 eine Dividende von 10 Prozent auf 1 000 000 Mk. Aktienkapital verteilt wie im Vorjahre. Das Geschäftsjahr 1907 hat die Erwartungen durchaus erfüllt, es hat befriedigend abgeschlossen. Zur Vergrösserung der Fabrik in Wittenberg waren schon aus dem Ertrage von 1906 40 000 Mk. zurückgestellt worden, doch unterblieb der Bau, weil die Geldverhältnisse wenig günstig lagen, und die 40 000 Mk. sind daher auf 1908 übertragen. Im Jahre 1907 gelangte die zweite Tilgungsrate der Prioritäten in Höhe von 25000 Mk. zur Auszahlung. Die Prioritäten sind in der Bilanz vom 31. Dezember 1907 mit 350 000 Mk. beziffert, die gesamten Rückstellungen mit 211 500 Mk. Die laufenden Verbindlichkeiten umfassen 263 030 Mk. Akzepte und 206 880 Mk. andere Kreditores. An Aktiven sind hauptsächlich zu nennen 785 436 Mk. Apparat- und Wiegemaschinenkonto, 392 486 Mk. Warenkonto, 441 099 Mk. Debitores. In Wittenberg beträgt das Gebäudekonto 223 639 Mk., das Maschinenkonto 236 255 Mk. Aus der Gewinn- und Verlustrechnung für 1907 (1906) ergibt sich im ganzen ein Betriebsgewinn von 1 175 875 (1 195 250) Mk., wovon die Generalunkosten 722 892 (700 809) Mk. erfordert haben. Hiernach stellt sich der gesamte Reingewinn auf 452 984 (404 442) Mk.; zu Abschreibungen sind davon 255 155 (203 867) Mk. verwandt, so dass ein Reingewinnrest von 197 829 (200 575) Mk. auf der Generalversammlung zur Verteilung bereit war. Auch hier-

Digitized by Google

von sind noch 40000 Mk. zurückgestellt worden, so dass die Abschreibungen und Rückstellungen aus dem Ertrage von 1907 rund 95000 Mk. grösser waren als die des Vorjahres 1906. Auf der Generalversammlung wurde Herr Thomas Morgan junior in den Aufsichtsrat zugewählt.

Der Bund deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler in Nürnberg plant eine zweite Auflage des deutschen Nahrungsmittelbuches. Vorher soll eine Reihe von Anträgen an folgenden Tagen in folgenden Städten beraten werden:

1. Versammlung in Nürnberg, 25. April 1908: Gewürze.
2. Versammlung in Berlin, 5. Oktober 1908: Branntwein und Spirituosen. Gewürzweine.
3. Versammlung in Berlin, 6. Oktober 1908: Essig. Senf. Alkoholfreie Getränke besonderer Gattung. Brauselimonaden.
4. Versammlung in Berlin, 7. Oktober 1908: Zucker. Stärkezucker. Honig. Zuckerwaren. Honigwaren. Marzipan. Lebküchnereierzeugnisse. Mehl. Gries. Graupen. Reis. Teigwaren. Sago. Paniermehl. Brot. Backwaren. Hefe. Eier.
5. Versammlung in Berlin, 8. Oktober 1908: Molkereierzeugnisse. Milch. Milchpräparate. Butter. Käse.
6. Versammlung in Düsseldorf, 15. Oktober 1908: Obstdauerwaren (Marmeladen, Jams, Konfituren usw.) Gemüsedauerwaren (Präserven).
7. Versammlung in Köln a. Rh., 16. Oktober 1908: Kaffee. Kaffeersatzstoffe. Koffeinfreier Kaffee. Tee. Margarine. Pflanzenfette und Oele für Speisezwecke. Eingeschmolzene tierische Fette für Speisezwecke.
8. Versammlung in Frankfurt a. M. 17. Oktober 1908: Frisches Fleisch. Schlachtvieh. Dauerwaren aus Fleisch von Schlachttieren und anderen Tieren (Fischen, Krebsen, Krabben usw.). Obstwein. Beerenwein. Weinähnliche Getränke.
9. Versammlung in Nürnberg, 18. Oktober 1908: Bier.

Unter diesen Anträgen ist eine ganze Reihe, die auch das Interesse der Gordianleser in vollstem Masse verdienen. Wir werden auf einige Anträge vorher zurückkommen.

Leipzig. Der Inhaber der Schokoladenfabrik Wilhelm Felsche, Herr Schütte-Felsche, ist gestorben.

Konservenfabrik Lenzburg. Die ordentliche Generalversammlung über das Geschäftsjahr 1907/08 findet am 24. April statt.

Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Co. Die Gesellschaft wird am 28. April in Cham ihre ordentliche Generalversammlung über das Geschäftsjahr 1907 stattfinden lassen. Auf der Tagesordnung steht neben dem Geschäftsbericht eine Neuordnung der Tantièmen für die Generaldirektoren, die bisher kein festes Gehalt bezogen. Als Nestlé und Cham sich verschmolzen, bildete dieser Punkt eine der Forderungen von Nestlé. Jetzt beantragen die Generaldirektoren selbst eine Neuregelung, was sehr anzuerkennen ist. Ueber das Ergebnis dieses Antrages werden wir nach Ablauf der Generalversammlung berichten. Die Gordianleser interessiert besonders an der Nestlé-Cham-Gesellschaft der Anteil, den sie an der Société Generale Suisse des Chocolats au lait (Peter & Kohler) hat; es handelt sich um 10000 Stück Aktien von je 100 Frs Nennwert der Peter-Kohler-Gesellschaft, die bei der Verschmelzung zum Kurse von 700 Frs = 7 Millionen Frs eingebracht wurden. Von diesen Aktien sind seit 1905 schon 5 Millionen Frs abgeschrieben; in die letzte Bilanz vom 31. Dezember 1907 sind sie mit 200 Frs das Stück = 2 Millionen Frs eingestellt worden. Der Bericht der Nestlé Cham-Gesellschaft gibt hierzu einige Erklärungen über die Lage der Schokoladenindustrie. Es wird auf die starke Erhöhung der Rohstoffpreise hingewiesen, wozu die Schmälerung des Absatzes getreten sei. Der kleinere Absatz sei eine Folge der allgemeinen Finanz- und Industriekrise. So sei die Schokoladenindustrie in eine ungünstige Lage gekommen. Aus dem Bericht von Nestlé-Cham geht nicht hervor, wie hoch die Dividende von Peter-Kohler für 1907 ist, doch wird sie von anderer Seite auf 5 Prozent angegeben gegen 15 Prozent im Vorjahre.

Im Hauptbetrieb, d. h. im Milchfach, hat das Ergebnis des Jahres 1907 sehr befriedigt. Namentlich ist das Geschäft in Australien ausgedehnt worden, wo die Zollschranken die Einfuhr unmöglich gemacht hatten. Wenn die Gesellschaft sich in Australien ansiedelte und nicht auch in Nordamerika, so liegt der Grund darin, dass sie den australischen Markt beherrscht, während sie in den Vereinigten Staaten mit zahlreichen mächtigen Konkurrenten zu kämpfen gehabt hätte. Die höheren Milchpreise konnten durch grösseren Absatz wett gemacht werden. Es zeigt sich in den drei Jahren der Verschmelzung eine grössere Steigerung des Betriebsgewinnes als vorher bei der Chamer Gesellschaft allein. Schon die Ersparnis bei den Reklamekosten will etwas bedeuten. Wenn trotzdem die bilanzmässigen Gewinne seit 1905 nicht in gleichem Masse stiegen wie in den drei Vorjahren bei der Chamer Gesellschaft, so liegt dies an den grossen Abschreibungen, die Nestlé-Cham an seinem Aktienbesitz vornehmen musste, — bei Peter-Kohler sind es in drei Jahren 5 Millionen Frs gewesen —, und diese Abschreibungen haben mit dem eigentlichen Betriebe von Nestlé-Cham doch wenig zu tun.

Für die drei Jahre, die Nestlé-Cham besteht, geben wir folgende Zahlen (in Millionen Frs):

	1907	1906	1905
Betriebsgewinn	21,18	20,11	17,97
Ausgaben	10,44	9,81	11,20
Aktien-Abschreibungen	2,17	2,67	0,79
Reingewinnrest	8,51	7,58	5,63

Aus der Bilanz vom 31. Dezember 1907 sind zu nennen an Aktiven: Liegenschaften und Gebäude mit 14,2 Mill., Maschinen und Geräte mit 10,66 Mill., Warenvorräte mit 16,55 Mill., Bankguthaben mit 5,25 Mill., Debitores mit 7,89 Mill., Wertpapiere mit 4,95 Mill. (1906 noch 7,29 Mill., 1905 noch 9,87 Mill.). Die Passiven umfassen 40 Mill. Aktienkapital, 5 Mill. Obligationen, 4,44 Mill. Kreditores, 1,08 Mill. Frs Wohlfahrtseinrichtungen.

Für 1907 ergibt sich ein Reingewinnrest von 8 512 333 frs, aus dem neben einigen anderen Zuwendungen 17½ Prozent Dividende (im Vorjahr 15 Prozent) auf 40 Millionen frs Aktienkapital in Vorschlag gebracht werden.

Deutsche Ecuador Cacao Plantagen- und Export-Gesellschaft A.-G., Hamburg. Das Jahr 1907 hat für die Gesellschaft ein sehr günstiges Ergebnis gebracht. Allerdings ist die Ernte auf den Arribapflanzungen nur klein ausgefallen, aber dafür haben die übrigen Plantagen soviel mehr gebracht. Geerntet wurden 1907 auf sämtlichen Plantagen der Gesellschaft 14 934 Quintales zu je 46 Kilo, im Jahre 1906 15 820 Quintales. Bei den ausserordentlich günstigen Preisen stellte sich der Gewinn aus der 1907er Ernte ganz bedeutend höher als der von 1906, 514 899 Sucres (zu je 2 Mk.) gegen 333 130 Sucres. Für die Arribasorten der Gesellschaft wurden bis zu 90 Mk. für 50 Kilo erzielt. Aus der Jahresabrechnung 1907 ergibt sich für Kakao ein Erlös von 1 029 798 Mk. Mit dem Vortrage und einigen kleineren Einnahmen stellt sich die Gesamteinnahme auf 1 104 627 Mk. Hiervon haben der Plantagenbetrieb 325 343 Mk., die

Digitized by Google

Prioritätszinsen 101 310 Mk., verschiedene kleinere Ausgaben noch etwa 130 000 Mk. erfordert, so dass sich der gesamte Reingewinn auf 557 355 Mk. stellt, wovon 63 360 Mk. zu Rückstellungen auf Plantagen und Vorschüsse verwandt werden. Aus dem verbleibenden Reingewinn kommen 21 Prozent Dividende auf 2 000 000 Mk. Aktienkapital zur Verteilung, 24 508 Mk. werden der gesetzlichen Reserve überwiesen. Unter den Aktiven steht das Plantagenkonto mit 4 003 684 Mk., die Vorschüsse an Pflanzer, Arbeiter und Beamte sind mit etwa 286 000 Mk. eingestellt, Wechsel sind für 544 105 Mk. vorhanden, die Bankguthaben betragen 119 294 Mk., die Debitores 114 528 Mk. Diesen Posten stehen ausser dem Aktienkapital gegenüber 1 784 000 Mk. Prioritäten, 526 052 Mk. Rückstellungen auf Plantagen und Vorschüsse, 67 890 Mk. gesetzliche Reserve, 102 845 Mk. Kreditores und andere kleinere Konten. Im Bericht wird hervorgehoben, dass die vorläufigen Berichte der Plantagenverwalter im laufenden Jahre einen besseren Ertrag der Arribaernte erwarten lassen als 1907, und man hofft, bei günstiger Marktlage zu guten Preisen verkaufen zu können.

Neuguinea-Compagnie in Berlin. Am 28. März hat die Generalversammlung für 1906/07 stattgefunden. Auf dieser Versammlung und im Geschäftsbericht ist auf die guten Aussichten hingewiesen, die das Unternehmen bietet. Herr Direktor Dr. Preuss, der der Gesellschaft als Direktor angehört, hat sich von seiner dritten Reise aus, die er nach den Anlagen der Gesellschaft zurzeit ausführt, in gleichem Sinne ausgesprochen. Von den verschiedenen Anlagen, unter denen die Kokospalmen am zahlreichsten vorhanden sind, gehen uns in erster Linie die Anbauversuche mit Kakao an. Der Bericht sagt, dass am 31. März 1907 133 ha mit Kakaobäumen bepflanzt waren gegen nur 58 ha am 31. März 1906. Ueber die Fortschritte, die der Kakao gemacht hat, ist im Bericht folgendes gesagt:

»Die Zunahme der Kakaokultur beträgt in Peterhafen rund 50 000 und in Massawa rund 6000 Bäume. Nach den Berichten des Direktors Dr. Preuss hat sich an beiden Orten der beim Kakao selten oder nie fehlende Schädling eingestellt, Thysanoptera S. Physopoda; er hat aber zum Glück bis jetzt seine Attacken auf wenige Bäume der Pflanzungen beschränkt, die in ihren Hauptteilen »ausgezeichnet« stehen, wie es in dem Berichte weiter heisst. Der Schädling wird aufs energischste bekämpft und es ist zu hoffen, dass der Erfolg nicht ausbleibt. Kleine Quantitäten der Probepflanzung Massawa wurden zu den höchsten Preisen, die bis jetzt zu erzielen waren, verkauft (2 Mk. bis 2.40 Mk. pro Kilogramm).«

Aus dem Bericht ist zu ersehen, dass der Ueberschuss 1906/07 im ganzen 409 013 Mk. betragen hat gegen 391 074 Mk. in der gleichen Zeit 1905/06. Die Pflanzungen sind im ganzen um 1016 ha vergrössert, wovon 75 ha auf Kakao entfallen. Die Vergrösserung der Anbauflächen und Pflanzungen ist dem ursprünglichen Plan vorausgeeilt, so dass beschlossen wurde, das Grundkapital um 1½ Millionen auf 7½ Millionen Mk. zu erhöhen. Die neuen Anteile sind bereits zur Zeichnung ausgelegt, Anmeldungen sind an die Gesellschaft zu richten. Aus der Abrechnung selbst ergibt sich am 1. April 1906 (1905) ein Gewinnvortrag von 650 605 (379 926) Mk., und für das Betriebsjahr 1906/07 (1905/06) haben betragen der Reichszuschuss 400 000 Mk. (wie i. V.), die Wertvermehrung der Pflanzungsbestände und durch Neubauten 939 683 (852 843) Mk. und die Einnahmen 776 467 (825 434) Mk.; dagegen die Ausgaben 1 648 514 (1 582 533) Mk., Abschreibungen 79 625 (145 066) Mk., Ueberweisung an die Reserve 80 000 Mk. (wie i. V.) und der Gewinnvortrag fürs neue Betriebsjahr 958 617 (650 605) Mk.

»Maestrani« Swiss American Chocolate Co. Ltd. St. Gallen. Die dritte ordentliche Generalversammlung findet am 24. April d. J. in St. Gallen statt. Auf der Tagesordnung steht der Geschäftsbericht für 1907. Ueber das Ergebnis des Jahres 1907 kann heute nur mitgeteilt werden, dass es sich günstiger gestaltet haben soll als im Jahre 1906. Die Stammaktien sollen allerdings wieder leer ausgehen, doch wird für die Prioritäten wie im Vorjahre eine Dividende von 5 Prozent in Vorschlag gebracht.

Nürnberg. Die Firma J. J. Landmann, die bisher den Generalvertrieb der »Lucerna« in Hochdorf für Deutschland hatte, ist seit dem 1. April nicht mehr für die »Lucerna« tätig. Die geschäftlichen Beziehungen sind infolge gegenseitiger Vereinbarung gelöst.

Berneralpen Milchgesellschaft in Stalden (Emmenthal). Für 1907 wird wieder die Verteilung einer Dividende von 5 Prozent in Vorschlag gebracht.

Lübecker Conserven-Fabrik vorm. D. H. Carstens A.-G. Die Gesellschaft erzielte 1907 einen Betriebsgewinn von 159 068 Mk., wozu noch 10 841 Mk. andere Einnahmen treten. Nach Abzug sämtlicher Unkosten werden 4 Prozent Dividende auf 315 000 Mk. Aktienkapital verteilt.

Gehe & Co. A.-G. Dresden. Der Betriebsgewinn des Jahres 1907 (1906) stellt sich mit Gewinnvortrag auf 1 345 290 (1 246 062) Mk. Nach Abzug sämtlicher Unkosten und Abschreibungen verbleibt ein Reingewinnrest von 563 202 (513 099) Mk. Hieraus werden 14 Prozent Dividende auf 2 Millionen Mk. Aktienkapital verteilt gegen 13 Prozent im Vorjahre; neu vorgetragen werden 160 767 Mk. Der Betrieb gestaltete sich 1907 noch günstiger als 1906, weil die Gesellschaft den Ausfall alter Gebiete durch Gewinnung neuer Absatzgebiete wett zu machen verstand. Bei der augenblicklich sehr starken Beschäftigung sämtlicher Abteilungen wird auch für 1908 ein günstiges Ergebnis erwartet.

Saccharin-Fabrik A.-G. vorm. Fahlberg, List & Co. in Salbke-Westerhüsen. Die Gesellschaft hat in ihrer Schwefelsäureabteilung 1907 grosse Erweiterungen und Umbauten vorgenommen und hofft für diesen Zweig auf gute Ergebnisse in Zukunft. Dagegen klingt der Bericht über die Saccharinabteilung wenig erfreulich. Geklagt wird über geringen Absatz im Inlande, was noch durch den Süssstoffschmuggel erschwert wird. Dieser Schmuggel trotzt allen Unterdrückungsversuchen der Behörde Der gesamte Reingewinn des Unternehmens beträgt für 1907 402 066 Mk., wovon 194 234 Mk. zu Abschreibungen verwandt werden. Aus dem Reingewinnrest von 207 832 Mk. werden 4½ Prozent Dividende auf die 3 Millionen Mk. Aktienkapital vorgeschlagen. Die ordentliche Generalversammlung ist auf den 29. April angesagt, und zwar in Leipzig.

Compagnie Française des Chocolats et des Thés L. Schaal & Cie. in Strassburg, Els. Das Jahr 1907 hat einen Betriebsgewinn von 435 297 Mk. ergeben, wozu noch 21 610 Mk. andere Einnahmen treten. Diesen 456 907 Mk. Einnahmen stehen an Geschäfts- und Betriebskosten 285 656 Mk. gegenüber, so dass der gesamte Reingewinn 171 251 Mk. beträgt. Hieraus werden 27 464 Mk. zu Abschreibungen verwandt, 30 000 Mk. für den Vorsichtsfonds, 5328 Mk. für das Arbeiterunterstützungskonto, 42 984 Mk. für Tantièmen, 64 000 Mk. als Dividende = 16 Prozent auf 400 000 Mk. Aktienkapital verteilt. Unter den Aktiven steht das Immobilien- und Mobilien Konto mit 641 400 Mk.

Digitized by Google

zu Buch, das Warenkonto mit 391406 Mk., die Debitores mit 418949 Mk. Diesen Posten stehen ausser den 400000 Mk. Aktienkapital gegenüber 40500 Mk. Reservefonds, 185000 Mk. Vorsichtsfonds, 150000 Mk. Materialerneuerungsfonds, 523387 Mk. Kreditores. Die Dividende der Gesellschaft wird in zwei Raten gezahlt, am 1. Januar 1908 ist für jede Aktie eine Zahlung von 16 Mk. geleistet worden, die restlichen 48 Mk. kommen am 1. Juli 1908 zur Auszahlung. Für 1908 hat die Generalversammlung beschlossen, am 1. Januar 1909 wieder 16 Mk. im voraus zu zahlen.

Fiumaner Kakao- und Schokoladenfabrik. Von diesem Unternehmen wird berichtet, dass es möglichst im ganzen verkauft werden soll. Zuerst hiess es, die Fabrik werde liquidieren (siehe noch Heft 310 des »Gordian«, Seite 1740), doch sollen inzwischen schon ernsthafte Verhandlungen geführt sein, um das Gewese im ganzen zu verkaufen.

Petzold & Aulhorn Aktien-Gesellschaft, Dresden. Das Geschäftsjahr 1907 schliesst mit einem Betriebsverlust von 142100 Mk. ab. Die Veranlassung hierzu liegt in den starken Preisschwankungen für Rohkakao und in den bedeutenden Opfern, die der Gesellschaft nachträglich aus den Schwierigkeiten des verstorbenen Komerzienrats Aulhorn erwachsen sind. Zur Deckung des Verlustes werden die Reserven herangezogen, die dadurch auf 8900 Mk. sinken. Das Geschäftsjahr 1906 schloss mit einem Betriebsgewinn von 147300 Mk. ab.

»Lucerna« in Hochdorf. Anfang Mai soll eine ausserordentliche Generalversammlung stattfinden, die über die Erhöhung des Aktienkapitals beraten und beschliessen wird. Das Aktienkapital soll um 1 Million frs Prioritätsaktien auf 5 Millionen frs erhöht werden. Der Verwaltungsrat hält diese Erhöhung für nötig, um dem zunehmenden Verkehr der Gesellschaft zu genügen. Die Beschaffung der Geldmittel wollen mehrere schweizerische Banken unter Führung der Luzerner Kantonalbank übernehmen.

Société suisse des chocolat au lait Croisier in Lausanne. Die ausserordentliche Generalversammlung hat den Antrag auf Herabsetzung des Aktienkapitals von 500000 frs auf 250000 frs angenommen.

Hamburg. Ueber das Vermögen des Schokoladen- und Zuckerwarenhändlers Carl Heinrich Möller, Gärtnerstrasse 52, ist am 15. April Konkurs eröffnet. Forderungen sind bis zum 25. Mai anzumelden.

Berneralpen Milchgesellschaft in Stalden (Emmenthal). Für 1907 wird wieder die Verteilung einer Dividende von 5 Prozent in Vorschlag gebracht. Aus dem Geschäftsbericht ergibt sich, dass die Filiale in Biessenhofen, wo Milchschokolade hergestellt wird, im ersten Betriebsjahre 1906 mit einem Betriebsverlust von 6300 frs abschloss, im zweiten Betriebsjahre 1907 dagegen die Kosten wieder einbringen konnte. Der Gesamtreingewinn von 172500 frs (1906: 154600 frs) rührt so gut wie ganz von Stalden her, wo Milchkonserven hergestellt werden. Von diesem Betrage werden fast 50000 frs zu Abschreibungen, besonders zur Tilgung von Auslagen, verwandt, die bei Erwerbung von Kundschaft in Deutschland gemacht wurden. Der Geschäftsgang ist 1907 gewachsen, daneben auch die Unkosten, namentlich infolge der gestiegenen Rohstoffpreise, doch konnten diese durch grösseren Umsatz wett gemacht werden. Das neue Geschäftsjahr hat bisher gegen 1907 eine ansehnliche Steigerung des Absatzes gebracht, sodass die Geschäftsleitung trotz der wirtschaftlichen Ungunst 1908 mit einer normalen Entwicklung rechnet.

Wien. Die Wiener Filiale der »Holländischen Cacao- & Chocoladenfabriken vorm. Bensdorp & Co.« in Amsterdam ist handelsgerichtlich unter dieser Firma eingetragen. Zum Geschäftsführer ist Direktor Hugo Adolf von Deimel bestellt worden. Das Aktienkapital der Amsterdamer Stammfirma beträgt 2280000 h. fl., wovon die eine Hälfte Vorzugsaktien sind.

Lemberg. In Heft 311 des »Gordian« wurde schon gemeldet, dass die Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik Dr. Jan Rucker & Co. G. m. b. H. geworden sei. Nachzutragen ist, dass das Stammkapital zunächst 300000 Kr. beträgt. Ausserdem ist der Gesellschaft eine in 15 Jahren rückzahlbare Landeshilfe von 150000 Kr. gewährt.

Zuckerverbrauch der Welt. Für die beiden letzten Zuckerjahre 1906/07 und 1905/06 hat F. O. Licht den Zuckerverbrauch der einzelnen Länder berechnet; hiernach sind auf den Kopf der Bevölkerung verbraucht:

in	1906/07	1905/06
England	42.41 Kilo	42.03 Kilo
Vereinigte Staaten	36.31 »	35.38 »
Dänemark	33.42 »	32.37 »
Schweiz	25.05 »	24.25 »
Schweden u. Norwegen	21.72 »	21.35 »
Holland	18.78 »	17.80 »
Deutschland	18.56 »	19.73 »
Frankreich	16.35 »	16.44 »
Belgien	13.47 »	15.02 »
Oesterreich	11.08 »	10.85 »
Russland	9.32 »	8.78 »
Portugal	7.08 »	7.13 »
Türkei	5.32 »	4.43 »
Spanien	5.16 »	4.67 »
Griechenland	4.61 »	4.58 »
Bulgarien	3.62 »	3.54 »
Rumänien	3.55 »	3.42 »
Italien	3.46 »	3.39 »
Serbien	3.14 »	3.07 »

Wenn man den Zuckerverbrauch der Vereinigten Staaten und England mit dem der übrigen Länder vergleicht, so zeigt sich eine günstige Aussicht auf die Möglichkeit, den Zuckerverbrauch in diesen Ländern zu steigern. Deutschland hat diese Steigerung aus verschiedenen Gründen ganz besonders nötig.

Handlungsreisende im Auslande. Jedes Land hat seine Sitten, jedes Land seine Gesetze, und wenn der Handlungsreisende auf seinen Wegen im fremden Lande Geschäfte machen will, so muss er nicht nur mit den Sitten und Gebräuchen vertraut sein, sondern auch mit den gesetzlichen Vorschriften, die er zu erfüllen hat, um ungehindert seinen Geschäften nachgehen zu können. In richtiger Erkenntnis dieser Notwendigkeit hat die Berliner Handelskammer ein Büchlein herausgegeben, das Vorschriften für deutsche Handlungsreisende im Auslande enthält. In knapper Form werden diese Vorschriften von sämtlichen Ländern aller fünf Erdteile behandelt. Veranlassung dazu haben häufige Anfragen bei der Handelskammer gegeben, die sich auf den Ausweis, den der Reisende bei sich führen muss, wie auf die Muster, die mitgenommen werden sollten, bezogen. Als Grundlage der Vorschriften haben die amtlichen Bestimmungen der einzelnen Länder gedient.

Vereinigte Staaten von Nordamerika. Die Bestimmungen des neuen Nahrungsmittel- und Drogengesetzes vom 30. Juni 1906 werden auch auf solche Nahrungsmittel und Drogen angewendet, die nicht zum Verkauf eingehen.

Digitized by Google

Cöln a. Rh. Die »Automat« Aktiengesellschaft beruft ihre Aktionäre zur ordentlichen Generalversammlung auf den 29. April ein.

Wie oft muss der Reisende seinem Hause berichten? Ein Reisender einer Berliner Firma, der unterwegs war, hatte wochenlang nichts von sich hören lassen und wurde deswegen entlassen; er klagte auf Auszahlung des ihm noch zustehenden Gehaltes mit der Begründung, dass er trotz eifriger Bemühungen nirgends Aufträge erhalten und daher nichts zu berichten gehabt habe. Ausserdem sei eine regelmässige Berichterstattung nicht vereinbart worden. Das Kaufmannsgericht erkannte auf Abweisung des Anspruches, da die Pflicht zur laufenden Berichterstattung selbstverständlich sei, und dass der Reisende mindestens zweimal wöchentlich zu berichten habe.

Oesterreich-Ungarn. Die Zollbehörde hat entschieden, dass Kaffee-Ersatz, der sich als ein in Wasser nahezu vollständig löslicher, dicker, fast fester Auszug aus karamelisierten, zuckerhaltigen, pflanzlichen Stoffen, ohne Zusatz von wirklichem Kaffee, darstellt, zum Zollsatze von 120 Kronen (≈ 102 Mk.) für 100 Kilo unterliegt.

Ueber Schokoladen und Schokoladenwaren berichtet die Handelskammer in Bielefeld, dass der Verbrauch im Laufe des Berichtsjahres 1907 nicht unwesentlich abgenommen hat. Jedenfalls dürften die Abschlüsse der Kakao- und Schokoladenfabrikanten keine glänzenden Ergebnisse für 1907 zeigen. Die Handelskammer erkennt die Tätigkeit der Preisfestsetzungskommission an und hebt hervor, dass deren Wesen nicht eine Preiskonvention im üblichen Sinne des Wortes sei; vielmehr sei die Einhaltung der Bedingungen lediglich der Vernunft, dem Gerechtigkeitssinn und dem Selbsterhaltungstriebe des einzelnen Fabrikanten überlassen. Es wäre sehr zu wünschen gewesen, dass die deutschen Fabrikanten sämtlich hiernach gehandelt hätten. Leider haben die Dinge einen andern Weg eingeschlagen.

Von der Zuckerwarenindustrie, die für Bielefeld noch mehr in Frage kommt, wird gesagt, dass sie sich 1907 alles in allem leidlich entwickelt habe. Der Geschäftsgang in Kakes und Biskuits war 1907 lebhaft, doch schmälerten die hohen Rohstoffpreise den Gewinn. Allgemein mussten höhere Löhne bewilligt werden, der teureren Lebenshaltung entsprechend. Die Anzahl der beschäftigten Arbeitskräfte hat wieder zugenommen.

Geschäfts-Eröffnungen.

Anklam. Johannes Nolte, Peenstr. 25, ein Konfitürengeschäft.
Annaberg. Gerling & Rockstroh, Buchholzerstr. 20, ein Schokoladengeschäft.
Berchtesgaden. Wilhelm Däuber, Nonnthalstr. 154, eine Konditorei.
Braunschweig. F. Pralle, Heinrichstrasse 17, eine Konditorei.
Cöthen. Frau Th. Töpfer, Ludwigstr. 41, ein Spezialgeschäft in Schokolade.
Cöthen (Anh.). Otto Zimmermann, Lindenstr. 18, ein Spezialgeschäft in Konfitüren usw.
Delitzsch. Carl Biener, Pfortengasse 1, eine Konditorei.
Detmold. Herm. Brand, Bruchstr. 20, eine Filiale seiner Konditorei.
Dresden. L. Hauptmann, im Kurhaus Weisser Hirsch, ein Spezialgeschäft in Konfitüren usw.
Gmünd (Schwäb.) Gottlieb Kingerter, Oberbettringerstr. 3, eine Feinbäckerei.
Hettstedt. Paul Grossmann, eine Feinbäckerei.
Holzminden. Max Minde, Oberestr. 8, eine Filiale seiner Schokoladen- und Zuckerfabrik in Ellrich a. H.
Konstanz. Karl Fröscher, Wilhelmstr. 26, eine Konditorei.
Landau. Johannes Ferner, Ostbahnstr. 34a, eine Konditorei.
Leipzig-Volkmarsdorf. Carl Ilgner, Ludwigstr. 92, ein Schokoladengeschäft.
Liegnitz. Ernst Würffel, Burgstr. 70, ein Kolonialwarengeschäft.
Lübeck. Wilhelm Schwedt, Gr. Burgstr. 31, eine Konditorei.
Magdeburg. Ernst Hoyer, Alte Neustadt, Froserstrasse A, eine Konditorei.
Ottensen. Alfred Kretschmer, Bismarckstr. 32, ein Schokoladengeschäft.
Pforzheim. Ernst Bodamer, Osterfeldstr. 25, eine Konditorei.
Plauen i. V. Otto Kessler, Südstr. 28, eine Konditorei.
Plauen i. V. V. Franz Gräbner, Albertstr. 89, eine Konditorei.
Plauen i. V. Hugo Enders, Dobenaustrasse 47, ein Schokoladengeschäft.
Prag. A. Janak, Langegasse 9, ein Zuckerwarengeschäft.
Sebnitz. A. Burghard, Schandauerstrasse 159, ein Spezialgeschäft in Schokoladen.
Straubing. Alois Buchner, Ludwigsplatz 121, eine Feinbäckerei.
Wattenscheid. Franz Bauer, Hochstrasse 30, eine Konditorei.
Weimar. Lina Wiedermann, Innere Erfurterstr. 14, ein Schokoladengeschäft.
Weissenfels. Otto Siber, Saalstr. 1, eine Konditorei.
Zürich. A. Scheuble, Sihlhofstrasse, eine Konditorei.

Konkurse.

Berlin. Bäckermstr. A. Kloster in Lichtenberg.
Burgstädt. Bäckermstr. E. R. Schraps in Mühlau.
Crefeld. Bäckermstr. F. Theissen in Crefeld-Bockum.
Diez. Bäckermstr. J. J. Zimmermann aus Scheidt.
Dortmund. Krämer H. Knollmann.
Duisburg-Ruhrort. Krämerin M. Müller zu Neumühl.
Ebersbach, Sachsen. Bäckermstr. F. Hatscher in Eibau.
Eisleben. Konditor K. Karbaum. — Bäckermstr. K. Walther.
Freiburg, Breisgau. Bäckermstr. K. Pauli in Freiburg-Günterstal.
Freyburg, Unstrut. Krämer E. Arnold in Baumersroda.
Kirchberg, Sachsen. Bäckermstr. F. E. Modes.
Königsberg, Pr. Krämer A. Borries & Sych.
Kreuznach. Krämer J. Keller.
Lehe. Krämer W. Bohm.
Leipzig. Krämer T. R. Häntze.
Mülheim am Rhein. Mülheimer Automaten-Gesellschaft.
München. Krämer A. Wimmer.
Muskau. Krämerei Wwe. Aug. Geltner Nachf. in Weisswasser, O.-L.
Nürnberg. Krämerin J. Schober.
Rathenow. Krämerin B. Swowoda.
Saarlouis. Zuckerwarenfabrik Saartal-Saarlouis, Kommanditgesellschaft in Lisdorf.
Sprottau. Wichelsdorfer Stärke-, Syrup- und Zuckerfabrik G. m. b. H.
Steinheim, Westf. Bäckermstr. K. Lödige.
Weiler, Allgäu. Bäckermstr. C. Huber in Neuhaus.
Wüstegiersdorf. Bäckermstr. W. Kossars in Charlottenbrunn.

Digitized by Google

Firmen-Nachrichten.

Berlin. Russische Chocoladen- u. Confitüren-Fabrik »Exquisit« Helene Lewin. Inhaber ist jetzt Mendel Lewin, Kaufmann, Berlin. Die Firma lautet jetzt: Russische Chocoladen- & Confitüren-Fabrik »Exquisit« Inh. Mendel Lewin. — Berliner Zuckerwarenfabrik Berolina. Siegmund Meyersohn. Die Firma lautet jetzt: Berliner Zuckerwaren- & Confitüren-Fabrik Sigmund Meyersohn.

Braunschweig. Carl Friedrich Schwarze: Inhaber ist Frau Schwarze Wwe., Mathilde geb. Jürgens. Kolonialwaren.

Duisburg-Ruhrort. Rhein. Nahrungsmittel-Industrie Peter Gieling zu Duisburg-Meiderich: Inhaber ist Peter Gieling. — Rheinische Nahrungsmittel-Industrie Burggräf & Co.: Die Firma ist erloschen.

Gera-Reuss. Anker-Drogerie, Bernhard Simon, in Zwötzen a. E.: Inhaber ist Bernhard Simon, Kolonialwarengeschäft.

Hall, Schwäbisch. H. Schweizer, Conditorei: Inhaber ist Frau Karoline Schweizer Wwe.

Hamburg. J. Heimerdinger. Die offene Handelsgesellschaft ist aufgelöst worden. Inhaber ist der bisherige Gesellschafter E. Heimerdinger. — Hamburger Fruchtsaftpresserei G. m. b. H.: Gegenstand des Unternehmens ist das Auspressen von Fruchtsäften, die Herstellung von Essenzen und alkoholfreien Getränken und deren Vertrieb. Stammkapital 60 000 Mk. Geschäftsführer sind Richard Wilhelm Karl Fromm und Johannes Christian Friedrich Mau.

Insterburg. Friedrich Schlick: Inhaber ist Friedrich Schlick zu Insterburg. Kolonialwaren.

Kappeln, Schlei. Heinr. Bentien: Inhaber ist jetzt Oluf Martin Christoph. Kolonialwaren.

Karlsruhe. Adolf Kolb, Grünwinkel: Inhaber ist Konditor Adolf Kolb. Geschäftszweig: Handel mit Zuckerwaren.

Königsberg, Pr. Theodor Preuss, Kolonialwaren- und Delikatessen-Geschäft: Inhaber ist Theodor Preuss

Leipzig. Ueber das Vermögen von Quarg & Co., die in Lindenau eine Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik betreiben, ist am 8. April 1908 das Konkursverfahren eröffnet worden. Forderungen sind bis zum 15. Mai anzumelden. Prüfungstermin ist am 25. Mai 1908.

München. Franz Kathreiners Nachfolger G. m. b. H.: Eduard Wilhelm ist nicht mehr Geschäftsführer.

Rochlitz, Sa. Alfred Balthasar: Inhaber ist Hermann Alfred Balthasar. Kolonialwaren.

Wernigerode. Hermann Grosshennig: Inhaber ist Hermann Grosshennig. Geschäftszweig: Delikatessengeschäft.

Patentanmeldung.

53 l. P. 20 225. Vorrichtung zum selbsttätigen Umwenden und Ablegen der Werkstücke für Maschinen zum einseitigen Ueberziehen von Biskuits und anderem flachen Backwerk; Zusatz zum Patent 177 370. Hermann Pecher, Detmold. 18. 7. 07.

Patenterteilung.

81 b. 197 796. Gummiervorrichtung für Etiketten. Victor Ragou, Paris; Vertr.: Gustav A. F. Müller, Pat.-Anw., Berlin SW. 61. 2. 11. 05. R. 24 233. Für diese Anmeldung ist bei der Prüfung gemäss dem Unionsvertrage vom 20. 3. 83/14. 12. 00 die Priorität auf Grund der Anmeldung in Frankreich vom 3. 11. 04 anerkannt.

Gebrauchsmuster.

53 l. 332 998. Klopftischführung mit in einem ölgefüllten Hohlzylinder des Gestelles spielenden Kranz an der Tischplatte. Louis Bernhard Lehmann, Dresden-Löbtau, Freibergerstr. 108/114. 11. 2. 08. L. 18 979.

53 l. 334 683. Vorrichtung zum gleichzeitigen Antreiben mehrerer getrennt aufgestellter Geräte in Konditoreien u. dgl. Hollmann & Becker, Iserlohn. 22. 2. 08. H. 36 171.

53 l. 335 033. Blechform mit durch Riefen getrennten Erhöhungen für Schokoladetafeln. Fa. Anton Reiche, Dresden. 14. 3. 08. R. 21 009.

Musterregister.

Cassel. H. Grünbaum: 9 Muster für Reklameausstattungen und -Packungen. Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 25. März 1908.

Dresden. Konditor Arthur Tränkner: Karton, enthaltend 24 Waffeln mit Bildnis der 21 deutschen Regenten und 3 Wappen der deutschen Freistädte, bezeichnet mit »Regenten-Waffel«, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 7. Februar 1908. — Gebr. Hörmann: ein Paket, enthaltend 6 Muster für Waffelköpfe und 1 Muster eines Kognakbechers mit Aussenglasur, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 15. Februar 1908.

Hamburg. P. W. Gaedke: Kuvert, enthaltend 3 Muster von Biskuits (Zeichnungen), Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 7. März 1908.

München. Kathreiners Malzkaffeefabriken, G. m. b. H. in München: 4 Muster von Plakaten und Umschlagbildern von Broschüren, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 9. März 1908.

Wurzen. Wurzener Kunstmühlenwerke und Biscuitfabriken vorm. F. Krietsch: 1 Paketchen, enthaltend 4 Muster von Waffelgebäck, darstellend einen kleinen Hasen, ein kleines Ei, eine Bohne und eine Muschelform mit vierblättrigem Kleeblatt, sämtlich zusammenfügbar, Schutzfrist 3 Jahre, angemeldet am 9. März 1908.

ANZEIGEN.

Teilhaber

mit einigen 100 Mille gesucht.

Die Firma **geniesst hohes Ansehen** in der **Lebensmittelbranche.** Die Fabrikation geschieht in einem, mit **neuesten Maschinen ausgestatteten Betriebe;** die Lage desselben ist für **Rohstoffe** und **Absatz gleich günstig,** so dass das Unternehmen **in jeder Beziehung aussichtsreich ist.**

Nur Selbstangebote nimmt entgegen unter **P. G. 955 „Invalidendank", Leipzig.**

Digitized by Google

Fort mit tierischem Leim

Dieser veraltete Klebstoff
riecht, fault, gelatiniert,
ist teuer und umständlich zu lösen.

Fort mit Kleister ⊙ ⊙

Dieser verdirbt schnell, ist
umständlich zu bereiten und
hat nur bescheidene Klebkraft.

Sichel's Original-Kalt-Leime

geschmackfrei, rein, geruchfrei
sind **sofort kalt löslich** und
sofort kalt zu verarbeiten.

ARABIN D I Mk. 40 pro 100 Kilo
D II » 35 » 100 »

speziell für Verpackung von

Schokolade, Kakao, Nahrungsmitteln

Muster und Liste von 30 verschiedenen anderen Klebstoffen für alle erdenklichen Zwecke gratis und franko.

Ferdinand Sichel Chemische Fabrik
Limmer b. Hannover.
Erstes und grösstes Haus der Branche.

Grössere Schokoladenfabrik der Schweiz sucht tüchtigen

Werkführer.

Bewerber sollte die deutsche, französische und italienische Sprache beherrschen und sich über genügende Praxis als Leiter grösserer Betriebe ausweisen können. Auch etwelche praktische Kenntnisse erwünscht. Schweizer bevorzugt.

Offerten unter **S. W. 775** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Lithogr. Kunstdruckerei,
Plakat- und Etikettenfabrik,
Prägerei- und Kartonnagenfabrik,
die sich speziell für Schokoladen-, Kakao-, Kakes- und ähnliche bessere Packungen der Nahrungsmittelbranche leistungsfähig eingerichtet hat,

sucht Verbindung
mit gut eingeführten Vertretern

an allen grösseren Plätzen.

Gefl. Offerten unter **F. U. 776** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Haben Sie leere

Säcke?

Es zahlt die höchsten Preise die
Erste Deutsche Sack-Centrale, Dresden.

Chocolatier (Schweizer) mit 25jähriger Praxis nimmt Aushülfsstellen an. Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre **»Erstklassiger Fachmann«** hauptpostlagernd St. Gallen, Schweiz, erbeten.

Achtung! Schokoladen-Fabriken,

welche bewährte erstklassige Verfahren zur Herstellung von Milch- und Fondant-Schokoladen usw. nach Schweizer System erwerben möchten, wollen sich mit erstem Schweizer Fachmann in Verbindung setzen. Gefl. Offerten unter Chiffre **»Helvetia«** Hauptpost restante Zürich, Schweiz, erbeten.

Reisender

mit der Branche durchaus vertraut,

sucht,

auf langjährige Tätigkeit gestützt, **Stellung** in gleicher Eigenschaft in der Schokoladen- u. Zuckerwarenbranche.

Prima Referenzen stehen zur Seite. Gefl. Offerten erbeten unter **E. D. 774** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21.

Gebildeter, kommerziell u. technisch erstklassiger

Fachmann, der bereits in hervorragenden Unternehmungen von Weltruf in ersten leitenden Stellungen mit Erfolg tätig war,

sucht

seinen Fähigkeiten angemessene Tätigkeit in nur grösseren Betrieben. Off. unter **M. L. 771** an den Verlag des Gordian, Hamburg 21, erbeten.

Skandinavien.

Reisender. Stellung in Schokolade, Kakao und Konfekt wird gesucht. 12 Jahre Erfahrung. Angebote u. **J. 6688** werden höfl. d. **Daube & Co., Berlin S.W. 19,** erbeten.

Miniatur-

Schokolade-Maschinchen
zu Ausstellungs- und Reklamezwecken
baut als Spezialität
Ernst Günther, Zeitz, Pr. Sa.

Digitized by Google

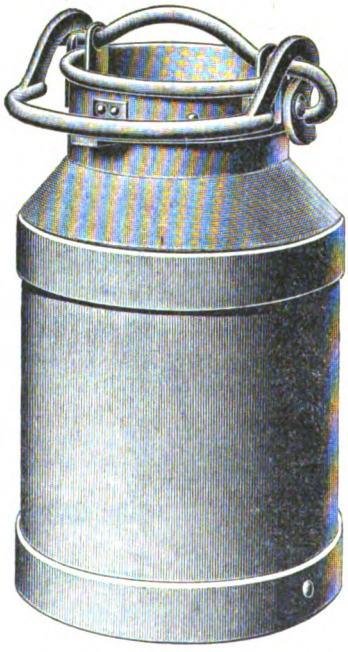
Transportkannen

aus **einem** Stück gestanzt

für Milch, Blut, Wasser, Obstsäfte, Fette usw.

In vier Wochen bringen wir die erste Auflage von gestanzten, dreimal stark verzinnten Transportkannen auf den Markt. Probeaufträge werden schon jetzt entgegengenommen.

MAX RIECK in Hamburg.



Inhalt

10 Liter
15 „
20 „
25 „
30 „
40 „

Unsere Preise für diese aus einem Stück gestanzten, fast unverwüstlichen Kannen sind **nicht** höher, sondern **niedriger** als für andere, ältere Systeme gefordert wird.

Digitized by Google

Bleifreie Zinnfolie

(Stanniol, Blattzinn)
glatt und gepresst

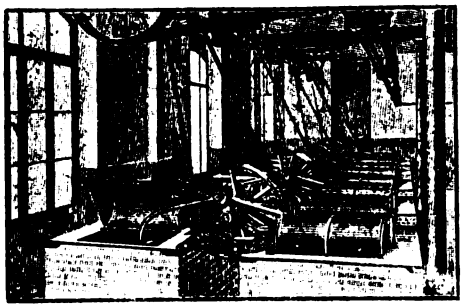
eignet sich am besten zum Einwickeln von Schokolade, Konfitüren und Zuckerwaren, weil dadurch ein Eindringen von Luft, Feuchtigkeit und Staub verhindert wird und den Waren ihre eigene Feuchtigkeit und ihr Aroma erhalten bleibt. Wegen ihres eleganten Aussehens, welches weder durch den Einfluss von Luft noch durch Wasser leidet, ist **Zinnfolie** allem anderen Verpackungsmaterial von Nahrungsmitteln vorzuziehen. — Anfragen oder Bestellungen bitten wir zu richten an die

Centralstelle der deutschen Zinnfolienfabriken

Berlin S. O., Schmidstrasse 8.

Digitized by Google

U. AMMANN Maschinen-Fabrik LANGENTHAL
(SCHWEIZ)



empfiehlt:

Neueste, bestbewährte

Längsreibemaschinen (Conchen)

zur Fabrikation feinster Schokoladen.

Langjährige Spezialität.
Lieferungen nach allen Ländern.
Beste Referenzen.

A. F. Kölling, Zerbst

empfiehlt

ff. Frucht-Aether

in höchster Ergiebigkeit.

Aetherische Oele.

Bemusterte Offerten gern zu Diensten.

Für reine, unverfälschte und aus gesunden Bohnen gepresste

Kakaobutter

sind die Firmen

Verlag des Gordian in Hamburg

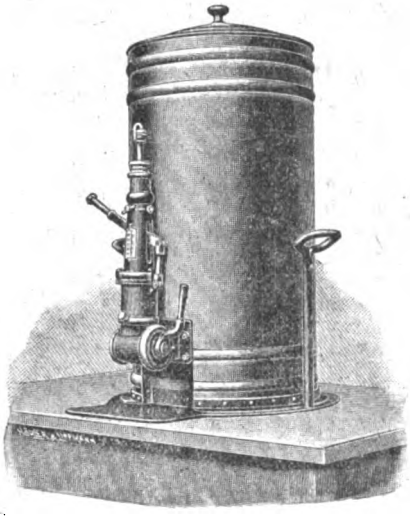
und

Max Rieck in Hamburg

gute Bezugsquellen.

In den Hauptplätzen des Auslandes halten wir Lager und Agenturen; den Käufern stehen Offerten in Landesgewicht und Landeswährung zur Verfügung; wir korrespondieren deutsch, englisch, französisch, italienisch, spanisch, dänisch, russisch; Marktberichte geben wir monatlich in drei Sprachen heraus.

Billiger Preis. Grösste Leistungsfähigkeit.



Beste Referenzen erster Firmen.

Ammendorfer Maschinen- u. Feilenfabrik G. m. b. H.

Ammendorf bei Halle a. S.

fertigt und empfiehlt

Apparate zum Abfüllen bestimmter Gewichtsmengen flüssiger Schokolade in beliebige Formen.

D. R. P. 119 160.

Kein Pinsel mehr!

Kleben und Etikettieren

von Kartonnagen u. Packungen für Schokoladen und Zuckerwaren besorgen die

Spezial-Maschinen

von

Ferd. Emil Jagenberg

Düsseldorf.

Digitized by Google

Acquisition!

Welche leistungsfähige Kakao-, Schokoladen- und Konfitüren-Fabrik nimmt einen erstklassigen Kaufmann, der ihr — je nach Leistungsfähigkeit —

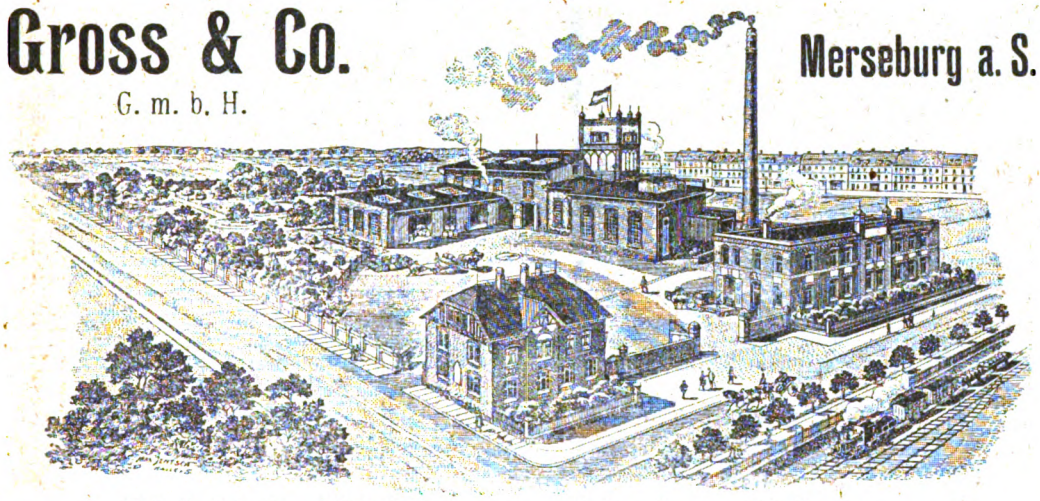
bis 2½ Millionen Mark

Jahresumsatz zuführen kann, als **Partner** oder **Direktor** auf. Off. unt. **H. J. 3355** bef. **Rudolf Mosse, Berlin S.W.**

Gross & Co.

G. m. b. H.

Merseburg a. S.



Fabrik feinster, höchst konzentrierter Frucht-Essenzen **aus frischen Früchten**

für **Fondants,** Schokolade- und Pralinée-Füllungen, Dessertbonbons, Likör-Füllungen etc.

Himbeer, aus frischen Himbeeren.
Zitronen, aus feinsten Messina-Zitronen.
Ananas, aus feinsten deutschen Treibhaus-Ananas.
Johannisbeeren, rot, aus roten Johannisbeeren.
do. schwarz, aus schwarzen »
etc.

Walderdbeer, aus frischen Walderdbeeren.
Apfelsinen, aus besten Paterno-Apfelsinen.
Aepfel, aus Gravensteiner Aepfeln.
Aprikosen, aus besten frischen Aprikosen.
Pfirsich, aus rheinpfälzer Pfirsichen.
etc.

Frucht-Geiste, stärkst konzentriert, für Bonbons, Dragées, Drops.
Aeth. Oele, Spezialität: **Pfefferminzöle,** feinste Qualität.

Garantiert giftfreie Farben für Genussmittel.

Export nach allen Ländern. Preislisten ausser deutsch: französisch, englisch, spanisch.

Kakaobutter
Kakaopulver
Kakaomasse
Kuvertüre

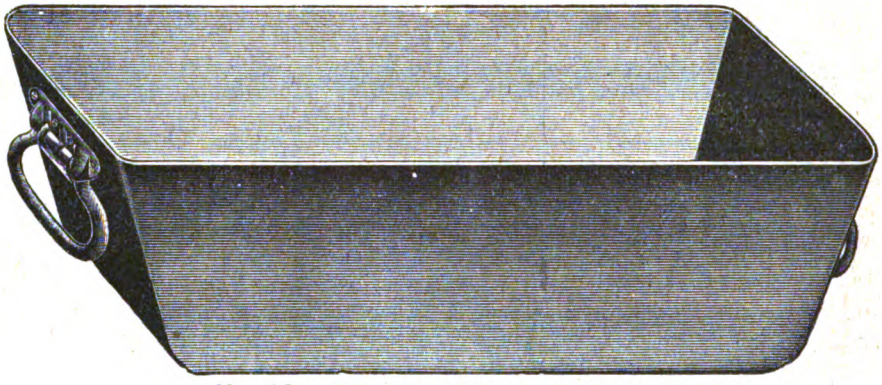
Riquet & Co. A.-G., Gautzsch-Leipzig.

Digitized by Google

Alles aus einem Stück!

Walzen-Kasten

für Schokolade, Kakao und Kuvertüren.



Nr. 5 L. 700×400×180 mm. Inhalt ca. 45 Liter.

Diese **Walzenkasten** liefern wir roh und verzinnt mit glattem und gebördeltem Rand in 4 Stärkegraden, nämlich in 1¼, 1½, 2 und 2½ mm starken Wandungen. Wir halten grosses Lager, können daher meist immer jede Zahl sofort liefern.

Weitere

Transport- u. Arbeitskasten, Kübel, Schüsseln, Schalen, Schaufeln, Eimer

aus einem Stück gestanzt

sind in vielen verschiedenen Grössen vorrätig.

Von Arbeitskasten führen wir 22 Sorten und zwar:

		0 B	0	1 B	1	2	2 B	3	4 B	4	5 NB	4 A
Länge	mm	350	400	450	500	550	550	600	625	650	620	685
Breite	»	250	250	300	320	340	360	360	510	380	430	385
Tiefe	»	100	100	120	110	110	140	110	148	110	165	140
Inhalt in Litern		7	8	12	16	18	22	20	40	22	40	32
oder Kilo Schokoladenmasse		8	10	14	20	22	26	24	47	26	47	38

		5	5 B	6	6 B	6 A	6 BB	6 BC	8 B	8 BC	9 B	10 B
Länge	mm	700	700	750	750	750	750	750	1000	1000	1092	1524
Breite	»	400	400	550	550	550	550	550	600	600	460	406
Tiefe	»	180	180	140	140	170	170	200	150	250	156	127
Inhalt in Litern		42	42	48	48	60	60	70	76	128	70	70
oder Kilo Schokoladenmasse		50	50	57	57	72	72	82	90	152	82	82

Diese Kasten sind mit besonderer Rücksicht auf die Bedürfnisse in der Schokoladenindustrie konstruiert; sie sind fast unverwüstlich, formen sich gut aus, verbeulen sich nicht und werden nie undicht. Die Grössen Nr. 4 B—8 AB passen unter die Granitwalzen, die Grössen 0 B—3 sind Arbeitskasten für alle möglichen Zwecke. B bedeutet gebördelter Rand mit entsprechender Rundeiseneinlage.

Alleinverkauf durch Verlag des Gordian in Hamburg 21.

In England durch unsern Vertreter **Charles A. Gould, London W.C., 125 High Holborn.**

In Amerika durch unsern Vertreter **D. Steengrafe, New-York, 60 New Street.**

Digitized by Google

Bols'

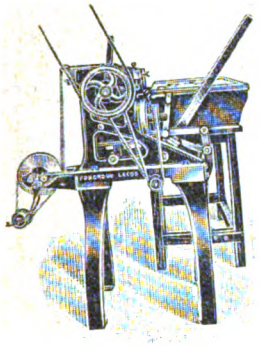
berühmte feine holländische Liköre eignen sich speziell zur **Herstellung von erstklassigen Pralines und Bonbons.**

Feine hervorragende Qualität

hochgradig — niedergradig.

Aelteste Likörfabrik Hollands

ERVEN LUCAS BOLS, Amsterdam.



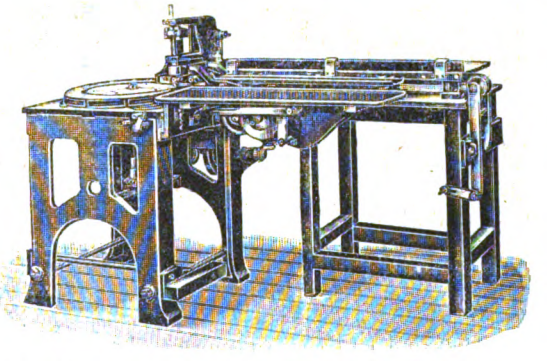
WAS DIE KÄUFER UNSERER MASCHINEN SAGEN!

„Unsere Karamel-Maschine arbeitet ausgezeichnet."

„Weil sie so einfach ist, verursacht sie keine grossen Umstände."

„Wir machen Ihnen die Mitteilung, dass die von Ihnen gelieferte Einwickelmaschine zu unserer vollsten Zufriedenheit arbeitet."

KARAMEL-
EINWICKEL-MASCHINE
WICKELT
4000 STÜCK PER STUNDE
MIT NUR ZWEI PERSONEN
DIE EINE BEDIENT DIE MASCHINE
DIE ANDERE LEGT DIE FERTIGEN
PAKETE IN KISTEN.



EINWICKEL-MASCHINE
FÜR RUNDE TAFELN.

EINWICKEL-MASCHINEN

NÄHERE AUSKÜNFTE ERTEILT

THE FORGROVE MACHINERY CO. LTD.

ADMIRAL STREET, LEEDS — DEWSBURY ROAD, ENGLAND

PATENT-INHABER FÜR DIE VEREINIGTEN STAATEN:
THE CONSOLIDATED WRAPPING MACHINE CO. NEW-YORK.
GENERAL-AGENTEN FÜR KANADA:
THE TORONTO TYPE FOUNDRY CO. TORONTO.

Digitized by Google

In unserm Verlage sind die

Adressenlisten

der Schokoladenfabrikanten der ganzen Welt

erschienen. Aufgenommen sind nur die Firmen, die von der rohen Bohne an arbeiten. Die Adressen sind durchaus zuverlässig.

Bezugspreis wolle man erfragen beim

Verlag des Gordian, Hamburg.

Künstler-Original-Plakate
Reklamekarten

liefern

Hyll & Klein, Barmen

Zweighaus: Amsterdam.

Zucker aus Zuckerrohr

in weiss, gelb und braun

importiert

Max Rieck, Hamburg

Drahtadresse: Gordian.

Wenn Sie

rentabel

fabrizieren wollen,

brauchen Sie zur Herstellung Ihrer Schokoladen und zur Präparierung von Kakao unbedingt eine

heizbare Knet- u. Mischmaschine

in Spezialkonstruktion, System Draiswerke.

Verlangen Sie kostenlos Offerte und Besuch.

Draiswerke, G. m. b. H. **Mannheim-Waldhof.**

Mustergläser

für Bonbons, **Glasröhren** für Vanille usw. mit und ohne **Nickelblech-Steckkapsel** — **ohne Gewinde** — (sehr praktischer, eleganter und luftdichter Verschluss).

Probengläser

mit und ohne Holzhülsen, Holzkistchen usw. liefert billigst

Albert Bornkessel
Mellenbach (Thür.)

Echt russischen

Knöterich-Thee

zur Fabrikation von

Knöterich-Bonbons

liefert

Max Rieck, Hamburg 21.

Felix Wolf, Flawil (Schweiz)

I. Schweizer Instrukteur

für die Schokoladen- u. Kakao-Industrie

empfiehlt sich für **Neueinrichtungen** sowie **Verbesserungen** von Fabrikations-Methoden. Uebernimmt die gesamte Installation von Fabriken (Aufstellen sämtlicher Maschinen), gründliches Anlernen des Personals usw. in kurzer Zeit und zu kulanten Bedingungen. Spezialitäten: Erstklassige Milch- und Fondant-Schokoladen, Chocolat Ménage 30 kg Kakao und 70 kg Puderzucker (ohne Kakaobutter), Chocolat à la Noisette, Gianduja usw., Kakaopulver »soluble« in heller und dunkler Farbe. Fungiert auch als Experte und Taxator.

Digitized by Google

Papierhaus — **Ferd. Sehlbach & Co., Barmen** — Postfach 45

Fabrikation von

ELASTIK, beste Zwischenlage für Schokolade, Biskuits und Zuckerwaren. **Sicherster Schutz gegen Bruch.**

Wachspapiere, **vollständig geruchfrei,** bester Ersatz für Stanniol.

Obige Papiere sind bei den Schokoladen- und Zuckerwarenfabriken im In- und Auslande eingeführt.

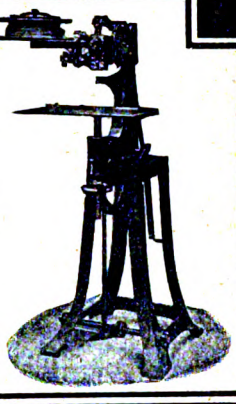
Schokoladen-Kisten

lassen sich am besten herstellen auf

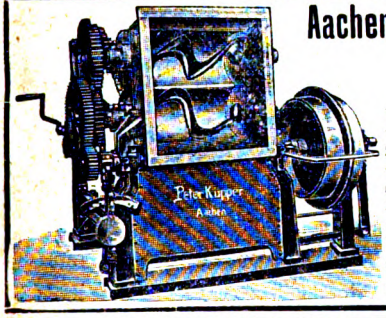
Heft- und Stift-Maschinen

von

Th. Speckbötel, Hamburg I.



Prospekte und Arbeitsmuster auf Wunsch.



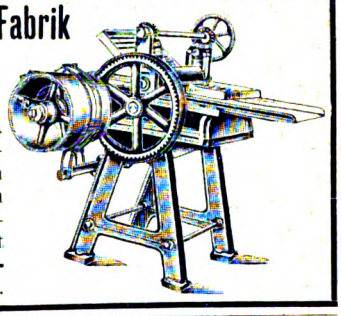
Aachener Misch- und Knetmaschinen-Fabrik

Peter Küpper, Aachen

liefert

Misch- u. Knetmaschinen

zur Herstellung von Schokolade und Kuvertüre, zum Präparieren von Kakao, zum Tablieren von Fondant, zum Anwirken von Marzipan, zum Brechen von Honigkuchenteig usw. **Teigwalzmaschinen** mit automatischem Walzenschutz. **Schnee- und Massenschlagmaschinen** usw.



Spezial-Schutzkleider

für Arbeiterinnen der Schokoladen-Branche

aus Nessel, grau Halbleinen, echt braun u. blau Siamosen, Khaki-Stoff usw.

Spezial-Anzüge

für Arbeiter der Schokoladen-Branche

aus echt braun Drell, Militär-Drell, Panama, Zwirn und Khaki-Stoff

fabriziere in grossen u. kleinen Posten äusserst billig

EN GROS! — EXPORT!

Ernst Krah, Dillenburg 5.

Schneiders Schildergeschäft

Siegen i. W.

kann Jedem, der etwas ff. in Firmen- und Reklameschildern haben will, als beste Bezugsquelle empfohlen werden.

Allgäuer Trockenmilch

Marke »Saliter«, nach eigenem Verfahren hergestellt, von erster Autorität anerkannt als unübertroffen in Geschmack und Löslichkeit. Billige Preise für Tagesbedarf und Jahresabschlüsse.

Dampfmolkerei Saliter, Obergünzburg i. Allgäu.

Kartonnagen

für Schokolade, Zuckerwaren usw. in **allerfeinster** bis **billigster** Ausführung zu äussersten Preisen offeriert:

Hermann Gottschald

Luxuskartonnagen-Fabrik

Dresden-A. 16

Zur Messe: **Leipzig, »Zeissig-Haus«** Neumarkt 18 II. 145/148.

Digitized by Google

Zur Herstellung von

Milch-Schokoladen zum Essen

und

Milch-Kakaos zum Trinken

liefern wir aus unserer Dresdner Molkerei

Pfunds Vollmilchpulver
Pfunds Sahnepulver
Pfunds Doppelsahnepulver
Pfunds kondensierte Vollmilch
Pfunds kondensierte Rahmmilch.

Diese Milchpräparate werden von uns in so vorzüglicher Qualität hergestellt, dass sie, in Verbindung mit guter Schokolade, vorzüglich schmeckende absolut haltbare Milch-Schokoladen ergeben. Zur Herstellung von leichtlöslichem Milchschokoladenpulver zum Kochen empfehlen wir die oben aufgeführte kondensierte Vollmilch oder für feine Qualitäten Pfunds kondensierte Rahmmilch. Diese letztere eignet sich auch vorzüglich zur Herstellung von Sahnefüllungen für Pralinés, Crêmetafeln und Dessertbonbons, ebenso zur Fabrikation der beliebten Sahnebonbons.

Mit Proben und Offerten stehen wir gern zu Diensten.

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund, Dresden.

Pottasche in der Kakaofabrikation.

Seit vielen Jahren ist es in den Kreisen der Kakaoindustrie bekannt, dass die von uns für Nahrungsmittel, besonders für die Kakaofabrikation, auf das sorgfältigste hergestellte doppelt gereinigte Pottasche

Marke C. A. O. Pottasche,

das beste darstellt, das nach dem heutigen Stande der Technik zu schaffen möglich ist.

Als aufmerksame Beobachter des deutschen, des holländischen und des englischen Marktes haben wir noch immer bestätigt gefunden, dass der nicht in Vorurteilen befangene Konsument ganz instinktiv den nach holländischer Methode präparierten Kakao verlangt. Die holländische Methode ist eben die Pottaschenmethode, und man kann wohl sagen, die holländische Kakaoindustrie würde für ihre Produkte nicht einen über alle Länder reichenden Absatz gewonnen haben und festhalten, wenn sie nicht die richtigere Methode akzeptiert hätte.

Wir glauben daher, dass die Fabrikanten auf dem besseren Wege sind, die nach dieser Methode arbeiten, gegenüber denen, die Mühe und Geld opfern, um entweder den Kakao naturell oder mit Ammoniak präpariert, als besser anzubieten.

Es ist mit dem Präparieren des Kakaos ungefähr so, wie es mit dem Säuern und Gären des Mehles vor dem Brotbacken ist: wie hier, wird dort zu dem Zwecke, ein Nahrungsmittel in seinen chemischen und physikalischen Eigenschaften zu verändern und zu verbessern, die natürliche Substanz (hier das Getreidemehl, dort die Kakaobohne) einer vernünftigen, wissenschaftlich berechtigten Veränderung unterworfen, um ein verbessertes Nahrungsmittel aus der Rohsubstanz anzufertigen. Was die Gärungserreger — Sauerteig und Hefe — im Mehlteige bewirken, das bewirkt die C. A. O. Pottasche im Kakao: Eine Lockerung und Aufschliessung der holzigen Kakaoteile und daneben noch eine bessere Anschliessung des restlichen Kakaofettes an Wasser oder Milch beim Aufgiessen.

Dass dieses durch die sachgemässe Behandlung des Kakaos mit unserer C. A. O. Pottasche erreicht wird, können wir durch die damit hergestellten Fabrikate der grössten deutschen und holländischen Kakaofabriken nachweisen, gegenüber solchen Fabrikaten, die in natureller Form oder mit Natron, oder mit Ammoniak behandelt worden sind. Dass auch die Ausbeute an Kakaobutter bei einem gut aufgeschlossenen Kakao höher ist, resp. dass das Kakaoöl sich leichter und besser absondert, haben wir vielfach beobachtet und bestätigt gefunden.

Wir erklären uns dazu bereit, den Kakaofabrikanten, die bisher noch nicht mit unserer C. A. O. Pottasche nach der holländischen Methode arbeiten, mit unserem Rat zu dienen.

Zu bemerken gestatten wir uns, dass die C. A. O. Pottasche aus Schlempekohle gewonnen wird, welch letztere durch Eindicken und Glühen des bei der Melasse-Entzuckerung resultierenden Rückstandes entsteht. **Diese Herstellungsart bietet die absolute Gewähr dafür, dass nicht wie in anderen Marken kaustische (ätzende und farbezerstörende) Alkalien vorhanden sind.**

Dr. Hensel & Co., Chemische Fabrik, Blumenthal (Provinz Hannover).

DRUCK VON GEBRÜDER LÜDEKING, HAMBURG.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google